Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Vlaams-Brabantse tarwebieren & Zoeg

- Tarwe van oudsher gebruikt in bier: witbieren, streekbieren uit Luik en Antwerpen, lambik
- Belangrijkste graangewas in de streek van Tienen / Hoegaarden
- Midden 14de eeuw: monniken & bier in Hoegaarden

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Vlaams-Brabantse tarwebieren & Zoeg

Hoegaarden: twistgebied tussen Brabant en Prinsbisdom Luik

- Geen tolrechten en accijnzen
- Vrije handel in zowel Brabant als Luik

- 1758 : 39 brouwerijen voor 2000 inwoners
- Onder primitieve omstandigheden gebrouwen uit gerst, tarwe, haver, sinaasappelschillen en koriander

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Vlaams-Brabantse tarwebieren & Zoeg

- Complex brouwproces dat veel tijd in beslag nam
- Open gisting, symbiose van hoge en spontane gisting, melkzuurbacteriën
- Achteruitgang na Franse Revolutie
  - Concurrentie door verbetering wegennet
  - Accijnsverplichting opgelegd door Tienen
  - Cholera-epidemie
  - Toenemende populariteit pilsbieren

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Vlaams-Brabantse tarwebieren & Zoeg

- Begin 20ste eeuw: 13-tal brouwerijen
- Na WOII: Tomsin (1957) en Loriers (jaren 60)
- Brouwinstallatie van Tomsin kreeg tweede leven in Bokrijk
- Pierre Celis
  - eerste eigen brouwsel witbier in 1966
  - brouwerij De Kluis
  - brand in 1985, overname door Artois
  - heropleving witbier
  - Celis Brewery Austin, 1990

De binnenplaats van brouwerij Loriers, met tonnen van 225 l

Het proeflokaal van Tomsin werd in 1957 overgebracht naar het Paenhuys in Bokrijk

Houten roerkuip bij brouwerij Tomsin, 1955
Pierre Celis, 2de van rechts

Zoeg brouwen in Bokrijk

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Vlaams-Brabantse tarwebieren & Zoeg

- Zoeg
  - Licht en zoetig, niet bewaarbaar, overjaarse hop
  - Bokrijk: basis = Hoegaards tarwebier
  - Suikerindustrie Tienen: bietenpulp als meststof
  - fermenteerde door melkzuurbacteriën > microflora gaf het bier een lichtzure smaak
  - Zurigheid niet gewenst in Tienen > aangezoet

Themadegustatie

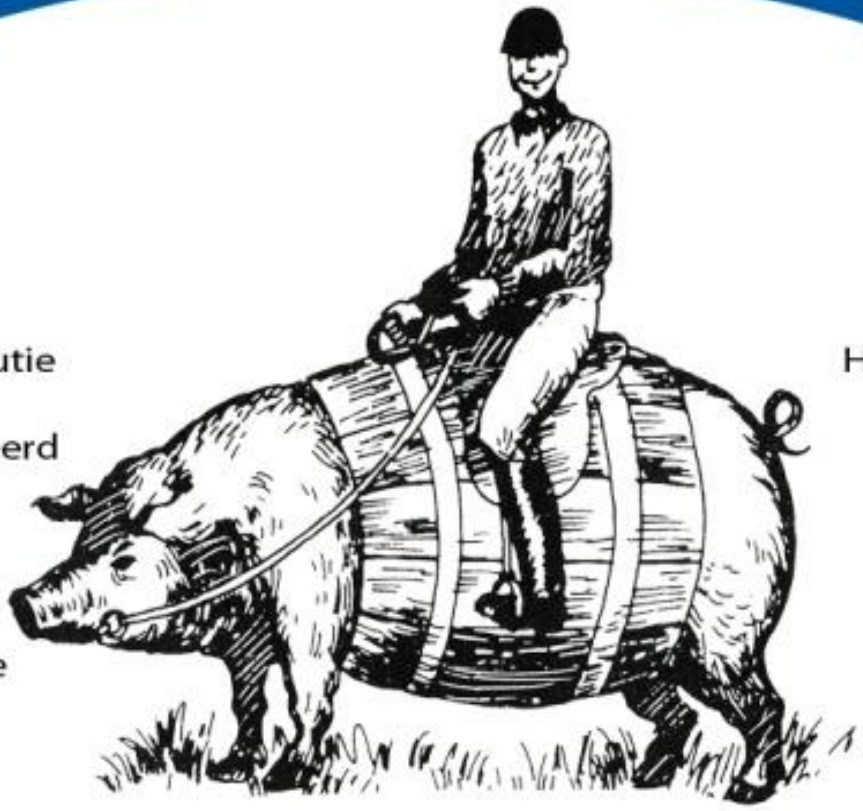
Historische Bierstijlen

Vlaams-Brabantse tarwebieren & Zoeg

- Zoeg
  - Tiense Zoeg: brouwerij Pieraerts
  - 5 vennoten waarvan 3 dokters: la Bière des Docteurs
  - Theo Pieraerts, 1890: Zoeg, licht gehopt en zeer zoet door toevoeging van suiker (2,5 kg per hl) net voor verzending naar de klant
  - Hoegaardse variant Strieep
  - Pieraerts sloot in 1957, eenmalige Zoeg in 1982 voor eerste Tiense Suikerfeesten (Pierre Celis)

Zoeg

Tienen



Met smaakevolutie
Niet gefilterd -
Ongepasteuriseerd

Refermentation
en bouteille
Non filtrée -
Non pasteurisée

Hergist op fles.
Refermentée
en bouteille.

Bevat
gerstemout.
Contient du
malt d'orge.

75 cl. ℮

alc. 5 % vol.

Statiegeld € 0,20 Consigne

Gebrouwen voor Promaco Vision cv Tienen door brouwerij De Vlier Holsbeek

j | f | m | a | m | j | j | a | s | o | n | d | 09 | 10 | 11 | 12 | 13

ten minste houdbaar tot - de préférence avant

De nieuwe Zoeg met Marc Andries (brouwerij De Vlier), Miel Mattheus en Pierre Celis

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Seef

- Licht, schuimend, troebel witbier, populair in Antwerpen in 19de eeuw
- Seefhoek
- Receptuur werd steeds geheim gehouden
- Den Volmaeckten Bierbrouwer 1793
- Dubbele Seef (1ste aftreksel, 6 à 7%) en Seef (verder uitgewassen, 2 à 3%)

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Seef

- Verlinden verwijst naar Leuvensch witbier
  - Witbier erg populair, maar moest veld ruimen voor heldere gerstebieren
  - Verbod op gebruik tarwe en haver tijdens WOII
  - Opkomst pilsbieren
  - Gezond
  - Versuikering niet geheel laten verlopen, aardappelmeel toevoegen voor meer troebelheid, zuur binnen de 3 à 4 dagen

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Seef

- Geneesheer Jean Baptiste Vrancken (1805-1871): grondstoffen Antwerps witbier dezelfde als voor gerstebier, alleen andere hoeveelheden + kunstgrepen
  - Kouder beslag
  - Alleen hoofdwort gekookt, niet de twee aftreksels nawort
  - Witbier: meer volume per gewichtshoeveelheid en minder brandstof dan gerstebier > veel goedkoper en drank bij uitstek voor volksbuurten

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Seef

- Naam Seef: sève (sap)? Saveniers? Severans?
- De Gentsche Herbergen en Hunne Uithangborden (D. Destanberg, 1905)
- Opkomst pils, Seef sterft stille dood
- 2010: Gilde Demerdal, Bokrijk

Brouwen van Seef-bier
6.00 u. Aanmaken houtvuur
10.30u. 3000 lt water kokend
10.45u. 1000 lt water overbrengen naar maischkuip
11.00u. graan storten -> 150 kg lambiekmout
100 kg tarwemout - 15 kg moutscheuten
25 kg boekweit - 25 kg ruwe tarwe
25 kg haver - 25 kg Rogge
12.00u. beslag uitstuiken naar wachtkuip
12.30u. 2000 lt kokend water naar maischkuip + haverpellen en kaf
14.30u. begin filteren -> Wort per emmer naar kookketel
16.30u. koken + hop 4,5 kg hallertauer + Saaz overjaars
19.30u. einde koken en wort naar koelschip pompen
22.00u. poetsen en naar huis?
Maandag 6.30u. Wort van koelschip naar gistkuip + bakkersgist

