

Vrijdag hadden we onze eerste virtueel brouwerijbezoek bij Brouwerij Broers uit Wachtebeke.

Dit was zeker een succes. Bedankt Bram en Ruben van [Brouwerij Broers](#) voor jullie uitleg en de lekkere biertjes.

We kregen ook een virtuele rondgang in hun brouwerij, een oud klaslokaal van een lokaal schooltje uit Overslag en een gepassioneerde uitleg over de geschiedenis van de brouwerij en van de verschillende bieren .

Tijdens de uitleg was het al vlug duidelijk dat deze brouwers graag experimenteren. Ze hebben naast hun bestaand gamma een groot aantal eenmalige batches, Kweekpeer blond, Reaper stout, Neipa, Milk stout, Salty kveik, ...

De Brouwers maken gebruik van de korte keten, gebruiken 100% Belgische hop en gebruiken lokale producten zoals honing, zout uit de Oosterschelde, kweeperen, frambozen, koffie van een plaatselijke koffiebrander en appels uit Sint-Pauwels.

Ze brouwen een volume van zo'n 450 liter per brouwsel en doen dit nog op de manuele manier met een eentraps-decotie om niet te veel te moeten roeren in hun ketel.

Wij hebben een viertal bieren uit hun vast gamma geproefd en 1 uit het speciale gamma. We proefden Hoppig Blond, Pale-Ale, Honig Tripel, Imperial stout en Quatripel. Kortom van smaakvol hoppig met een laag alcoholvolume naar een hoog van 10.1 vol% om naast het bed te drinken.

Ook nog een weetje aangaande de etiketten: als je de flesjes van hun vast gamma op de juiste manier naast elkaar zet zie je de grenslijn van België met Nederland.

Bedankt Bram en Ruben van [Brouwerij Broers](#) voor jullie uitleg en de lekkere biertjes.