

Objectieve Bier Academie Diest Britse Bieren en Real Ale

(presentaties Essen 15/04/2012, Diest 20/04/2012, Zottegem 21/04/2012, Tessenderlo 27/05/2013, Bree 29/08/2013)



Inleiding en misvattingen over Britse bieren

Zelfs in deze moderne tijden hangen er rond Britse bieren nog altijd een pak vooroordelen die beter naar het rijk der mythes, mist en nevelen zouden worden verwezen. Brits bier zou plat zijn, schuimloos, warm, smaakloos en bovendien laag in alcohol. Van al deze beweringen is enkel de laatste (soms) waar. De meeste Real Ales blijven met alle gemak tussen de 4 à 5 vol. % alc., terwijl ze er toch in slagen om volmondig, smaakvol en subtiel hoppig te blijven. Het is niet alle Belgische bieren gegeven!

Real Ale is iets compleet anders dan hetgeen we kennen in België, in Europa, in Amerika. Je mag nog zo'n grote bierkenner zijn op Belgisch vlak, als je die kennis "projecteert" naar Real Ale toe, dan zal je foute conclusies trekken. Enkele voorbeelden :

- In België beoordeel je een café als slecht als de helft van zijn vaten niet opstaat, of als de keuze aan vatenbieren beperkt is. In Groot-Brittannië is dat misschien net een teken van inzicht, doordachtigheid en een streven naar kwaliteit.
- In België zal je de schuld bij de brouwer leggen als je een slecht bier drinkt. In Groot-Brittannië ligt de oorzaak wellicht aan de pub.
- In Groot-Brittannië is een bier nooit hetzelfde. Als het niet in dezelfde kelder wordt bewaard, of in een andere pub wordt gedronken, of op een ander moment wordt gedronken (de ene keer op dezelfde dag dat het vat is aangeslagen, de andere op het einde van een drukke dag in de pub), zal het bier gewoon anders zijn.

Met een puur "Belgische" kennis ben je werkelijk niets bij het beoordelen van cask ale. Het is net zoals bijvoorbeeld een Zweed naar België zou komen, niet weet wat er achter het productieproces van geuze steekt, en dan zou concluderen dat het bier zuur is, geïnfecteerd. Het zou een kapitale fout zijn om met puur Belgische bierkennis naar Groot-Brittannië te trekken en met dezelfde maatstaven en referentiekaders als men in België gewoon is, door het land te trekken.

Als men iets moet onthouden van Real Ale, is het dat het anders is, en dus ook met andere maatstaven en in andere referentiekaders moet bekeken worden.

Vaak stappen toeristen een Britse pub binnen, met een superioriteitsgevoel. Ze hebben immers al veel bieren geproefd en kennen veel smaken. Sommige mensen zeggen dat ze tevergeefs op zoek zijn geweest naar het "betere" bier, maar geen bier vonden dat sterker was dan 6 vol. % alc. Maar ze kennen de achtergrond van het product niet, ze missen waarover het gaat bij Real Ale, soms zijn ze vergeten hoe ze op zoek moeten gaan naar een essentie, een subtiliteit, een brouwkunst. Ze oordelen dat Brits bier te flets is, omdat ze bieren gewoon zijn die stijf staan van een bepaalde superhop. Genereuze



hogiften of enorme hoeveelheden lekkere ingrediënten resulteren misschien wel in een lekker bier, maar is dit zo moeilijk te maken? Is het niet moeilijker om een mooi subtiel smakenpatroon in balans te laten komen, waardoor je de brouwkunst kan proeven in plaats van alleen het ingrediënt?

En waarop baseren de meeste mensen zich, die verklaren naar Groot-Brittannië te zijn geweest, real ale geproefd te hebben, en oordelen dat dit toch niets speciaal is? Meestal blijkt dat ze gewoon naar London zijn geweest. De laatste jaren zijn er in London enkele mooie adressen van goede pubs, specialzaken en microbrouwerijen bijgekomen, maar daarvoor was London zowat de slechtste plaats in Groot-Brittannië als je van goede ales wou genieten.

Vergelijk het opnieuw met een buitenlandse bezoeker die naar België komt (het bierland bij uitstek, zo is hem verteld, meestal door een Belg), een willekeurig café binnenstapt en een goed Belgisch bier vraagt. In de meeste gevallen heet het café “Bij Connie” en zal hem door Connie of Connie’s man een Jupiler of Stella worden voorgeschoteld, want meer kennen ze daar ook niet. In het beste geval krijgt hij nog een Leffe of een Duvel. En dan gaat deze nieuwbakken kenner naar huis en verkondigt fier: “Belgisch bier wordt gemaakt van maïs en smaakt naar maïs”. Een echte bierliefhebber zou steigeren, net zoals iemand die real ale een warm hart toedraagt zal steigeren als hij keer op keer de grijsgedraaide sprookjes rond Brits bier hoort vertellen, door mensen die in een Londense pub een Fullers’ London Pride of Wells & Young’s Bombardier of Greene King IPA hebben gedronken.

Vergeet dus heel eventjes alles wat je dacht te weten over Britse bieren...

Een woordje over inhoudsmaten

In Groot-Brittannië horen we in de bier- en brouwerijwereld veel spreken over “barrel”, dat in het Nederlands vaak als “vat” wordt vertaald. Een “barrel” (BBL) is echter niet zomaar om het even welk vat, want met het woord wordt eigenlijk een inhoudsmaat bedoeld: een barrel is 36 gallons, of 164 liter (1 gallon = 4,546 liter). Om een vat van om het even welke inhoudsmaat aan te duiden, wordt eerder over “cask” gesproken.

Traditionele inhouden van casks zijn :

- Tun : 225 gallons (1023 l)
- Butt (of pipe) : 108 gallons (491 l)
- Puncheon : 72 gallons (327 l)
- Hogshead : 54 gallons (245 l)
- Barrel : 36 gallons (164 l)
- Half Hogshead : 27 gallons (123 l)
- Kilderkin : 18 gallons (82 l)
- Firkin : 9 gallons (41 l)
- Pin : 4,5 gallons (20,5 l)



In pubs worden meestal kilderkins (18 gallons) of firkins (9 gallons) gebruikt. Echte barrels van 164 liter zijn zeldzaam, en de grotere hoeveelheden worden eigenlijk niet meer gebruikt.

Barrel (BBL) als inhoudsmaat is ook de eenheidsmaat waarmee de capaciteit van een brouwerij wordt gemeten : een 10 BBL installatie kan dus 16,4 hectoliter per brouwsel produceren.

Ook de hoeveelheid die in je glas zit, wordt met andere eenheden gemeten: een “pint” is een geëikte inhoudsmaat die overeenkomt met 56,8 cl. Vandaag de dag worden alleen “pint” en “half pint” gebruikt, maar vroeger waren ook andere inhoudsmaten in gebruik :

- Gallon : 8 pints
- Quart : 2 pints
- Nip : half pint
- Gill : 5 fluid ounces (kwart pint)

Als je in een pub een “pint” vraagt, vraag je dus niet zomaar een glas bier, maar wel een precieze hoeveelheid bier. Veel bierglazen zijn vandaag de dag iets groter dan 568 ml en bevatten een maatstreepje (de “Plimsoll”-lijn) die de pint aanduidt. Het bier wordt dan tot aan het maatstreepje getapt, en bovenaan het glas rest nog voldoende ruimte voor een mooie schuimkraag.

Oudere glazen bevatten echter exact de inhoud van een pint, zodat het glas volledig tot de rand moet worden volgetapt, zodat schuim boven het glas uitsteekt. De enige uitzondering hierop is Guinness (uiteraard ook geen Brits bier): een rechtbank in Bristol in 1964 bepaalde dat de schuimkraag integraal deel uitmaakt van het bier, zodat Guinness toelating kreeg om het schuim in het glas te houden in plaats van dat het er bovenuit moest steken.