BOSCH
ASSA ABLOY
KÄRCHER
HITACHI

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Seef

- Antwerpse Brouw Compagnie: moderne Seef sinds 9 maart 2012
- Johan van Dyck (ex-marketingmanager Duvel-Moortgat)
- Zoektocht van bijna 3 jaar in archieven, heemkundige kringen,...
- Document van eind 19de eeuw
- Dr. Ir. Filip Delvaux, testbrouwerij KU Leuven

Johan Van Dyck & Dr Ir Filip Delvaux

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Seef

- Belgische hop, 4 graansoorten (gerst, tarwe, haver, boekweit)
- Gebrouwen bij Roman in Oudenaarde

Seef
BIER

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Spéciale Belge

- Klassieke Belgische bierstijl
- Vrij recente bierstijl
- Tot einde 19de eeuw: uitsluitend bieren van spontane, gemengde en hoge gisting
- Opkomst pilsbieren uit Duitsland en Tsjechië: bedreiging voor de kleine Belgische brouwerijen

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Spéciale Belge

- Nationale wedstrijden om een typisch Belgisch bier te ontwikkelen
- Wereldtentoonstelling Luik 1905: resultaat van de “Wedstrijd ter Verbetering van het Belgische bier”
- Winnaar: Belge du Faleau
- Navolging uit Henegouwen, Brabant en Antwerpen

ROYAUME DE BELGIQUE

75e ANNIVERSAIRE DE L'INDÉPENDANCE NATIONALE

EXPOSITION UNIVERSELLE DE LIÉGE

LITH. A. BÉNARD, LIÉGE

EXEMPTÉ DU TIMBRE

EXPOSITION UNIVERSELLE ET INTERNATIONALE DE LIÈGE

L I G

LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE PARTICIPE A L'EXPOSITION DE LIÈGE 1er AVRIL 1er NOVEMBRE 1905

MINISTÈRE DU COMMERCE ET DE L'INDUSTRIE

BIERE BELGE DU Faleau BRASSERIE DU FALEAU Châtelineau

Buvez la BELGE FALEAU S.P.R.L. Brie du FALEAU CHATELINEAU

BRASSERIE DU FALEAU BIÈRE BELGE DU FALEAU Société Anonyme MARQUE DÉPOSÉE CHATELINEAU

VOUS CHERCHEZ

UNE BONNE BIERE BELGE !

Demandez conditions et échantillons à

Brasserie du Faleau

à CHATELINEAU

fondée en 1821

Bières belges et bières de ménage à fermentation haute. - Rayons et exclusivités à donner à concessionnaire sérieux.

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Spéciale Belge

- Als bierstijl erkend als streekproduct door Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM)
- Erkend :
  - Special De Ryck (De Ryck)
  - De Koninck (De Koninck/Duvel)
  - Op-Ale (Alken Maes/Heineken)
  - Speciale Palm (Palm)
  - Tonneke (Contreras)
  - Speciale 1900 (Haacht)

PALM
Speciale
PALM

PALM
Spéciale
PALM
STEENHUFFEL
Hoge gisting - Fermention haute

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Spéciale Belge

- Amberkleurig
- Hoge gisting
- Relatief zwak alcoholpercentage
- Zeer licht gehopt
- Nadruk ligt op moutigheid en fruitigheid
- Geen maïs of kruiden
- Keuze giststam is bepalend voor het karakter

SPÉCIAL
DE RYCK

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Oud Bruin

- Gemengde gisting
  - Bier van hoge gisting; soms lange kooktijden => Maillard-reactie
  - Spontane melkzuurvergisting tijdens lange lagering
- Versneden met jong bier
- Vaak aangezoet

USINES MEURA TOURNAI
LEK BAK

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Oud Bruin

- Ongeschreven afspraken
  - Versnijding van oud (minstens 12 maanden) en jong bier
  - Rijping: op hout of andere tanks
  - Hoge gisting
  - Aanzoeten: alleen met natuurlijke zoetmiddelen

Eiken tonnen, Petre-Devos, 1930

Kuiperij Petre-Devos, 1930

Kuiperij Petre-Devos, 1930

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Oud Bruin

Twee deelgroepen

1. Roodbruine bieren / Vlaams Rood
   - Zuid-West-Vlaanderen (Roeselare, Tielt, Kortrijk)
   - Meestal eikenhouten foeders
   - HORARB
2. Vlaams Bruin
   - Oost-Vlaanderen (Oudenaarde)
   - Vaak metalen tanks ipv foeders

Werknemers van brouwerij Felix

Kuipers van Foulon, Berchem (Oost-Vlaanderen)

Brouwersgasten Petre-Devos, 1920

PETRUS
THE KEY TO HEAVEN
25.000l
25.000l
PETRUS
OUD BRUIN
VIEILLE BRUNE · OLD BROWN · ALT BRAUN · VIEJA OSCURA

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Lambik & Oude Geuze

- Lambik
  - Echte Belgische biersoort
  - Pajottenland, Zennevallei
  - Tarwe: minstens 30% (K.B. 1993)
  - Overjaarse hop (minder bitterheid)
  - Spontane gisting: geen toegevoegde gist, alleen gist uit de omgeving
  - Koelschip

Koelschip

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Lambik & Oude Geuze

- Lambik
  - Houten vaten, tot 150 jaar oud
  - Eerste gist: Saccharomyces
  - Pediokokken: melkzuurfermentatie
  - Brettanomyces: 2 à 3 jaar, onvoorspelbaar
  - Seizoensgebonden brouwen

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Lambik & Oude Geuze

- Oude Geuze
  - Niet brouwen, maar steken
  - Jonge lambik: volle smaak, actieve gisten
  - Oude lambik: minstens een deel van minstens 3 jaar oud; karakter
  - Hergisting op fles
  - Vakmanschap van de steker!

05 06 09

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Lambik & Oude Geuze

- Bewaren: liggend indien kurk in aanraking kan komen met lucht
- Regel: zoals in de brouwerij; liggend is nooit verkeerd
- Schenkritueel

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Lambik & Oude Geuze

- Naam:
  - Alambique
  - Lembeek
  - Geuzen (liberalen)
- Tanende populariteit na WO II
- Capsulekensgeuze
- HORAL

Lambikstoemper

OUDE GEUZE VIEILLE
Oud Beersel®
Anno 1882

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Saison

- Bescheiden oorsprong als hoevebier in Henegouwen
- Gebrouwen in koelere maanden voor gebruik in oogstseizoen
- Gebrouwen voor de boerderijknechten en seizoensarbeiders die hielpen bij de oogst

Iulius, Augustus, nec non et Iunius Aestas.
AESTAS
Adoles centię imago
Frugiferas aruis fert Aestas torrida meßeis.

Godt lob vnd danck uns korn is trucken inder shewren, Kunden Wirs nach unserm sin nun wol vthewren.

M. van Cleue inuentor. I. A. Wierix fecit. W. van Haecht compo et excudit.

Godt sij ghelooft ons koren compt drooch inne
Mochtet nu wel ghellen na onsen sinne.

Dieu soyt loue, noz bledz sont bien secz entassez,
Sils peussent a mon gre valoir argent assez.

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Saison

- Verschaffen van drank voor seizoensarbeiders tijdens zomer en oogst (deel van betaling)
- Werk verschaffen voor boerderijknechten die vast in dienst waren (winter = “technische werkloosheid” op boerderij)
- Verwerken eventuele graanoverschotten

Boerderij-arbeider met bierkroes in de hand, 1862

Oogst, 1905

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Saison

- Alcoholpercentage lager dan nu (arbeiders hadden recht op 4 à 5 liter per dag)
- Bewaring: extra hoppen, oud bier versnijden met jong bier
- Wisselende ingrediënten (overschot)
- Geen gemeenschappelijke karakteristieken → definitie van de bierstijl ?

