

OVERZEESE BIEREN

=

LAUW

GEEN SCHUIM

GEEN SMAAK

(fluitjesbier)

Geschiedenis

- In de 16e eeuw onder Hendrik VIII gebruik van hop binnengebracht door Vlamingen.
- Na WO I opkomst van de Lager (pilsbier) door koelinstallaties en metalen vaten.
- Na WO II grote opkomst van gepasteuriseerd, gefilterd bier en teloorgang van de traditionele bieren.
- Wat wel verschillend was met het continent: dalende infusie, en lagere saturatiegraad.

(België: 4 tot 8g CO₂/L, Engeland 3 tot 5g CO₂/L)



Fuller's Fronteer

Typische Lager, 4,5% alcohol.

Fles of barrel (geen cask).

Moutig met citusachtige toetsen van de hop.

Een poging van Fuller's om vaste voet te krijgen in Amerika.

Welke bieren zijn beschikbaar in de goede pub, inn of freehouse

- Bieren op vat: veel lagers maar ook andere bieren.
- Smooth bieren: bieren getapt met stikstof i.p.v. koolzuur. Deze hebben een zeer fijn, cremeachtig schuim dat zeer lang houdt.
- Real Ale uit een cask met pomp of met hergisting op fles (bottle conditioned). De hergisting gebeurt in het vat zonder filtering, en er wordt geen externe CO2 toegevoegd. De schenkttemperatuur is keldertemperatuur.



- Beer engine



9g Saddle shown
for illustration only.



Cask cooling
saddle

Engelse Bitter



Old Speckled Hen is een klassieke bitter, gebrouwen door Moreland (nu Greene King) ter ere van de 50e verjaardag van MG (Morris Garage)

Zoals de meeste Engelse bieren is het brouwwater geburtoniseerd: op de standaard van Burton on Trent gezet, zeer hard met veel sulfaten (gips in de ondergrond)

Double Drop



Brouwmethode waarbij na 1 à 2 dagen gisting het bier hevig overgeheveld wordt zodat het in hevig contact komt met zuurstof.

Dit geeft een typische butterscotch smaak aan het bier, en zou op lange termijn aanleiding geven tot vorming van synthetische smaken (lijmreuk, diacetyl), maar aangezien het bier jong gedronken wordt is hier geen gevaar voor



Hobgoblin

Bitter van de Wychwood Brewery 5,2% in fles, 4,5 in cask. Nu onderdeel van het Marstons concern, is het een onafhankelijke brouwerij die met zijn producten en een heel goede marketing een deel van de lagermarkt teruggewonnen heeft.

De hiervoor vermelde double drop wordt ook hier gebrouwen

Houdbaarheid van een cask bier

- In de cask wordt naast het bier een klaringsmiddel (vislijm of als het geschikt is voor vegetariërs lers Mos) gevoegd + eventueel hop (voor dry hopping).
- De ongeopende cask is max. 2 maanden houdbaar.
- Bij aankomst in de pub wordt hij in de cradle gelegd en blijft daar 2 weken onaangeroerd zodat alles kan bezinken.
- Eens aangeslagen moet hij binnen de 3à4 dagen opgedronken worden.
- Soms kan men dit iets verlengen door wat CO in het vat te laten, om de oxidatie tegen te gaan. Voor puristen is het dan geen real ale meer.



Meantime India Pale Ale

Engelse IPA

Een IPA is in principe een lichtgekleurde bitter (pale ale) waaraan meer hop is toegevoegd en met een iets hogere alcoholgraad zodat het de reis per schip naar India kon overleven.

De Amerikaanse IPA kan over de top zijn: te sterk gebitterd en met exotische hopsoorten in een serieus hoog alcoholisch bier,

In Engeland is men iets voorzichtiger



Burton union system

- Het bier wordt hier vergist in houten vaten die door een buisje en een goot met elkaar verbonden zijn.
- Bij de gisting gaat het schuim in de goot lopen en zo afgescheiden worden zonder dat teveel zuurstof aan het bier komt.
- Wordt alleen nog toegepast bij het paradepaardje van Marstons : Pedigree.

Soorten traditionele bieren

- Bitter, met onderverdeling in Pale Ale, Indian Pale Ale, en Dark Bitter,
- Soms spreekt men ook van een Best Bitter. Dit is gewoonlijk een bitter met een iets hoger alcoholgehalte
- Mild Brown, een bier uit Yorkshire, zacht en bruin dat wat uit de mode is.
- Porter bier van de dragers op de Londense markten, met Stout Porter of stout als sterkere versie.
- Barley Wine: sterk bier op flessen. 8-12% alcohol, volmout

Fuller's London Porter

Een van de mooiste Engelse Porters, waarin de gebrande nootachtige smaken perfect tot hun recht komen met de subtiele toetsen van de Engelse hop (fuggles) en voor een alcoholgehalte van 5,4%





- Traditionele vergistingstank in Yorkshire hier in Black Sheep brewery in ronde vorm (voor het reinigen)
- Onderaan gebeurt de vergisting, bovenaan komt het schuim dat makkelijk kan verwijderd worden,
- Wordt nu nog door zeker zes brouwerijen gebruikt

Traquair Brewery



Traquair Jacobite Ale



Scotch Ale met een diepe rijke smaak met diepe koriander fruitigheid, en een bitterzoete afdronk met een duidelijke East Kent Goldings toets. 8% alcohol.

In Schotland zal men soms overgaan tot het toevoegen van kruiden (zelfs heide) wat men in Engeland haast nooit zal doen.

Een WEE HEAVY ALE!