Enkele woordjes om mee te beginnen

- **Pub** : is het Engels woord voor café, hoewel we zullen zien dat een Britse pub niet volledig te vergelijken is met bijvoorbeeld een Belgisch café. Het woord “pub” is de afkorting voor “public house”, een publiek huis waar iedereen welkom is.
- **Publican** : is de uitbater van de pub.
- **Landlord** : idem, is de uitbater van de pub.
- **Cellarman** : keldermeester. Eigenlijk is dat ook gewoon de uitbater van de pub, maar de woorden landlord en cellarman worden gebruikt om de verschillende taken van de persoon weer te geven. Er zijn dingen te doen in de kelder, en er zijn dingen te doen in de pub.
- **Cask ale of Real Ale of cask conditioned bier** : zie definitie hieronder.
- **Keg** : zie definitie hieronder.

Wat is real ale

Real Ale heeft diepe roots in Groot-Brittannië. Er zijn kleine hoeveelheden cask conditioned bier in Nieuw-Zeeland, Australië en USA, en uiteraard heeft België veel bieren met nagisting op de fles, maar alleen in Groot-Brittannië zijn er grote volumes “cask beer”, bieren met een hergisting op vat.

Twee voorwaarden zijn van belang om van Real Ale te kunnen spreken:

1. Real Ale (of Cask Ale) is een ongefilterd en ongepasteuriseerd bier, dat een natuurlijke nagisting ondergaat in het recipiënt (traditioneel: het vat, de “cask”) van waaruit het geschonken wordt (“cask conditioned”).
2. Het wordt bovendien getapt zonder toevoeging van extern koolzuurgas (CO_2), er wordt alleen gebruik gemaakt van een handpomp met menselijke spierkracht of men laat de zwaartekracht haar werk doen. Bij het tappen komen er dus geen flessen “acid” aan te pas.



Klinkt dit al traditioneel of artisaanaal? Bedenk dan bovendien dat de meeste bieren die wij in België kennen, de brouwerij pas verlaten als ze klaar zijn. Real Ale verschilt echter van het brouwproces van een klassiek bier : na de vergisting gaat het rechtstreeks in vaten of worden slechts korte lageringsperiodes toegepast vooraleer het bier in de cask gaat waar het een natuurlijke tweede gisting ondergaat. Het bier verlaat de brouwerij dus in **onvoltooid staat** en wordt onaf aan de pub geleverd. De uiteindelijke rijping vindt plaats in de kelder van de pub.

De landlord van de pub staat dus niet alleen in voor het tappen van het bier, maar ook voor een deel van het brouwproces. Hij moet er namelijk voor zorgen dat het bier optimaal kan rijpen in de kelders van de pub, terwijl het de natuurlijke nagisting in het vat ondergaat. Op het juiste moment moet de landlord de cask ventileren, om het teveel aan natuurlijk gevormde CO_2 te verwijderen. Dit mag niet te vroeg gebeuren of het jonge, nog steeds gistende, bier zal opnieuw teveel CO_2 produceren in de tijd dat het vat rijpt in de kelder voordat het wordt

aangeslagen. Het vat mag ook niet te laat worden geventileerd, of er rest het bier niet genoeg tijd om nog voldoende koolzuurgas te produceren vooraleer het wordt getapt. In dat geval zou het bier te plat zijn. Een grote stielkennis is dus vereist.

Real Ale is per definitie **niet “plat”**. Het is immers een levend bier, waar de nagisting nog aan de gang is, zodat er een continue productie is van koolzuurgas. Belgisch vatenbier wordt met extern koolzuurgas ingespoten, Britse real ale is van nature licht gesatureerd door de hergisting in de cask.

Real Ale wordt per definitie **niet “warm”** geschonken. Als de temperatuur niet klopt, zal de vergisting van het bier niet lopen zoals verwacht en zou het bier niet perfect op dronk geraken. Het wordt wel koel geschonken, aan keldertemperatuur. Dat is niet koud, maar ook niet warm. Koude temperaturen, zoals deze waaraan pilsbieren worden getapt, doden alle subtiele smaken van bier. Koud tappen is aangewezen bij bieren waar je een kwalijke smaak (of een gebrek aan smaak) wil verbergen. Dit gaat dus niet op bij Real Ale waar de vaak erg subtiele smaken zeer belangrijk zijn.

Real Ale wordt dus niet onder druk getapt met behulp van extern koolzuurgas (of stikstofgas), maar met een handpomp wordt het bier uit het vat getrokken. Het weggetapte bier wordt in het vat dus niet vervangen door kunstmatig bijgespoten CO₂, maar door de omgevingslucht, en wordt op deze manier onmiddellijk blootgesteld aan oxidatie en de gevaren van infectie door aerobe gisten en bacteriën via het contactoppervlak met de lucht. Het contactoppervlak met de lucht is bovendien de plaats waar het natuurlijke koolzuurgas CO₂ dat zorgt voor de sprankeling van het bier, verloren gaat. Al deze natuurlijke mechanismen blijven voortduren zolang de cask in gebruik is, zodat het bier op termijn onherroepelijk plat en zuur zal worden. Het is de taak van de keldermeester om deze effecten zoveel mogelijk te beperken.

Eens het vat is aangeslagen, bedraagt de houdbaarheid maximaal enkele dagen. Het bier moet dus **vers** zijn, want het is niet lang houdbaar. Het is bijgevolg erg belangrijk dat de landlord zijn publiek goed kan inschatten zodat het kraakverse bier vlot uit de leidingen stroomt en het vat snel leeg is. Blijft het bier te lang op het geopende vat, dan wordt het snel slecht. Als het vat leeg is, kan er echter niet zomaar een nieuw vat worden aangesloten: dat kan pas als het volgende vat in de kelder klaar is (rijping, ventilatie, perfect op dronk). Het getuigt dus van heel wat vaardigheid als het moment waarop het vat in de kelder klaar is, samenvalt met het moment waarop het vat in de pub leeg is.



Bij zo'n artisaan product kan er uiteraard heel wat fout gaan. In de eerste plaats kan de brouwer slecht bier gebrouwen hebben. Maar het kan evengoed gebeuren dat goed gebrouwen bier slecht bewaard wordt in de kelder van de pub, of verknoeid wordt door een ventilatie op het verkeerde moment. Het bier kan ook perfect op smaak zijn op het moment dat het op tap gaat, maar door een verkeerde inschatting van het verbruik te lang op tap staan en dus oxideren of zurig worden.

De productie van een Real Ale hangt dus af van 3 eeuwenoude ambachten: brouwer, keldermeester en kroegbaas. Eén foutje in de schakel heeft een minderwaardig product als gevolg. Maar als alle drie de ambachtslui over de nodige stielkennis en beroepsfierheid beschikken, dan proef je de hemel op aarde! De waaier aan aroma's en smaken is oneindig.

Door de absolute versheid van het product, is Real Ale automatisch ook een erg **lokaal product**. In een plattelandspub vind je over het algemeen de bieren van de lokale brouwerijen op vat. De meeste brouwers bottelen hun bier ook wel op fles, en het is deze flessenversie die de weg wel eens vindt naar de supermarkt, de speciaalzaak of de geïnteresseerde buitenlander. Maar flessenversies zijn over het algemeen slechts een schim van het "echte spul": een echte Real Ale proef je nog altijd het best in Groot-Brittannië, in de pub, van het vat. Geïnteresseerden zullen dus eens een reisje naar het groene eiland aan de overkant van het kanaal moeten maken en zich onderdompelen in de pubcultuur. Toegegeven, door alles wat er met een Real Ale fout kan gaan, wordt het de argeloze bezoeker niet altijd gemakkelijk gemaakt. Een beetje kennis en een open, onbevengene geest is dus noodzakelijk vooraleer je een oordeel velt.

Wat zijn Keg-bieren

Naast de cask ales bestaan ook de zogenaamde "keg"-bieren. Een keg is eigenlijk een standaard biervat zoals we dat in België kennen. Deze kunnen niet verlucht worden en worden in Groot-Brittannië meestal gevuld met gefilterd en gepasteuriseerd bier dat geproduceerd wordt door de grote brouwerij-giganten. Deze bieren worden sterk gekoeld bij het tappen en worden geschonken "op Europese wijze" door er extern koolzuurgas op te steken. Omdat dit bier niet met de omgevingslucht in contact komt, is het veel langer houdbaar, maar uiteraard is hier veel minder sprake van enige vorm van vakmanschap.