Hooimakers

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Saison

- Geen beschermde naam
- Aantal losse criteria:
  - Hoge gisting met nagisting op de fles
  - Gebrouwen in de provincie Henegouwen
  - Alc. tussen 5% en 6,5%
  - Donkerblond tot amberkleurig
  - Dorstlessend van karakter
  - Goed gehopt en/of gekruid
  - Minstens deel van productie in 75cl flessen
  - Hoge vergistingsgraad (geeft een "droog" bier)
  - Hoofdzakelijk gerstemout, andere granen zoals tarwe zijn mogelijk

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Saison

- In laatste eeuw ging productie van Saison sterk achteruit
- Bijna uitgestorven
- Revival, onder andere door grote succes van Saison Dupont in USA
- Opnieuw gegeerde bierstijl, nadruk op hop en bitterheid
- Moderne Saisons: Amerikaanse invloeden

Servir très frais
ALC. 5 % VOL.
℮ 75 cl
Saison
Cazeau
Aux fleurs de Sureau

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

India Pale Ale

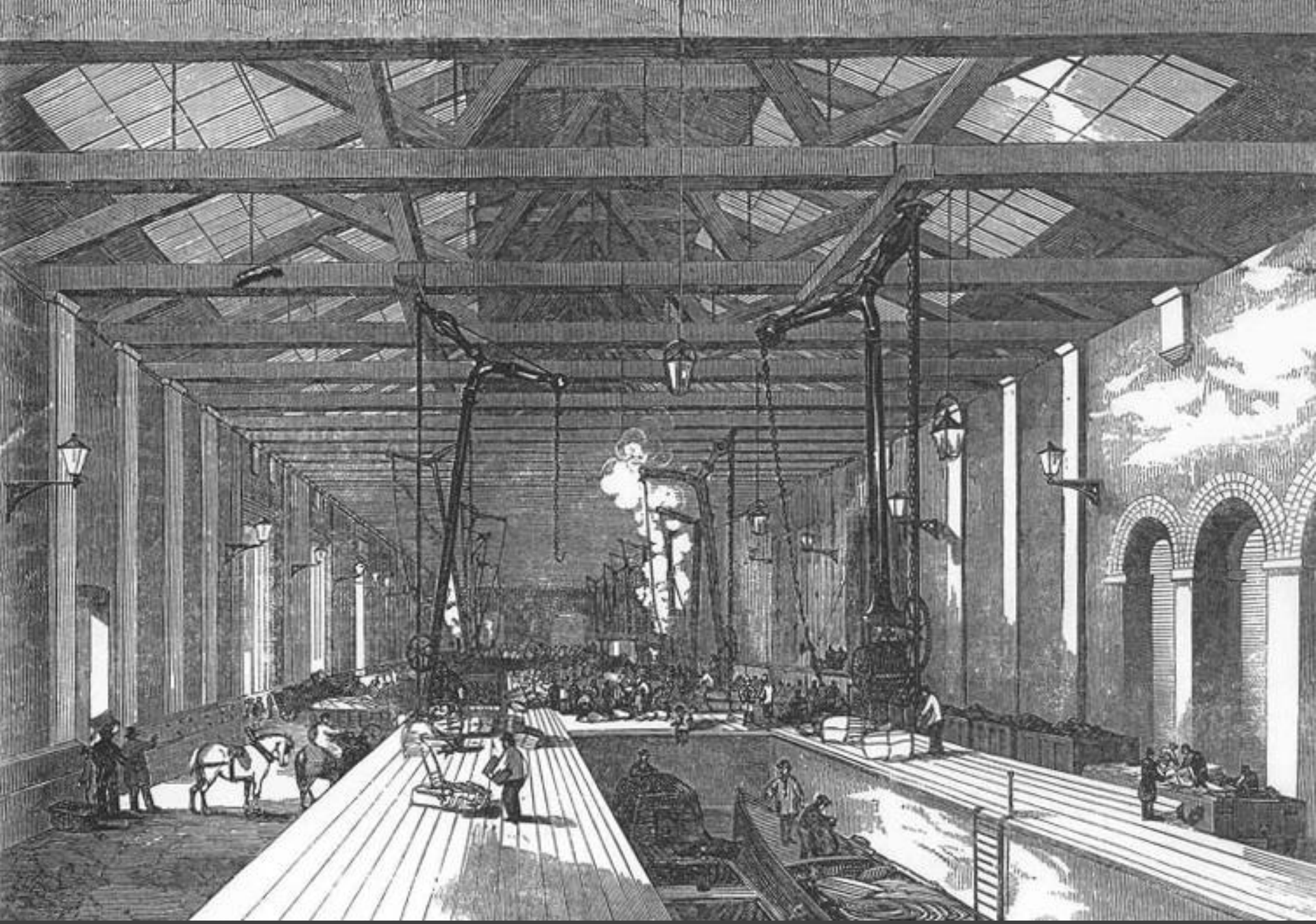
- Fabeltje “IPA werd ontwikkeld voor Indiase markt en werd meer gehopt om reis te overleven” : fout !
- East India Company : privé-handel door officieren

Een “East India Man”

East India House, Leadenhall Street. Hoofdkwartier van de East India Company (c. 1720)

Het verschepen van bier naar India

De schepen brachten thee terug uit India - Lossen van de schepen in de East India docks



Het goederenmagazijn van de East India Company aan de Thames

Les Docks de la Compagnie des Indes, à Londres.

De East India Docks

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

India Pale Ale

- Bow Brewery van George Hodgson
  - Export porter, small beer en stock beer (October beer)
  - Verwierf reputatie
  - Werd gulzig

Bow Brewery, George Hodgson
Blackwall, East India Dock

Blackwall Yard, Thames, London

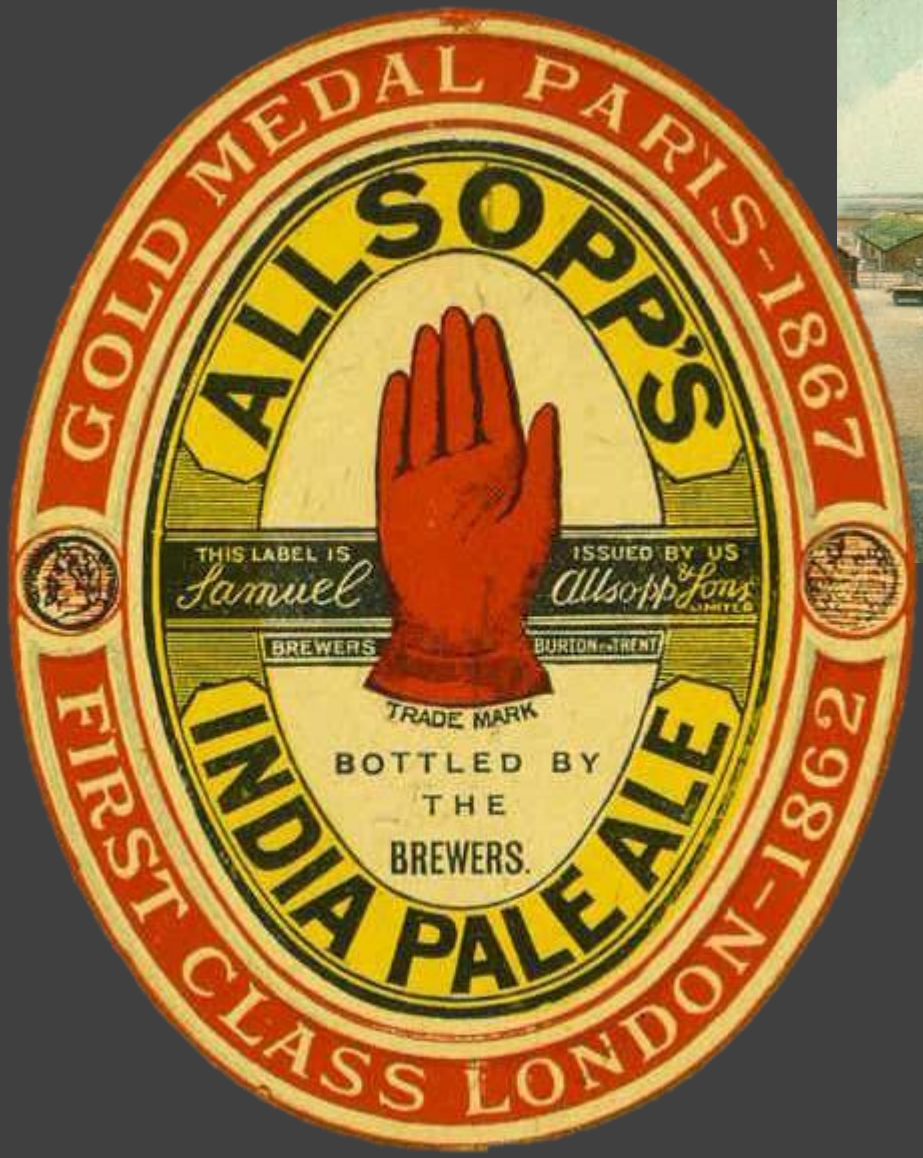
Blackwall aan de Thames

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

India Pale Ale

- Samuel Allsopp uit Burton-on-Trent wordt aangesproken
- Water uit Burton (calciumsulfaat) is beter dan dat van London (calciumcarbonaat) voor productie blonde bieren :
  - Betere omzetting zetmeel in suiker
  - Minder kleur onttrekken aan mout



Burton-on-Trent, Allsopp

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

India Pale Ale

- Pas vanaf 1835 gebruiken sommige handelaren de terminologie “India Pale Ale”
- Hodgson plooit zich terug naar binnenlandse markt

CAPE WINE, TAYLOR'S STOUT,

AND

HODGSON'S PALE ALE.