In de eerste plaats moet het vat niet "voorbehandeld" worden, maar is het onmiddellijk schenkklaar. De saturatie, en dus een groot deel van het mondgevoel, wordt kunstmatig bijgestuurd door het kraantje van de gasfles verder of minder ver open te draaien en meer of minder koolzuurgas door het bier te pompen. Dit staat in zeer scherp contrast met cask ale waarbij de saturatie in het bier enkel en alleen van de hergisting komt, en door de cellarman zorgvuldig moet gestuurd worden door de cask te ventileren en te spilen (zie hieronder). Een fout van de cellarman, waardoor te vroeg of foutief wordt geventileerd zodat het bier teveel van zijn koolzuurgas heeft verloren, kan bij een cask ale niet meer worden gecorrigeerd.



Cellarmanship (keldermeesterschap)

Real Ale of Cask Ale is een biestijl die nu bijna uitsluitend nog in Groot-Brittannië te vinden is. Het is de nagisting in het vat waar alles om draait. Het begrijpen van de cruciale rol die het koolzuurgas speelt in het verhogen van de smaakbeleving van een bier EN in staat zijn om dit proces te beheersen, te controleren en te sturen, dat is eigenlijk de belangrijkste taak van de cellarman : in staat zijn om het gehalte koolzuurgas dat door het bier in oplossing is opgenomen, te reguleren.

Nadat een cask is geventileerd en in gebruik is genomen, wordt het bier onmiddellijk blootgesteld aan oxidatie en de gevaren van infectie door aerobe gisten en bacteriën. Telkens als er bier uit de cask wordt getrokken, wordt er

immers omgevingslucht in de cask gepompt en begint via het contactoppervlak met de lucht de achteruitgang en het bederf. Het contactoppervlak met de lucht is bovendien de plaats waar het natuurlijke koolzuurgas CO₂ dat zorgt voor de sprankeling van het bier, verloren gaat. Al deze natuurlijke mechanismen blijven voortduren zolang de cask in gebruik is, zodat het bier op termijn onherroepelijk plat en zuur zal worden.

Het is de taak van de keldermeester om deze effecten zoveel mogelijk te beperken. Er zijn een aantal factoren die invloed hebben op het tempo waarop de kwaliteit achteruitgaat, waaronder de temperatuur, de bierstijl, het alcoholpercentage en het contactoppervlak. Hoe groter het contactoppervlak van het bier in de cask met de lucht, hoe groter de nadelige effecten van oxidatie, bederf en verlies van CO₂. Voor bieren waarvan de landlord verwacht dat de afname lager zal liggen (minder populaire bierstijl, vakantieperiode,...) is het dus aangeraden om kleinere casks te bestellen, waar het contactoppervlak van het bier met de lucht sowieso kleiner is.

De landlord moet ook rekening houden met het feit dat het contactoppervlak stijgt naarmate de cask leger wordt, zodat de laatste pints van een cask plots snel slecht kunnen worden.

Temperatuur : de temperatuur van de kelder zou constant ongeveer 11 à 13°C moeten bedragen, wat ervoor zorgt dat de kelder moet verwarmd worden in de winter, en gekoeld worden in de zomer. Een halve eeuw geleden was het een standaard praktijk om de vloer van de kelder continu nat te houden zodat de warmte kon verdampen. Vandaag de dag zijn de kelders meestal uitgerust met systemen om de temperatuur constant te houden.

Stillaging : wanneer de brouwerij de casks aan de pub heeft geleverd, moeten ze op een “stillage” worden geplaatst. In tegenstelling tot “kegs” (biervaten zoals die ook in België worden gebruikt, en die getapt worden door ze aan te sluiten op een leiding met koolzuurgas), die gewoon rechtop staan, worden casks platgelegd voor gebruik. Door ze plat te leggen, kan het bier vooraan getapt worden, terwijl de gist kan bezinken in de “buik” van de cask. Het is belangrijk dat de cask stil blijft liggen, zodat het sediment niet wordt verstoord tijdens het tappen, om een troebel bier te vermijden. Om de cask onbeweeglijk te houden wordt een stillage gebruikt. Dit kan gaan van uiterst eenvoudige systemen waarbij de cask op 3 houten spies wordt geplaatst (“chocks”), twee vooraan en één achteraan, tot meer professionele rekken met een veersysteem, die verschillende “verdiepingen” casks kunnen huisvesten.



Venting : bovenaan de cask op het hoogste punt (als de cask in horizontale positie ligt) bevindt zich het “shive-hole”, een gat dat dichtgehouden wordt door de shive, een ronde schijf. In het midden van de shive is er een kleiner gaatje dat met een plug of “tut” is dichtgemaakt. Om de cask te ventileren, moet de cellarman de tut doorslaan, zodat er een gaatje ontstaat. Op die manier wordt de cask dus geopend en geventileerd (“venting”) waarbij het teveel aan geproduceerd koolzuurgas kan ontsnappen. Als de cask pas geleverd werd of te warm heeft, kan het gebeuren dat het bier overschuimt, zeker bij erg levendige bieren. In dat geval zal de cellarman enkele uren wachten alvorens de cask te ventileren. Het is immers zo dat bij hogere temperaturen of door het schudden met de cask, het niveau van CO₂ dat een vloeistof in oplossing kan nemen, daalt. Het bier geeft dus CO₂ af, dat bij het ventileren van de cask onherroepelijk zal ontsnappen, waardoor het bier minder “condition” zal hebben. Door enkele uren te wachten tot de vloeistof terug tot rust is gekomen, en de temperatuur gedaald is tot deze van de geacclimatiseerde kelder, zal het bier de CO₂ in de

ongeopende cask terug opnemen, en zal er minder van het koolzuurgas ontsnappen bij ventilatie. Enige productkennis van de cellarman is uiteraard ook noodzakelijk: hij moet op voorhand weten of het bier levendig is of niet. In het ideale geval wordt het ventileren zelfs enkele dagen na de stillaging uitgevoerd, zodat de cask (ongeopend) tot rust kan komen.

Spiling : het shive hole wordt dan onmiddellijk dichtgemaakt met een “soft spile” of “soft peg”, een houten pen die gemaakt is van zacht poreus hout zoals bamboe. Het is belangrijk geen grote druk uit te oefenen om de pen in het gat te duwen (niet met een hamer slaan), anders worden de poriën in het hout dichtgedrukt. Het koolzuurgas dat het bier produceert door de nagisting die nog steeds bezig is, kan door de soft peg ontsnappen. Deze soft spile blijft zitten zolang er een actieve productie van koolzuurgas is. Vanaf het moment dat de evolutie van gasvorming merkbaar is afgenomen (maar niet opgehouden), wordt de soft spile vervangen door de “hard spile”. Deze pen is niet poreus en sluit de cask opnieuw luchtdicht af. De hard spile blijft zitten tot de cask in gebruik wordt genomen, meestal duurt dit nog minstens 24 uur, waarbij het fermenterende bier in de nu afgesloten cask opnieuw een zekere saturatie verkrijgt. Tijdens het “spiling” wordt dus de uitstroom van koolzuurgas op artisanale en ambachtelijke wijze gereguleerd. Ook hier is een grote productkennis vereist, want niet elk bier gedraagt zich op dezelfde manier. Als er weinig gasvorming is, kan de cellarman besluiten om meteen na het ventileren de hard spile te steken, om extra verlies van koolzuurgas te voorkomen.



Conditioning : conditioning is eigenlijk het hele proces van de hergistings, de “dropping bright” (of “settling”, “clearing” waarbij de gist bezinkt en een helder bier achterlaat) en de “maturation” of rijping. De hergistings begint vanaf het moment dat het bier in de brouwerij in de cask wordt gestoken. Deze nagisting is een biologisch proces dat men niet met een knop kan aan- of afzetten, en dat moeilijk te controleren is. Een deel van de fermentatie zal effectief doorgaan tot de cask in de pub is leeggedronken. De bezinking van de gist wordt een handje geholpen door het toevoegen aan het bier van de zogenaamde “finings” die bestaan uit isinglass, een substantie die bekomen wordt van de gedroogde zwemblaas van bepaalde vissen. Isinglass is een collageen, een eiwitachtig product, een natuurlijke proteïne die bij veel dieren voorkomt, en die ook gebruikt wordt voor het klaren van bepaalde soorten wijn. Men kan zich de isinglass voorstellen als een proteïne-molecule met lange, ineengestremde netten, die een positieve electrostatische lading heeft. Gistcellen hebben een negatieve electrostatische lading, zodat deze worden aangetrokken door de finings en samenvlokken. De collageenmoleculen van de finings werken als een soort vangnet dat de gist naar de bodem van de cask trekt. De rijping van het bier zorgt dan weer voor de smaakevolutie die het bier ondergaat door de vergistingsprocessen en het natuurlijke samenspel van de verschillende ingrediënten in het bier, zoals de hop.

Hoelang een bier nodig heeft om heel het proces van conditioning en rijping te doorlopen, is uiteraard verschillend van bier tot bier. Bieren met een lage densiteit hebben soms binnen de week nadat ze in de brouwerij op cask werden gezet het proces doorlopen, terwijl een Best Bitter enkele weken langer nodig heeft, en Strong Ales enkele maanden onaangeroerd in de cask blijven.

Ook de tijd die nodig is om het teveel aan koolzuurgas te ventileren en te wachten tot het bier geklaard is, is afhankelijk van het soort bier. Soms is een bier helder op 5 uur, soms zijn er 4 dagen nodig eer het bier geklaard is. Meestal duurt het ongeveer twee dagen vanaf het moment dat de cask geventileerd is, tot het moment dat de cask in de pub op tap gaat, maar voor sterkere bieren kan deze duurtijd gemakkelijk oplopen tot 3 à 4 dagen. Het correct inschatten van deze duurtijd is ook een belangrijke en moeilijke taak voor de cellarman, die zich hiervoor

over het algemeen alleen op zijn eigen productkennis kan beroepen. Een goede cellarman heeft dus eigenlijk een bijna intieme kennis nodig van het bier dat in de cask zit! Het is dus duidelijk dat er een zekere tijd moet overgaan eer een geventileerde cask ook effectief in gebruik kan genomen worden in de pub. Als er in de pub dus een cask leeg is, dan kan er niet (zoals in België) gewoon een ander vat worden aangesloten: het bier in de kelder moet er klaar voor zijn!

Tapping : aan de voorkant van de cask (als die in horizontale positie neerligt) bevindt zich de “bung hole” die afgesloten is met een “keystone”, een houten of plasticen schijf. Het aanslaan of “tapping” van het vat houdt in dat de cellarman met een hamer een kraan door de keystone slaat. Deze kraan moet dan met leidingen verbonden worden met de tapinstallatie (“beer engine”) in de pub. Het aanslaan van de cask kan in principe gebeuren op het moment dat de cask geventileerd is. Het voordeel is dat als er zich problemen voordoen, die meteen kunnen worden opgelost. Het wisselen van een cask gaat dan ook sneller, omdat enkel de leiding naar de tapinstallatie moet verstoken worden. Het nadeel is dat de cellarman evenveel kranen moet hebben als er aangeslagen vaten zijn. Het aanslaan van het vat kan ook gebeuren op het moment dat een nieuwe cask aan de tapinstallatie moet verbonden worden. Dit heeft als logische voordeel dat er maar evenveel kranen nodig zijn als er handpumps in de pub zijn, maar het nadeel is dat casks meestal in drukke momenten moeten verwisseld worden, dus een eventueel probleem bij het aanslaan van het vat zou voor langere wachttijden bij de klanten zorgen.



Nadat het vat is aangeslagen, zal de cellarman ongeveer een derde van een pint uit het vat laten lopen, dit kan nog een beetje troebel zijn door sediment dat zich voor het bung hole heeft verzameld. Het volgende derde pint zou helder moeten zijn. Na een grondige kwaliteitscontrole op smaak en “condition” kan de cask nu aangesloten worden op de leiding die naar de handpumps gaat. Als de cask dan in gebruik wordt genomen, wordt de hard spile weggenomen zodat de shive hole volledig open is. De spile mag er niet losjes blijven inzitten, want dan zou die door de kracht van de handpomp stevig in het gat worden getrokken. De barman zou dan de cask gedeeltelijk vacuüm trekken, en de plotse drukval door het verwijderen van de geblokkeerde spile zou een verstoring van het sediment veroorzaken. De barman / landlord moet nu over voldoende vakkennis beschikken om in te schatten of het bier snel en vlot zal verkopen, of dat er trage momenten in de dienst zullen zijn. Als het bier traag verkoopt, of de cask niet continu is aangesloten, kan de cellarman tussen twee tapbeurten de cask opnieuw afsluiten met een soft spile of een hard spile om de saturatie van het bier zo lang mogelijk te bewaren. In elk geval is er voldoende kennis over het specifieke bier nodig om te weten of dit nodig is of niet. Sommige bieren hebben van nature een laag niveau van hergisting en zullen sowieso voordeel hebben bij deze manier van werken.

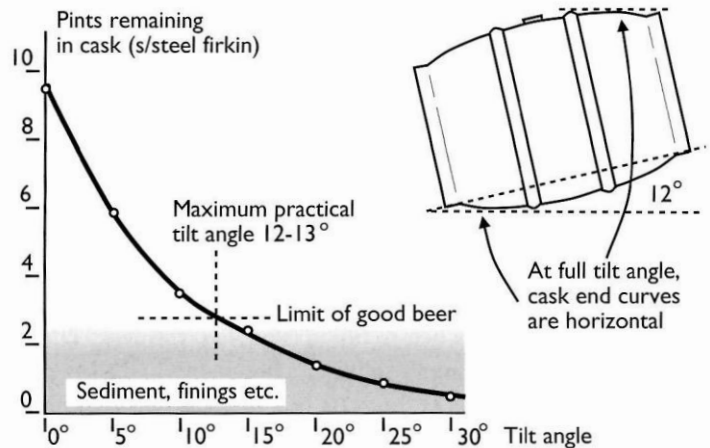
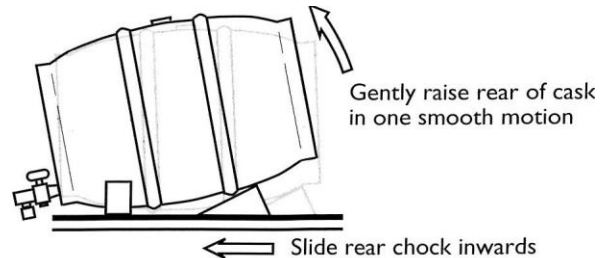
Schenken van het bier : we mogen uiteraard niet vergeten dat terwijl het bier getapt wordt in de pub, het continu koolzuurgas verliest, en door blootstelling aan de lucht onderhevig is aan bederf en oxidatie. Het is dus van belang dat de cask wordt opgemaakt terwijl het bier nog in goede, verse staat verkeert. Ideaal wordt een cask ale binnen de twee dagen opgemaakt. Als de cask dus in gebruik wordt genomen, moet de barman / landlord nu over voldoende vakkennis beschikken om in te schatten of het bier snel en vlot zal verkopen, of dat er trage momenten in de dienst zullen zijn. Als het bier traag verkoopt, of de cask niet continu is aangesloten, kan de cellarman tussen twee tapbeurten de cask opnieuw afsluiten met een soft spile of een hard spile om de saturatie van het bier zo lang mogelijk te bewaren. In elk geval is er voldoende kennis over het specifieke bier nodig om te weten of dit nodig is of niet. Sommige bieren hebben van nature een laag niveau van hergisting en zullen sowieso voordeel hebben bij deze manier van werken.

Het is ook de vakkennis van de landlord die bepaalt of hij een leeg vat al dan niet meteen vervangt door een nieuw, of dat hij hiervoor een drukkere periode afwacht. Als de cask immers niet tijdig leeggeraakt, wordt het bier zuur en is het onherroepelijk verloren.

Als het vat leeg is, dan kan de landlord ook niet zomaar een nieuw vat steken. De volgende cask in de kelder moet namelijk ook klaar zijn: uitgeklaard, geventileerd, geconditioneerd,... Ervoor zorgen dat de cask in de kelder net klaar is (en niet over haar hoogtepunt heen) op hetzelfde moment dat het vat in de pub leeg is, is een hele uitdaging en vergt veel mensenkennis om het cliënteel goed in te schatten.