THE undersigned have remaining on hand, from the cargo of the *Leslie Ogilby*, a few pipes of superior Cape Madeira, shipped by the Wine Company, similar to that per *Leda*, so much esteemed in the Colony.

And they have now landing from the *Esther*, Taylor's Stout, and Hodgson's Pale Ale, in excellent condition.

LAMB, BUCHANAN, & CO.

Castlereagh-street, Aug. 5, 1833.

Advertentie The Sydney Morning Herald, 1833
Hodgon's bier heet nog steeds niet "India Pale Ale"

Eerste referentie naar de naam India Pale Ale, 1835

- Pale ale bestaat al minstens 160 jaar
- Ale en "beer" worden reeds 120 jaar naar India verscheept
- Hodgson was al meer dan 40 jaar bij de India-export betrokken

THE

LIVERPOOL MERCURY,

And Lancashire General Advertiser.

No. 1239.—Vol. XXV. FRIDAY, JANUARY 30, 1835. Price Sevenpence

HODGSON AND CO.'S EAST INDIA PALE ALE.

J. WILLSON, from HODGSON and CO.'S, London, begs leave to call the attention of Merchants, Private Families, &c. to the very superior ALE brewed by this well-known House, to which he is Sole AGENT. The very desirable qualities of keeping in any climate, and not bursting the bottle, have long enabled it to maintain the high character it possesses, as peculiarly suited for Exportation. Being brewed from the finest East Kent Hop, it contains a particularly fine tonic property, and is consequently much recommended by the faculty, even to invalids.

No. 2, Mersey Chambers, Old Churchyard, Liverpool.

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

India Pale Ale

- Ontwikkeling spoorlijnen : Allsopp en Bass geraken ook in London → exit Hodgson's Bow Brewery

2 transportsystemen bij Bass

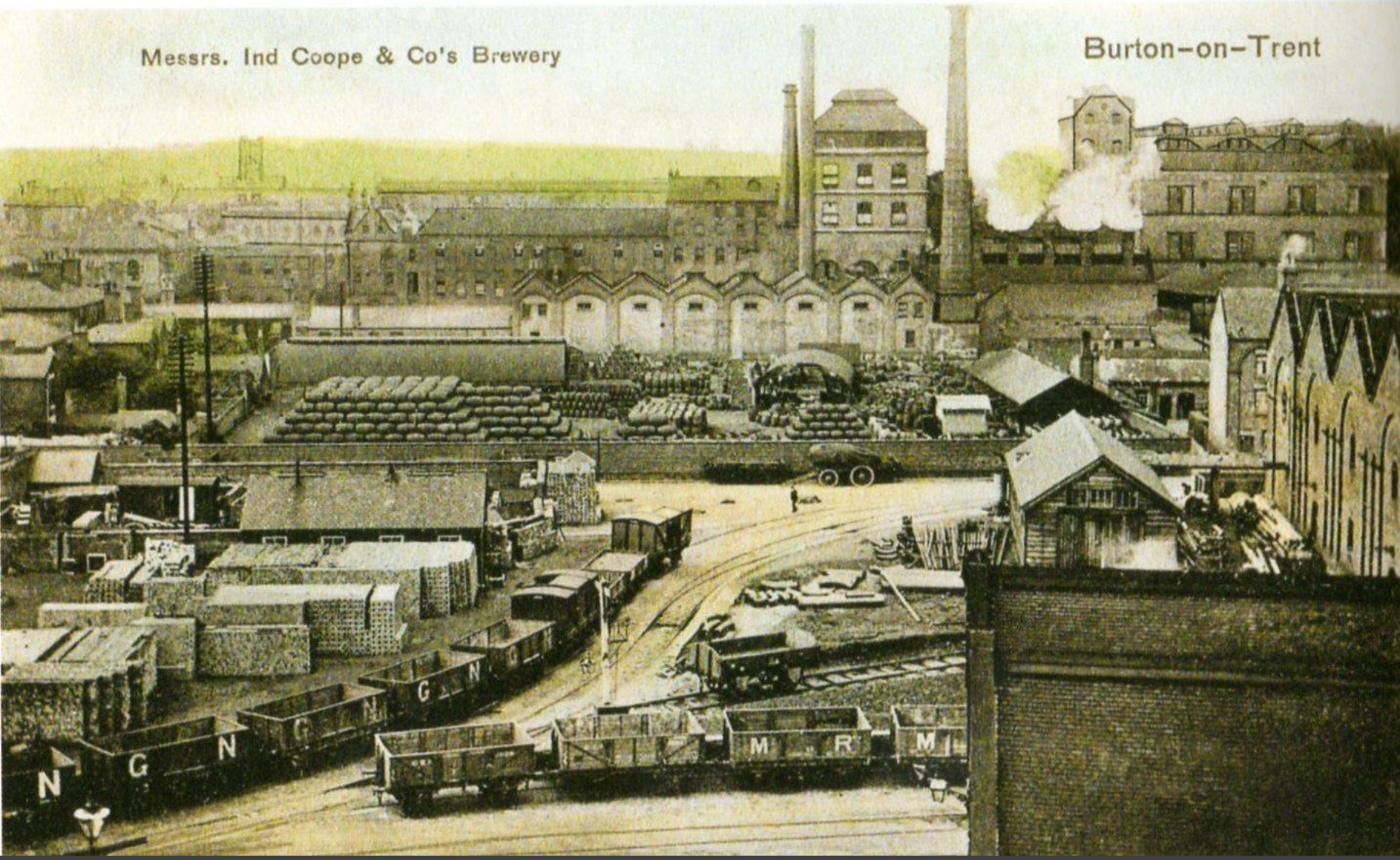
De trein die de Bass-bieren
over heel Groot-Brittannië vervoerde