Tilting : een cask die horizontaal ligt, kan je uiteraard niet volledig uittappen als je geen gebruik maakt van persdruk. Als de cask leger wordt, moet hij dus zachtjes naar voor gekanteld worden. De landlord / cellarman moet hiermee niet wachten tot de doorstroom vermindert, maar moet de cask al kantelen tot de uiteindelijke schenk-hoek als de cask tussen half vol en één derde vol is. Het heeft ook geen nut om de cask te ver te kantelen: als de laatste ronding van de cask horizontaal staat zal er in de cask niet meer overblijven dan 2 ½ pint met het sediment.

Als de cask in stillage lag op drie houten spies, gebeurt het kantelen van de cask eenvoudig door de achterste spie naar voor te schuiven. De meer professionele rekken zijn meestal uitgerust met een veersysteem dat de cask automatisch kantelt als die lichter begint te wegen. De beweging is hier zo zacht en geleidelijk dat er geen gevaar is dat het sediment verstoord wordt. De noodzaak voor "stillaging" is op zich al vaak een remmende factor wanneer een pub moet kiezen tussen ofwel cask conditioned bier te schenken of gewoon "kegs" te gebruiken die gewoon op de grond worden gezet en aan een externe gasflus worden gekoppeld. Het schenken van cask ale neemt heel wat plaats in beslag en vereist een pak meer fysieke inspanning.



Productkennis : alles is dus afhankelijk van het specifieke bier in de cask: de duurtijd voor het ventileren, de keuze van soft of hard spiles, de duurtijd voordat het bier geklaard is, het gebruik van hard of soft spiles tussen de tapbeurten door, of tappen met een open shive hole,... : alles is afhankelijk van de hoeveelheid koolzuurgas die het bier bij de fermentatie produceert, en hoe vlot het bier in de pub loopt. De landlord / cellarman moet het bier dus echt heel erg goed kennen.

Bright beer : Voor bierfestivals is het dikwijls een hele uitdaging om een goede cask ale te schenken: met het transport van de vaten naar het festival zwerft de gist uiteraard rond door het bier. Op een bierfestival is er meestal dan niet de tijd om het bier te laten bezinken en heel de procedure van ventilatie en spiling te doorlopen: je kan moeilijk de zaal een week of voorhand huren. Daarom geeft de brouwerij in zulke gevallen het bier dikwijls "bright" mee. Dat wil zeggen dat de gist in het bier in de brouwerij in de lagertank is bezonken, en dat het heldere bier ("bright") werd afgetapt. De casks bevatten dus geen gist. In principe is dit dan geen real ale, omdat het op het festival niet wordt geschonken uit de cask waarin het bier de nagisting onderging. Omdat het bier geen gist bevat, is het dus wel onmiddellijk klaar om te drinken, maar het is uiteraard ook niet lang houdbaar (uiteraard wel lang genoeg voor een bierfestival).

Als je soms naar brouwerijen gaat om ter plaatse een klein vaatje of polypin te kopen voor eigen gebruik, zal je vaststellen dat het bier ook daar vaak “bright” wordt verkocht. Het is dan de bedoeling om het mee naar huis te nemen en vrijwel onmiddellijk te consumeren (het blijft ongeopend ongeveer een week goed). Het is bij wijze van spreken gebruiks klaar, maar het is wel belangrijk erop te letten als je van plan was het langer te bewaren.

Sparkler : als een bier geschonken wordt met een normale handpomp, of rechtstreeks door de zwaartekracht uit het vat, dan bestaat de schuimkraag uit luchtbellen van een willekeurige grootte. Vooral in het noorden van Engeland is de “sparkler” populair. Dit is een plastic of metalen dop die op het uiteinde van de tapkraan kan geschroefd worden, en die geperforeerd is met vele kleine gaatjes. Het bier wordt dan door de gaatjes geduwd, wat voor meer agitatie en een grotere schuimkraag zorgt. Deze geforceerde druk zorgt ervoor dat meer CO₂ uit het bier losbreekt en naar de schuimkraag graviteert. Meer lucht geraakt gevangen in kleinere belletjes (die deze keer lucht en koolzuurgas bevatten). De losgebroken CO₂ brengt de aromatische hopoliën meer naar voor wat voor een beter aroma zorgt, maar het bier zelf zal iets minder bitter en iets minder gesatureerd zijn.



Er zijn voor- en tegenstanders van de sparkler, maar over het algemeen wordt een bier gebrouwen met de bedoeling om het mét of zonder sparkler te gebruiken. Het is dan alleen nog de kwestie dat de landlord van de pub weet of hij de sparkler moet gebruiken of niet! Met slecht opgeleide barmedewerkers kan dat nogal eens een probleem zijn...

Nieuwe technieken

Gedurende de laatste 25 jaar heeft de brouwerij- en pubindustrie meer veranderingen ondergaan dan tijdens de voorgaande eeuw, vaak in een poging om het werk van de mensen die met real ale bezig zijn gemakkelijker te maken, en daardoor helaas stukjes van de ambacht en het vakmanschap overbodig te maken.

Twee voorbeelden van zulke evoluties zijn de “fast cask” en het gebruik van “blanket pressure”, die zowel voor- als tegenstanders hebben.

- De “fast cask” werd ontwikkeld door Marston’s Brewery, een grote speler uit Wolverhampton. Bij deze techniek gebeurt de conditioning en de rijping in de brouwerij in plaats van in de pub. Het bier wordt dan gefilterd, waarbij de gist wordt verwijderd. Daarna wordt een nieuwe gist toegevoegd in de vorm van speciale gist-pellets, waarbij de gistcellen gevangen zitten in een soort half-permeabel vliesje dat wel de gistwerking toelaat, maar belet dat de gist zich overal in het bier verspreidt. Het bier kan dan veel sneller klaren, en van zodra de cask geventileerd is, kan hij op tap gaan. Speciale stillaging is niet meer nodig omdat heel het klaringsproces omzeild wordt. Een duidelijk voordeel van dit systeem is uiteraard dat veel pubs die vroeger geen cask ale konden aanbieden wegens plaatsgebrek in de kelder (of het gebrek aan een kelder), nu wel in staat zijn om Real Ale te schenken. Het nadeel is dan weer dat een stukje ambacht verdwijnt bij de toepassing van deze techniek.
- Bij het gebruik van “blanket pressure” wordt het bier dat uit de cask getapt wordt, vervangen door CO₂ of stikstof, in plaats van de natuurlijke omgevingslucht toe te laten. We weten dat de verslechtering van het bier te wijten is aan het contact met de omgevingslucht en dat deze achteruitgang groter is naarmate het contactoppervlak van het bier met de lucht groter wordt. Het leggen van een “dekkentje” koolzuurgas (vandaar de naam “blanket pressure”) kan dit tegengaan, zodat het bier in een geopende cask langer houdbaar blijft. Het gebruik van blanket pressure is niet in strijd met de principes van Real Ale, omdat de CO₂ niet gebruikt wordt om het bier te tappen. Een speciaal apparaat dat “cask breather” heet, vervangt elk volume bier dat afgetapt is, door dezelfde hoeveelheid CO₂. De bijgevoegde CO₂ blijft letterlijk op het bier liggen, er is geen opname van dit koolzuurgas door het bier. Het bier blijft alleen zijn eigen hoeveelheid natuurlijk koolzuurgas bevatten dat afkomstig is van de vergisting, er is geen stijging van de hoeveelheid CO₂.

Een goede keuze van de grootte van de cask, een uitstekende kelderhygiëne en professioneel keldermeesterschap maakt het gebruik van blanket pressure eigenlijk onnodig, maar toch kan dit een oplossing zijn voor pubs met een kleine omzet of een onregelmatige omzet waarbij drukke periodes afgewisseld worden met kalme momenten. In dat geval is het gebruik van blanket pressure wellicht te verkiezen als daardoor cask ale beschikbaar kan zijn, in plaats van alleen keg-bieren.

Veel van die nieuwe technieken laten een dubbel gevoel na. Misschien moeten we inderdaad niet blijven stilstaan en de vooruitgang verwelkomen, maar een verlies aan traditie doet veel mensen gruwen. Nieuwe ontwikkelingen maken het behandelen en bewaren van Real Ale wel gemakkelijker, met een hogere kans op een kwalitatief beter product, en minder manuele arbeid. Het stelt meer pubs in staat om Real Ale te serveren, dus het product kan meer algemeen verspreid worden en door meer mensen geproefd worden. Daar tegenover staat de “de-skilling”, het verlies van de noodzaak van vakmanschap. Iedere idioot kan dan Real Ale serveren, bij wijze van spreken. Als nu iemand zonder verregaande vakkennis probeert om een Real Ale te schenken, heb je gegarandeerd een slecht product, dat plat is, of zuur, of warm.

Verwelkomen we dus nieuwe technieken die ongetwijfeld consistent betere Ales en een grotere beschikbaarheid van het product tot gevolg zullen hebben en accepteren we het verlies aan vakmanschap? Of verkiezen we de pure ambacht en traditie, met een beperkter product als gevolg en meer kans op slecht bier, maar een grotere beloning bij een geslaagd samengaan van de vakkennis, passie en vurig enthousiasme van eeuwenoude ambachten?

Dat is zo'n beetje de vraag die iedereen voor zichzelf moet beantwoorden.

Mocht Real Ale een bedreigde biersoort zijn, dan zou het antwoord wellicht in het voordeel van de nieuwe technieken gedraaid zijn. Het heeft geen nut uitermate puriteins te zijn en strenge beperkingen op te leggen als dit tot gevolg zou hebben dat het product zou uitsterven. Maar gelukkig is dit niet het geval: Real Ale behoort in Groot-Brittannië als bierstijl bij de stijgers, en kan elk jaar een mooie groei voorleggen in vergelijking met de industriële lagers.



Conclusie : Cask Ale is zo onhandig, zo onpraktisch, het vergt zoveel werk, er kan zoveel bij fout gaan, het oxideert redelijk snel, je kan het niet lang bewaren, je hebt er zoveel plaats voor nodig in de kelder, je moet er zoveel extra moeite voor doen, je moet het zoveel tijd geven om te klaren, en als het vat niet snel genoeg leeg is, wordt het bier plat en zuur.

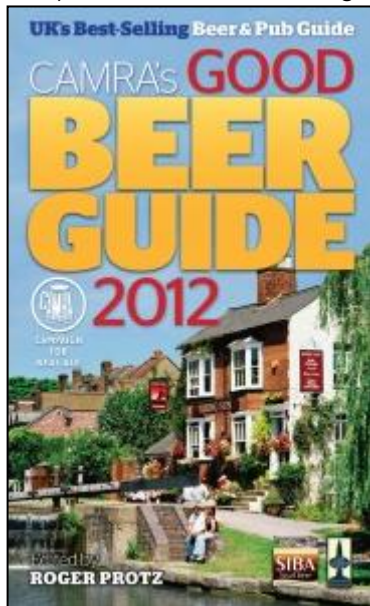
Er zijn zoveel punten waarop er iets fout kan gaan, dat het eigenlijk een rampscenario is. Erin slagen om goede, verse cask ale tot bij de consument in het glas te krijgen, is een gigantische uitdaging. Je moet eigenlijk gek zijn om het te willen doen, om Cask Ale te willen schenken in de pub... Een keg daarentegen, is gewoon een standaard biervat, je hebt er geen

plaats voor nodig, je kan meteen een ander vat steken als het vorige leeg is zonder dat je je zorgen moet maken dat de opvolger wel in goede condition is, je hebt er geen extra werk aan, het is altijd consistent van smaak, het is onmiddellijk klaar en er is nooit verspilling want het bederft niet snel. En voor een keg moet je niet veel van bier weten, je moet enkel een paar leidingen kunnen versteken en een gasfles aansluiten. Terwijl voor een cask ale zoveel extra productkennis nodig is: bezit dit bier van nature veel koolzuurgas, hoelang moet dit type bier rusten, wanneer moet er geventileerd worden, hoe snel zal het bier nadien nieuw koolzuurgas aanmaken, dus wanneer moet de hard spile gestoken worden? Alles hangt af van bier tot bier, hoe snel en goed het vergist, hoe jong het is, wat de ingrediënten zijn, wat de karakteristieken zijn. Je kan alleen maar respect opbrengen voor de pubs die het toch serveren. En als je dan eens een slecht bier krijgt voorgeschoteld, dan kan je er tenminste begrip voor opbrengen, want het is alles behalve evident!

CAMRA

CAMRA (Campaign for Real Ale) is een onafhankelijke vrijwilligersorganisatie en consumentenvereniging in Groot-Brittannië die campagne voert voor real ale en het behoud van de pubcultuur. In veel aspecten is CAMRA dus het equivalent van Zythos, maar met enkele markante verschillen, vooral in schaal.

In de jaren 1960 werd de Britse biermarkt gedomineerd door een handvol brouwerijen die waren afgestapt van de traditionele bieren die een hergistings ondergingen in de cask, en die hoofdzakelijk bieren van erg bedenkelijke kwaliteit maakten. Bier borrelde niet langer in de kelder, maar werd gefilterd, gepasteuriseerd en in onverluchtbare metalen vaten gestoken. In de pub werden deze bieren sterk gekoeld om een gebrek aan smaak (of een slechte smaak) te camoufleren, en verkregen ze een artificiële sprankel door ze te tappen door toevoeging van extern koolzuurgas. Door hun absolute dominantie moesten deze brouwerijen zich immers niet teveel aantrekken van wat de bierdrinkers ervan vonden: er was namelijk geen andere keuze. CAMRA werd opgericht in 1971 door 4 mannen die vonden dat de Britse bierdrinkers best wat meer kwaliteit en keuze verdienden. CAMRA hield hun eerste Algemene Vergadering in 1972 en het jaar daarop telde CAMRA reeds meer dan 5.000 leden. De bierrevolutie sloeg stilaan toe: kleinzonen heropenden de brouwerij van hun grootvader, eeuwenoude brouwpubs zoals The Blue Anchor in Helston traden uit de schaduw, overal ontstonden kleine microbrouwerijen en zagen nieuwe bieren het daglicht. In 1974 organiseerde CAMRA de eerste editie van het Great British Beer Festival. 40.000 bezoekers kwamen opdagen en dronken het festival leeg. In 1977 waren er opnieuw 90 microbrouwerijen. Dertig jaar na de oprichting van CAMRA bezat Groot-Brittannië meer dan 600 brouwerijen; er vinden nu jaarlijks meer dan 500 bierfestivals plaats. Vandaag is CAMRA meer dan 40 jaar oud, en staat de teller van het ledenaantal aan bijna 150.000 leden (mei 2013), en zijn er meer dan 200 afdelingstakken over heel Groot-Brittannië.



BLO's (Brewery Liaison Officers) krijgen elk een brouwerij toegewezen en zorgen ervoor dat nieuws over deze brouwerij zo snel mogelijk bij CAMRA terecht komt, zodat ze hun leden op de hoogte kunnen houden. Elk jaar organiseren ze het Great British Beer Festival en geven ze een nieuwe editie uit van The Good Beer Guide, waarin de pubs die de beste kwaliteit van real ale schenken, vermeld worden. Het gaat hier echter niet om een selectie van pubs die voorgedragen worden door een klein aantal redactieleden: deze gids wordt samengesteld door de verschillende lokale afdelingen, die meermaals per jaar alle pubs in hun regio bezoeken en beoordelen op consistente kwaliteit. CAMRA doet ook haar best door met allerhande publicaties, boeken, brochures, folders en informatiepacks de landlords zoveel mogelijk informatie bij te brengen zodat ze in staat zijn om hun ales in goede kwaliteit te houden. Elke 3 maand brengen ze ook een kwaliteitsvol tijdschrift "Beer" uit, en maandelijks een krant "What's Brewing" waarin het laatste nieuws gebracht wordt.