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

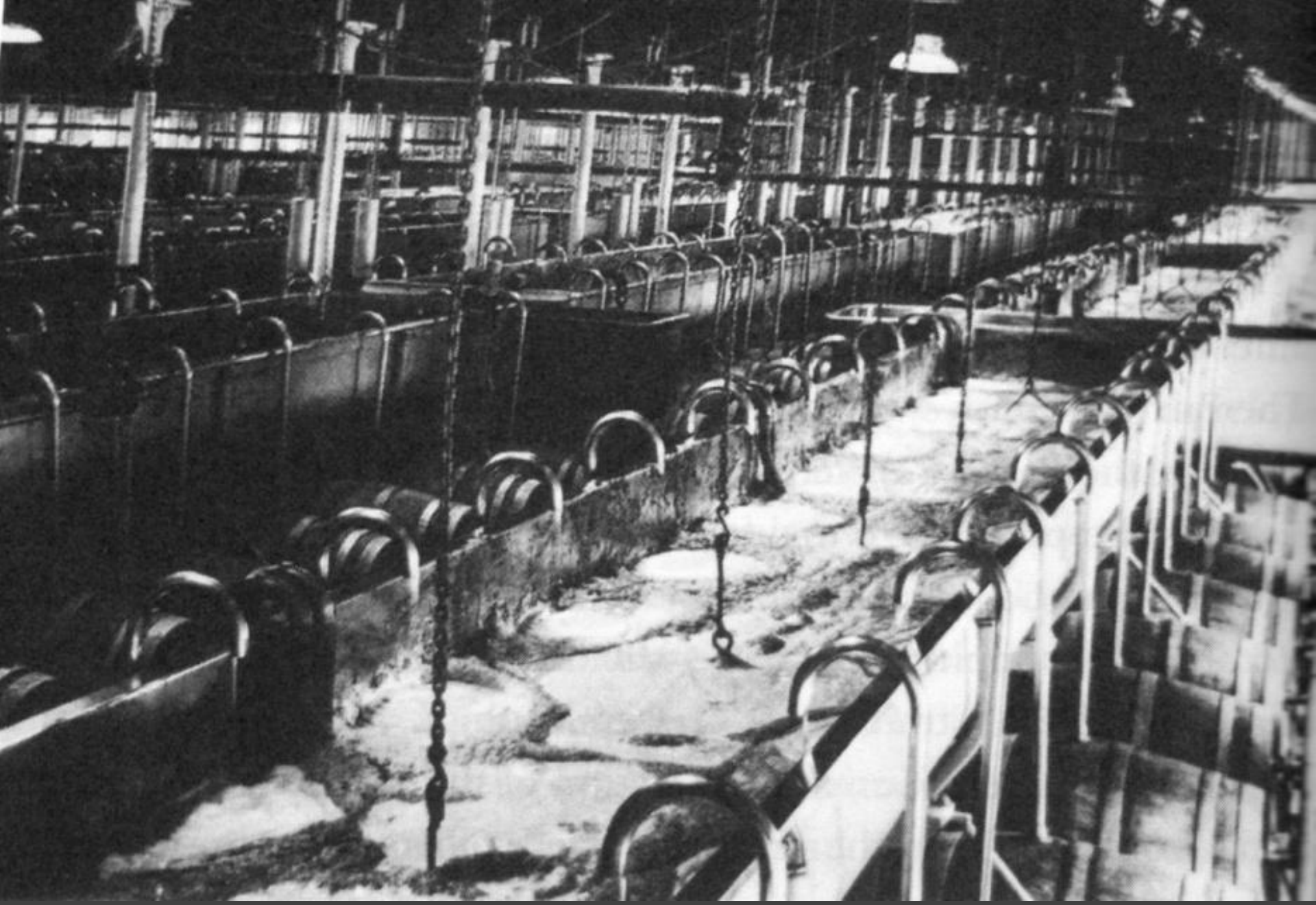
India Pale Ale

- 1841 : “India Pale Ale” (hoewel zelden zo genoemd) is populair in London
- Midden 19de eeuw: Londense brouwers richten brouwerijen op in Burton-on-Trent

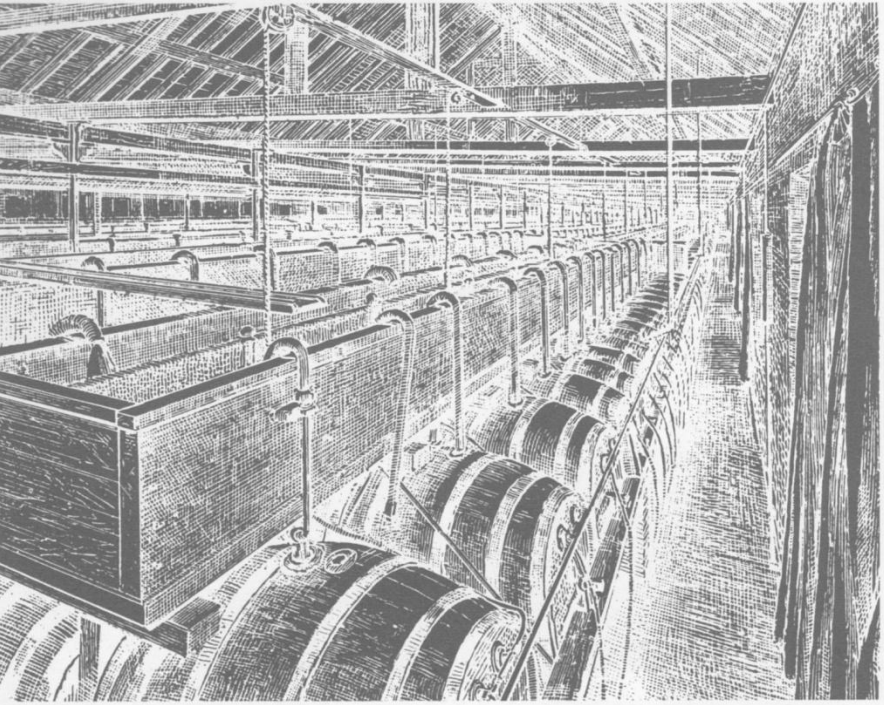


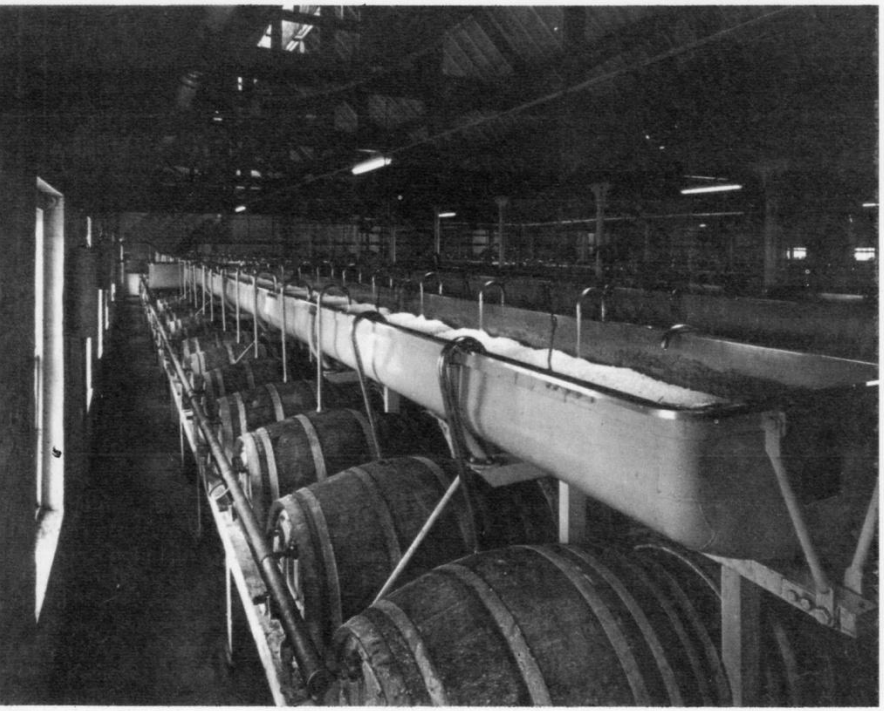
Ind Coope richtte ook in Burton-on-Trent een brouwerij op voor het Burton-water

Burton Union vergistingssysteem



Burton Union vergistingssysteem



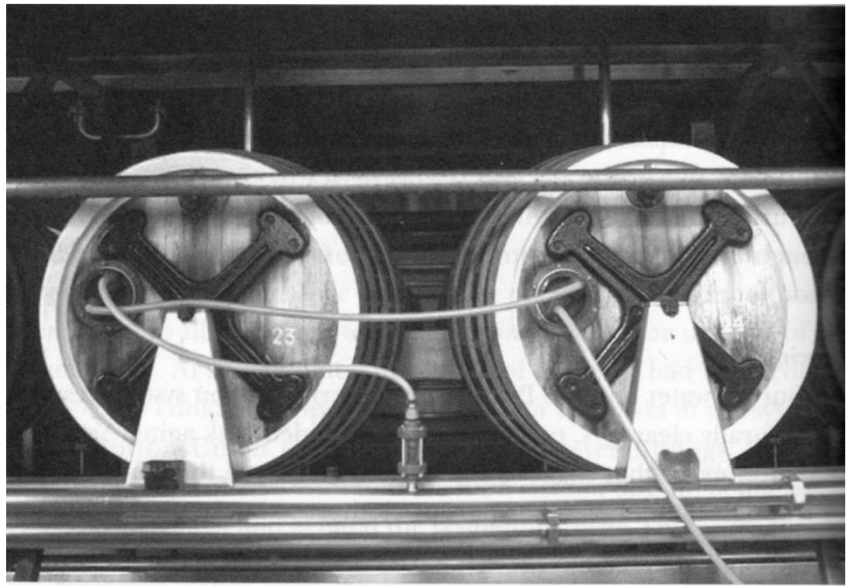


Burton Union systemen:

Bass (1870)

Worthington (1970's)

Modern Burton Union System bij Marston's



Een kuiper bij Bass. Voor het Burton Union System waren er 200 kuipers nodig

Kuipers van Marston’s in de 19de eeuw

“Middle Yard” van Bass in 1850

Bass Brewery, 19de eeuw

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

India Pale Ale

- IPA werd niet ontwikkeld voor de Indiase markt : het was een bestaand bewaarbier “October/stock beer”
- Het werd niet sterk gehopt om de reis te overleven
  - Pale ale werd midden 17de eeuw al gemaakt
  - Ale en bier werden rond 1711 al naar India geëxporteerd
- Hodgson pas in India-markt rond 1793
- Naam “IPA” pas na 1835

A COLLABORATION BREW MADE AT BRASSERIE DE LA SENNE WITH JEFF BAGBY, MIKE RODRIGUEZ AND FRIENDS ON MAY 15 2012.

IMPORTED BY SHELTON BROTHERS, BELCHERTOWN MA

SCHIEVEN IPA

BREWED & BOTTLED BY

BRASSERIE DE LA SENNE

MADE IN BRUSSELS BELGIUM

11.2 FL OZ

ALE HAND CRAFTED & REFERMENTED IN THE BOTTLE

6.5% ALC/VOL

GOVERNMENT WARNING: (1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE MACHINERY, AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS.

IA-OR-VT-CT-MA-ME-NY-HI-SCREF

FL MI-10C REF CA CASH REFUND OK+

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Porter

- Ontstaan rond 1720 in London
- Entire butt
- Gebruik van Brown Malt
- Populair bij de porters

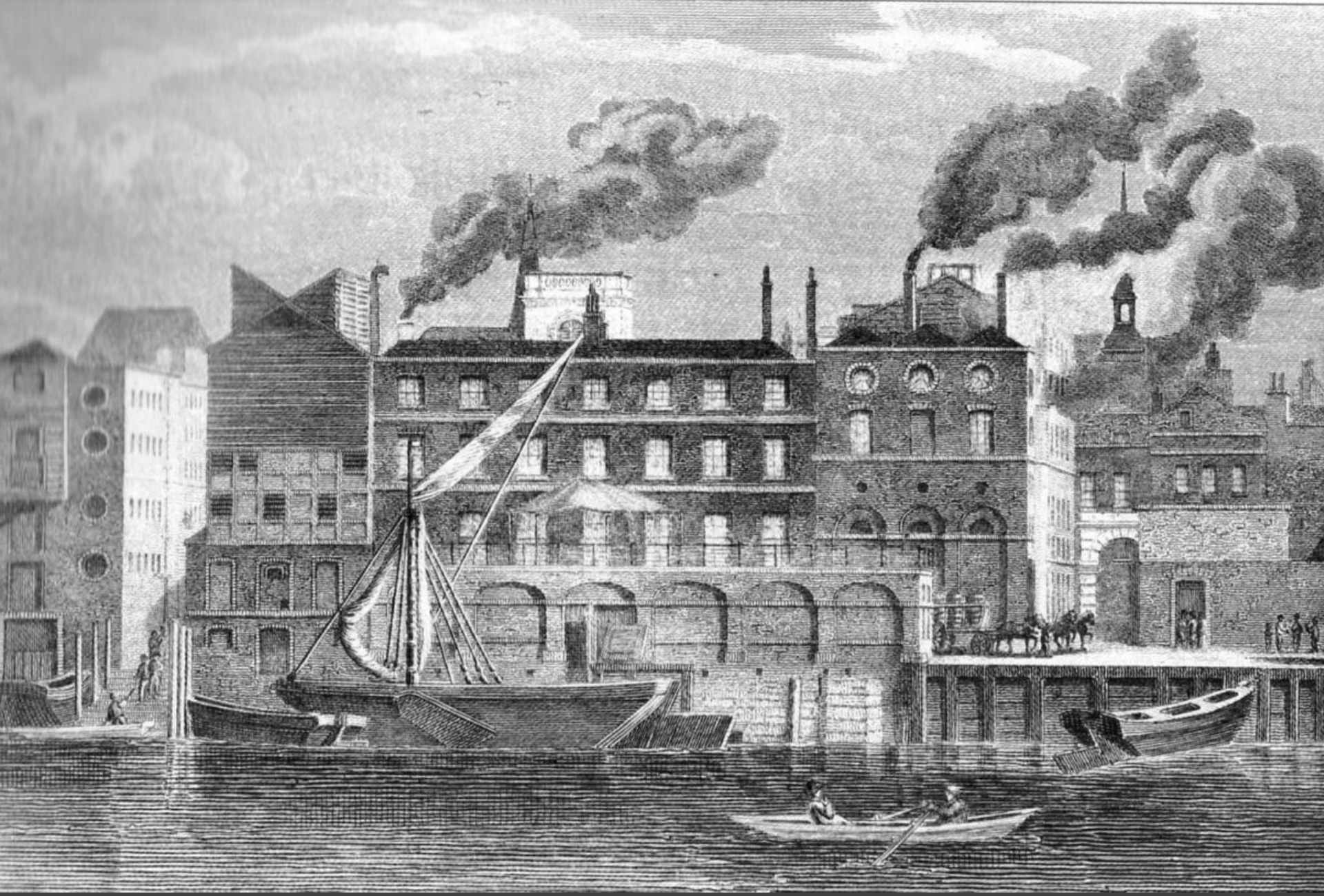
White Hart, Knightsbridge rond 1840. Porters rusten en genieten van een bier. De pub verkocht 'entire' van Henry Meux's Horseshoe Brewery in Tottenham Court Road

Themadegustatie

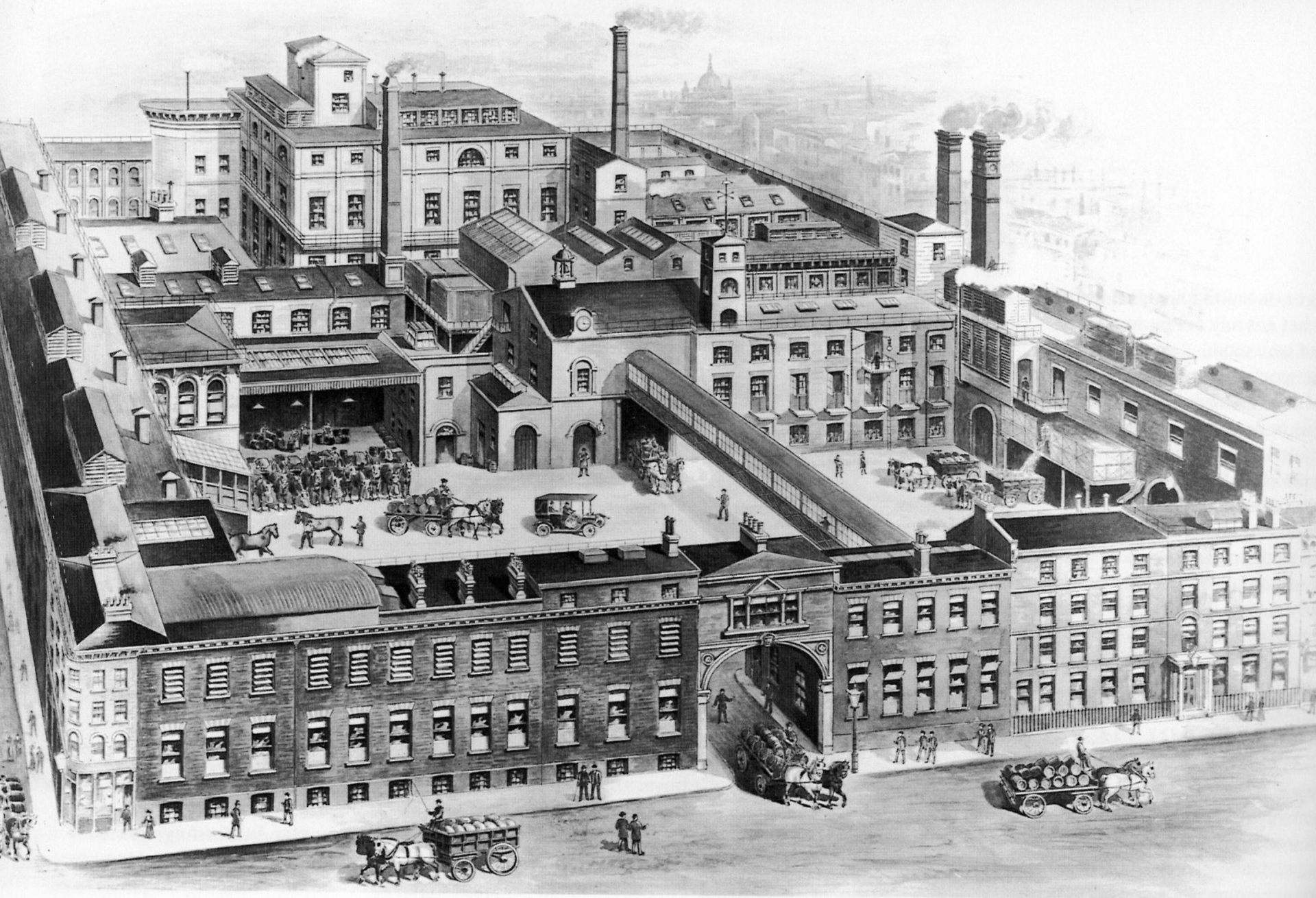
Historische Bierstijlen

Porter

- Eerste globale bier (ook India < > “IPA”)
- Industriële revolutie
- Porterbrouwerijen werden schandalig rijk