CAMRA's missie is het steunen en promoten van goede pubs en real ale. Hiervoor brengen de verschillende lokale verenigingen allerhande "pub guides" en "pub walks" uit, en wordt er veelvuldig actie gevoerd tegen de verhoging van de biertaks, de te goedkope prijzen waarmee supermarkten bier kunnen verkopen en de pub de vernieling induwen, en de wurggreep waarmee grote

pubketens een groot deel van de markt naar hun beleid dwingen.

Bovendien staan ze lokale gemeenschappen bij met raad en daad over hoe ze hun lokale pub kunnen redden als deze met sluiting wordt bedreigd, en voeren ze actief campagne om te beletten dat pubs worden omgevormd tot flatgebouwen en winkels en de gemeenschap daardoor een stuk van haar kloppend hart verliest. Door hun grootte is CAMRA een vrij belangrijke organisatie, en kunnen ze vaak succesvol lobbyen bij ministers in de nationale politiek, of bij lokale politici bij het betwisten van bouwaanvragen om pubs te vernielen.

Andere permanente evenementen zijn de Mild Month, waarbij in de maand mei zoveel mogelijk pubs worden aangespoord om bieren van de (bijna ter ziele gegane) bierstijl "mild" te schenken, en de Cask Beer Week, waarbij overal in Groot-Brittannië kleinschalige evenementen worden georganiseerd in de pubs om niet-real ale drinkers aan te moedigen om het bier te proberen, pubs die geen real ale stockeren aan te moedigen om dit wel te doen,



**CAMPAIGN
FOR
REAL ALE**

pubs die wel real ale serveren te steunen om een aantal evenementen te organiseren om de verkoop zoveel mogelijk te stimuleren, en ervaren real ale-drinkers aan te moedigen om hun pub zo vaak mogelijk te gebruiken.

Cask Marque

Een ander interessant initiatief waaraan CAMRA meewerkt, is de zogenaamde Cask Marque, een initiatief uit de brouwerij-industrie dat in het leven geroepen is om de kwaliteit van cask ale te verbeteren. De pub-uitbater kan zich hier op vrijwillige basis voor inschrijven en betaalt een bepaald bedrag om 2x per jaar geïnspecteerd te worden door onafhankelijke inspecteurs die de pub en het bier dat ze schenken onverwacht komen controleren op hygiëne, onderhoud, temperatuur en algemene kwaliteit. De pubs die slagen voor dit onderzoek mogen een Cask Marque-logo dragen, een soort kwaliteitslabel. Wat er in de kelder van de pub gebeurt, bepaalt immers of het bier in goede conditie is, en veel pubs nemen deze gelegenheid graag te baat om via controles, opleidingen en onafhankelijke evaluatie de kwaliteit van hun werk te verbeteren.



LocAle

LocAle, een samentrekking van “local ale” is een initiatief om pubs aan te moedigen om minstens 1 cask ale aan te bieden van een lokale brouwerij die op minder dan 30 mijl van de pub is gelegen. Vaak wordt deze campagne gecombineerd met het “Direct Delivery Scheme” van de Society of Independent Brewers, waarbij de brouwerij de toelating krijgt om het bier rechtstreeks aan de pub te leveren in plaats van dat het bier eerst via



grootwarenhuizen, centrale transporteurs of grote pub companies moet passeren. Het voedings- en dranktransport maakt in Groot-Brittannië ongeveer 25% uit van het totaal aantal kilometers dat vrachtwagens er afleggen. Het LocAle schema heeft niet alleen als voordeel dat de “beer miles”, de afgelegde afstanden, drastisch verminderen, maar het brengt de plaatselijke bevolking ook nauwer in contact met de brouwerijen uit de regio, en de lokale brouwerij kan veel geld besparen door het bier lokaal

te houden in plaats van het op duur transport te sturen. Bovendien vaart de lokale economie er wel bij, omdat meer geld lokaal wordt uitgegeven, en ook het milieu omdat er aanzienlijk minder afstanden worden afgelegd. Ook creëert LocAle een zekere trots en identiteit voor de lokale gemeenschap.

Pubs

De Britse pub is een unicum, een essentieel onderdeel van het leven op dit eiland, onlosmakelijk verbonden met het land, een plek van geschiedenis en comfort, ongeëvenaard elders ter wereld.

Er is niets méér Brits dan de pub. Niet zo lang geleden was er een enquête om uit te vissen welk icoon het best Groot-Brittannië symboliseert. Het was niet Big Ben, het waren niet “fish & chips”, de zwarte Londonse taxi’s of de rode postbussen. Het was de pub. Uniek en typisch Brits, een uniek sociaal fenomeen.

Er bestaan wel pubs in andere landen, maar ze zijn niet Engels of Brits. De pub werd nooit succesvol getransplanteerd naar andere landen, omdat het een essentieel deel uitmaakt van de groei en evolutie van de Britse maatschappij en gemeenschap. Sinds de Romeinen hebben de Britten de pub gebruikt als forum, instituut, hart van de gemeenschap, voor debat en sociaal contact.



De pub is neutraal terrein. Hier praten de boer en de Lord Of The Manor op gelijke voet met mekaar. Hier drinken de smokkelaar en politie-agent samen een glas. Hier staan de stroper en de jachtopzichter van het landgoed samen voor de open haard.

Er zijn nieuwe pubs, oude pubs en pubs die zo oeroud zijn dat ze hele naties voorafgingen. Er zijn pubs waar je je zo thuis voelt dat je hoopt op een sneeuwstorm zodat je niet weg hoeft te gaan.

Niet alle pubs en niet alle bieren zijn zo fantastisch, natuurlijk. Maar dat maakt deel uit van de zoektocht naar de juiste pub, en het juiste bier!

Een korte geschiedenis van de pub

De geschiedenis van de pub kan getraceerd worden tot de Romeinse tabernae en de Anglosaksische ale houses. In de middeleeuwen onderscheidde men drie soorten panden: “ale houses” waar bier werd verkocht (en vaak ook gebrouwen), “taverns” die oorspronkelijk begonnen als panden waar wijn kon verkregen worden, maar nadien ook eten werd geserveerd, en “inns”. Deze laatste waren herbergen, die onderdak en logies boden aan reizigers en ook voor de paarden konden zorgen. Het woord “public house”, kortweg “pub” wordt pas laat in de 17de eeuw gebruikt.

Bier moest koel bewaard worden in de kelder. Een beetje onhandig om telkens de trap af te gaan om bier te gaan halen... Daarom werden “pot boys” ingehuurd die niets anders moesten doen dan met kannen en kruiken naar de kelder te gaan om bier af te tappen. In 1797 komt Joseph Bramah met een ontwerp van het eerste tapsysteem, dat bier via leidingen uit de kelder naar de tap kan trekken. Die versie bleek niet al te goed te werken, maar rond 1820 waren de handpumps of handpompen al vrij gebruikelijk in de stedelijke pubs.

Pub signs

Wie spreekt over pubs, kan niet aan het onderwerp van de “pub signs” voorbij gaan. Groot-Brittannië heeft een uniek erfgoed op het gebied van de uithangborden. Veel Britse pubs hebben prachtige uithangborden en een naam waarachter een pak geschiedenis schuilgaat, van oorlogen en belangrijke personen, over legendes, lokale bezienswaardigheden of curiosa, tot koninklijke leiders.

De oorsprong van de uithangborden hebben we te danken aan de Romeinen, die grote delen van Engeland bij het Romeinse Rijk hadden ingelijfd in het jaar 43 en pas in 410 het eiland verlieten. In heel het Romeinse Rijk goldde de wet dat “tabernae” een tak of stok boven de deur moesten hangen als er nieuwe wijn was. In Zuidere landen werden als tak uiteraard wijnstokken of –ranken gebruikt, maar in de koudere klimaten van Groot-Brittannië waar geen wijn werd geproduceerd, werd de wet aangepast naar de lokale drank. Taveernes werden dus verplicht een tak boven de deur te hangen als er nieuwe ale of bier beschikbaar was. Bij gebrek aan wijnranken gebruikten de meeste taveernes hiervoor een hulststruik, wat nadien aanleiding zou geven tot veelvoorkomende pubnamen zoals The Bush (de struik) en The Holly (de hulst). Dit gebruik bleef in voege na het vertrek van de Romeinen in 410. Op het bekende tapijt van Bayeux, een borduurwerk van 50 cm op 70 meter dat de slag bij Hastings in 1066 uitbeeldt, is een gebouw afgebeeld waaraan een stok met groene takken is bevestigd. Wellicht gaat het hier om een taveerne. De opdrachtgevers van het tapijt waren uiteraard Normandiërs, maar het waren Saksische vrouwen die het maakten.