De brouwerij en woonhuizen van Calvert, in 1820 de 6de grootste porterbrouwerij in London



Een tijd van wereldwonderen – de porter-brouwerij van Whitbread rond 1900

Themadegustatie

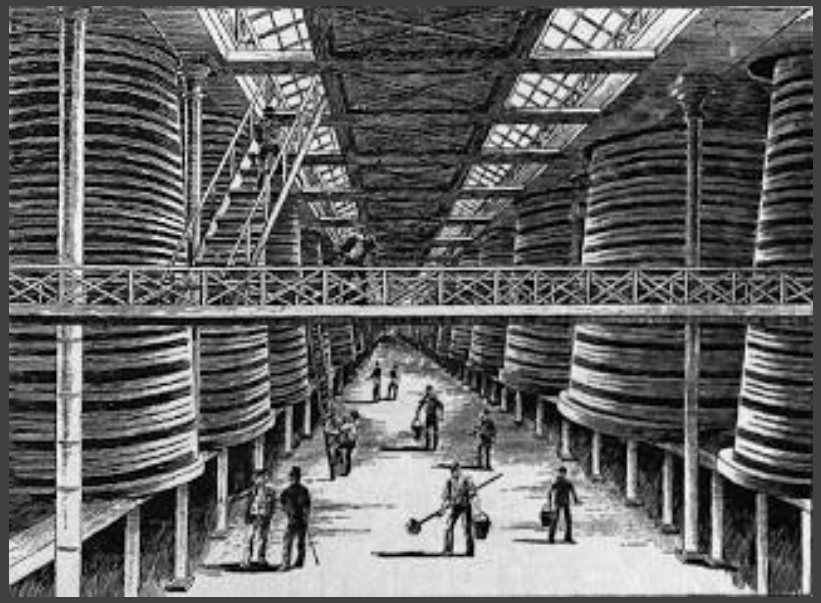
Historische Bierstijlen

Porter

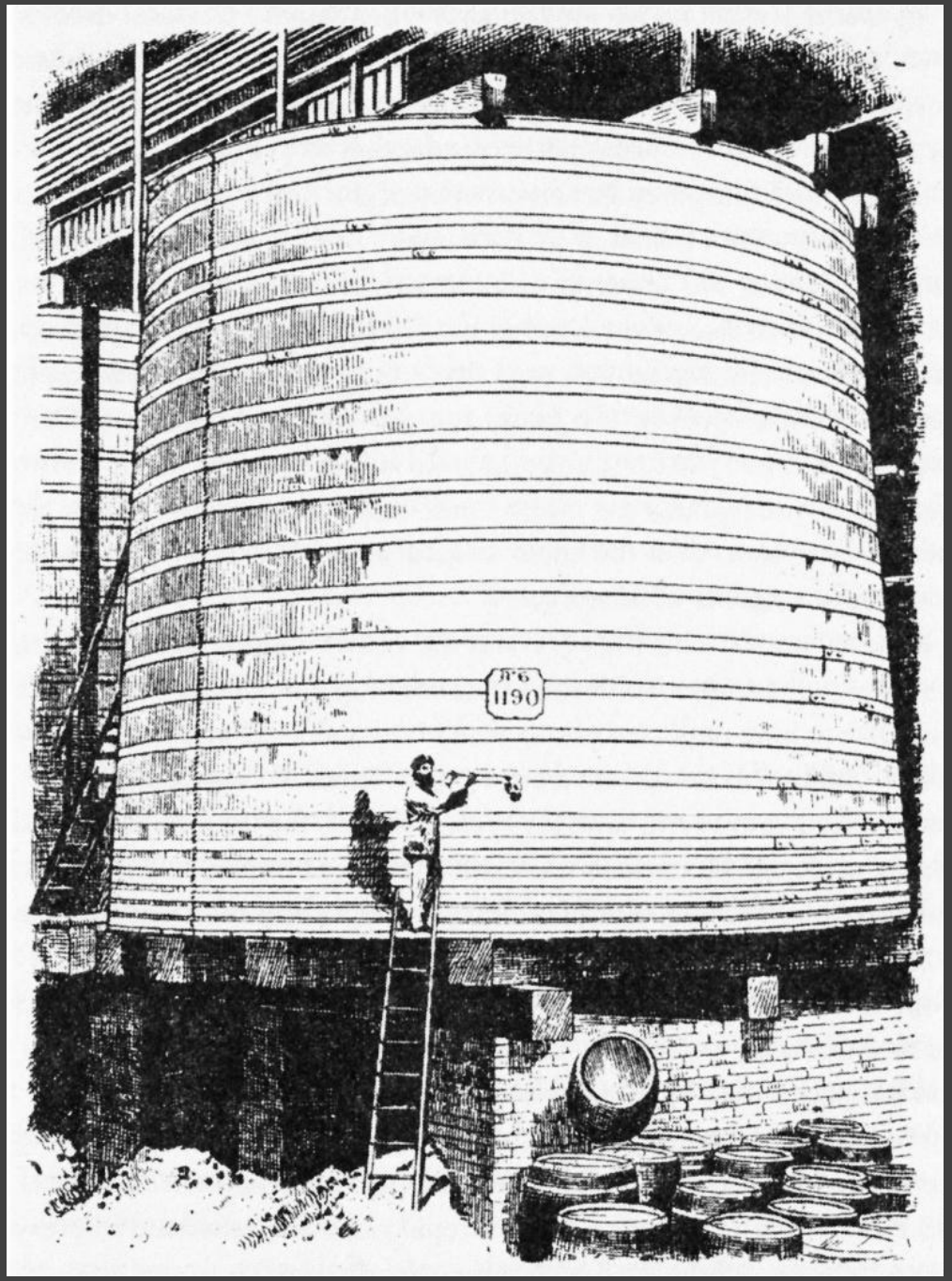
- Ierse markt
- Kostelijk door rijping → langere rijping
- Gigantische vaten

Guinness – “cooperage yard”

Porter racking room, Truman (1900)

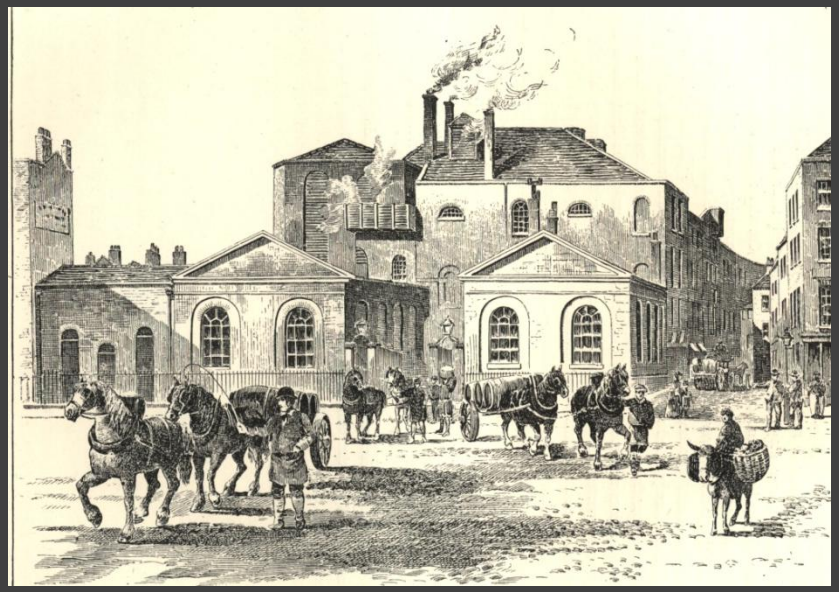


Phoenix Brewery, “vat house”



Groot vat voor de rijping van porter,
Barclay & Perkins's Brewery, Southwark, 1889

Vaten voor de rijping van porter, Guinness Dublin



Henry Meux's Horseshoe Brewery 1830

Sloppenwijken in London, St. Giles, The Rookery, rond 1800

Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Porter

- Mengeling jong en oud (“mild” en “stale”)
- Oorlogsrestricties
- Tanende populariteit : mild

VIVEN

PORTER

Vlaamse brouwkunst - L'art de brassage flamand
The art of Flemish brewing

℮33cl
ALC 7,0 % vol.

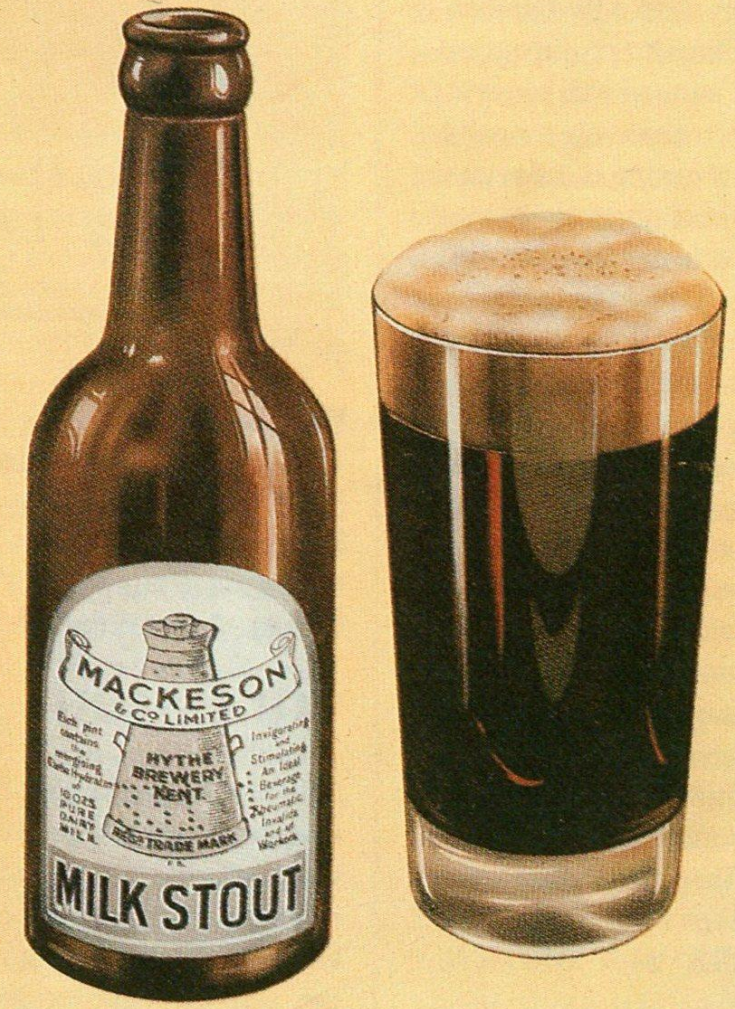
Themadegustatie

Historische Bierstijlen

Stout

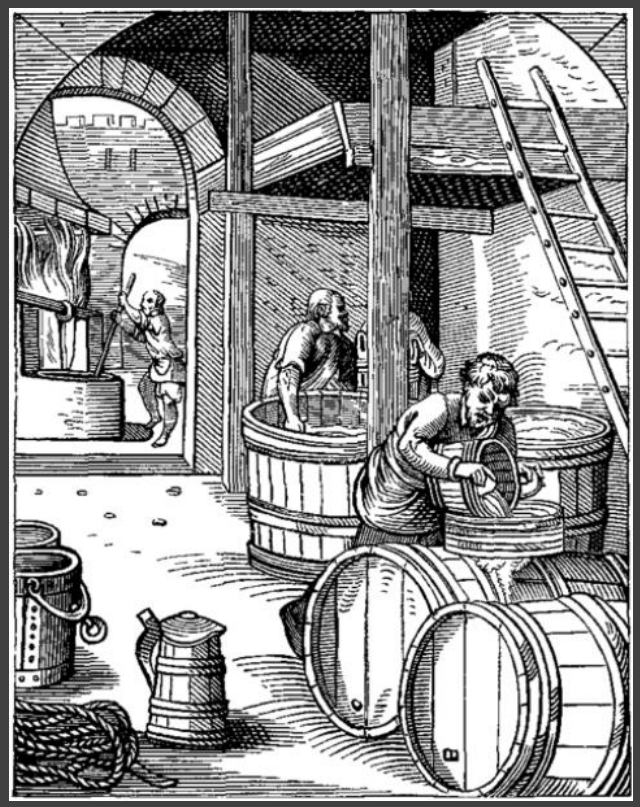
- Sterk bier (blond of bruin)
- Brown stout = stout porter = strong porter
- Pas vanaf 2de helft 19de eeuw: afwijkend recept van porter
- Minder geroosterde mout, hogere densiteit, jonger drinken → evolutie naar milk stout
- Daling alcoholpercentage

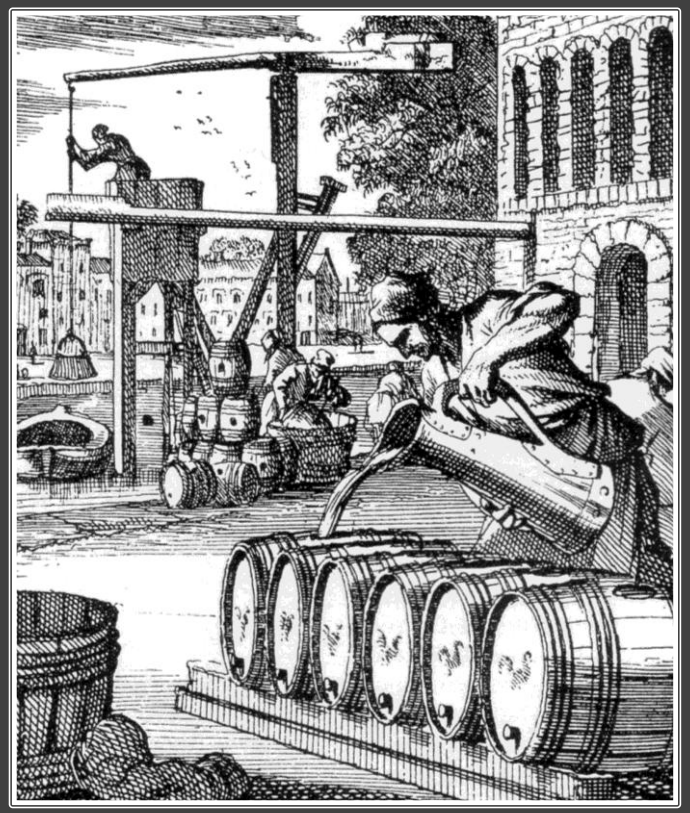
MACKESON'S MILK STOUT



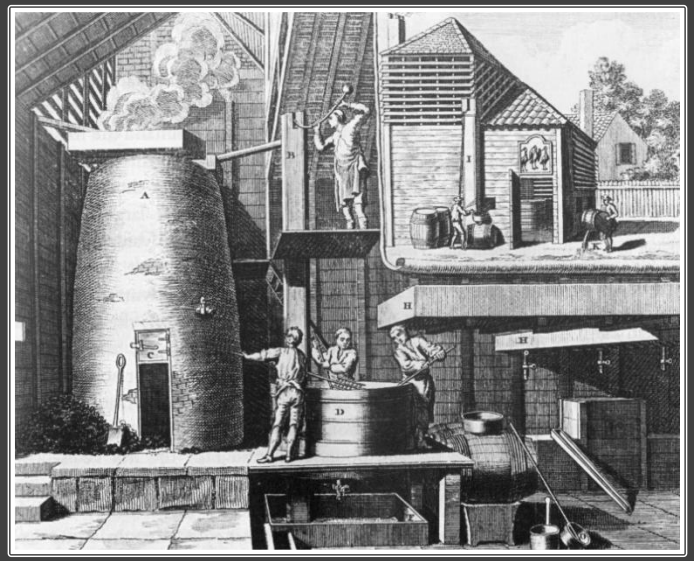
THE ORIGINAL MILK STOUT

stout
LEROY





Einde



O.B.A.D.

Objectieve Bier Academie Diest