In 1393 vaardigde Richard II een wet uit die pubs en herbergen verplichtte om een uithangbord te hebben, zodat ze herkenbaar waren voor de Ale Taster (een soort belastingontvanger). De wet zei: “*Whoever shall brew ale in the town with the intention of selling it, must hang out a sign, otherwise he shall forfeit his ale*” (wie bier brouwt in de stad met de bedoeling die te verkopen, moet een uithangbord plaatsen, anders wordt zijn bier verbeurd verklaard). Veel tavernehouders waren echter analfabeet (en hun klanten al zeer zeker), waardoor ze hun toevlucht moesten nemen tot uithangborden die geen tekst, maar een tekening bevatten. Bovendien wilden de tavernehouders de goede verstandhouding met de wethouders en de belangrijke mensen die



de macht uitoefenden, behouden en om een beetje te mouwvegen probeerden ze in hun uithangbord een referentie te geven naar een belangrijk persoon.

De belangrijkste persoon van die tijd was niet koning Richard II zelf, maar wel zijn oom John Of Gaunt (geboren in Gent) (1340-1399), Duke of Lancaster, die een grote invloed had op de Engelse troon en in wezen bestuurder van het land was geweest tijdens de minderjarigheid van zijn neef. Het wapenschild van John Of Gaunt bevat een rode



leeuw. The Red Lion is nu nog steeds de meest voorkomende naam van een Britse pub.

De wens om zich loyaal te tonen aan het koningshuis is in pubnamen ook bewaard in namen zoals The King's Head, The Queen's Head, The Crown, The King's Arms, The Prince of Wales en The Royal Oak, waarbij deze laatste een verwijzing is naar de eik waarin Charles II zich verschoolde voor het leger van Oliver Cromwell na zijn nederlaag in de Battle of Worcester in 1651.

Ook adellieden en lokale landeigenaren zagen zich bewaard in de uithangborden van de pubs. Hun wapenschild was dikwijls echter erg gedetailleerd, wat de kans op een foutje niet gering maakte. Om dit (en de bijhorende wrevel van de adel) te vermijden, werd er vaak een bepaald deel uit het wapenschild gebruikt, dat toch herkenbaar genoeg was. Hierin vinden pubnamen zoals The Bear and Ragged Staff (Earls of Warwick), The Eagle & Child (Earls of Derby) of The Feathers (Prince of Wales) hun oorsprong.

Een machtswissel in het onstabiele politieke landschap bezorgde de landlord, altijd bereid om zijn loyaliteit mee te verhuizen naar de kant van de winnaar, wel eens wat extra werk. Toen Richard III, Duke of York, wiens wapenschild een wit everzwijn (White Boar) droeg, in 1485 werd verslagen in de slag van Bosworth door Henry VII met de hulp van John De Vere, Earl of Oxford, die een blauw everzwijn in zijn wapenschild droeg, zetten in de nacht van 22 op 23 augustus vele landlords van pubs met de naam The White Boar zich aan het werk, gewapend met een borstel en een pot blauwe verf, om het wilde zwijn op hun uithangbord haastig te voorzien van een nieuwe kleur. Voortaan heette hun pub The Blue Boar.

Ook de kerk was een belangrijk onderwerp op uithangborden, niet in het minst omdat de kerk een belangrijke landeigenaar was. Pubs met namen als The Crossed Keys (een verwijzing naar Petrus), The Angel, The Mitre en The Lamb (een verwijzing naar Johannes de Doper) zijn naar de kerk genoemd. Ook namen zoals The Bell, Ring of Bells, Six Bells,... hebben een godsdienstige betekenis. Een massieve klok voor de dorpskerk was immers erg zwaar om te transporteren, en vaak werden de kerkklokken dus ter plaatse in het dorp gemaakt. De klokkenmakers logeerden dan in de lokale herberg die haar naam aan het evenement zag verbonden worden. Ook de meeste pubs die The Bull heten, danken (ietwat onverwacht) hun naam aan de kerk. Ondanks de ferme stier die vaak op het uithangbord is afgebeeld, gaat het hier in vele gevallen immers om een "papal bull", een pauselijke bul of een officieel document van de paus die de abt van een abdij de toelating gaf om een herberg uit te baten om pelgrims te accommoderen. De stier die nadien op het uithangbord verscheen is dus te wijten aan een latere verkeerde interpretatie (uitzonderingen hierop zijn uiteraard de vele landelijke pubs in agrarische gebieden, die best wel naar een stier kunnen vernoemd zijn).

Een hele resem uithangborden en pubnamen zijn afgeleid van ambachten of beroepen (The Malt Shovel, The Vaults, Three Tuns, The Fleece, The Woolpack, The Plough, The Wheatsheaf, The Anvil, The Old Forge, The Three Horseshoes, The Drovers Arms, The Printers Devil, The Lamplighter,...), hoewel ook hier soms sprake is van een grappige misvatting. Zo bestaan er diverse pubs die The Blue Pig noemen, die effectief een blauw varken op het uithangbord hebben, terwijl de naam eigenlijk uit de ijzerindustrie komt: een "pig" is een klein klompje gesmolten ijzer. Vaak geven deze namen ook een referentie naar woorden of gebruiken die uitgestorven zijn, en bieden ze dus een unieke historische achtergrond. The Cabbage bijvoorbeeld, wat jargon is uit de kleermakerswereld voor een zevende pak. Kleermakers kregen toen een bepaalde lengte stof waaruit ze 6 pakken moesten maken. Als ze heel handig waren, bleef er nog genoeg stof over voor een zevende pak, de cabbage. Dikwijls zie je in het uithangbord van zo'n pub dan ook een kasteel in de achtergrond, symbool van het droombeeld van de kleermaker die zich rijk ziet worden van het extra geld dat hij met het zevende pak zal verdienen.

Pubs die The Chequers zijn genoemd, ontlenen hun naam aan het bord dat geldleners gebruikten. Zij voorzagen de rondreizende handelaren van geld op hun weg van de ene markt naar de andere, zodat deze laatsten niet met hun hele financiële middelen op pad moesten. De naam overleeft ook in de huidige officiële aanduiding van de minister van financiën in Groot-Brittannië: the Chancellor of the Exchequer.

Andere dankbare onderwerpen voor uithangborden komen uit de geschiedenis (The Crusader, Trip To Jerusalem, Stonehenge Inn, Boadicea,...), sport (The Fighting Cocks, Anglers' Rest, The Cricketers, The Dog & Gun,...), de jacht (Three Stags' Heads, The Fox & Hounds, The Grouse Inn,...), lokale verhalen en gebeurtenissen (The Druid Arms, The Giant Inn, The Bucket of Blood,...) of plaatselijke (dorps)figuren (Mother Shipton, een zieneres uit het einde van de 15de eeuw,...).

Ook uit de transportgeschiedenis komen veel pubnamen voort. In Romeinse tijden werden de eerste wegen aangelegd. Elke 15 à 18 mijl was een herberg voorzien, die echter niet bestemd was voor het gewone volk, maar wel voor het Romeinse Rijk. De herberg deed dienst voor Romeinse soldaten, belastingssinners en als doorgeefplaats voor allerlei boodschappen. Na het vertrek van de Romeinen in de vijfde eeuw, bleven de wegen bestaan en werden ze verder uitgebouwd. Reizigers reisden samen om zich te beschermen tegen overvallers en brachten dan de nacht door in dergelijke herbergen en afspanningen. Pubnamen als The Coach & Horses stammen uit deze periode. Pubs in havengebieden putten dan weer dikwijls hun naam uit de scheepvaart (The Anchor,...) of noemden zich naar beroemde schepen (The Prospect of Whitby,...).



In pubs werden vroeger ook rechtszaken gehouden, en in enkele lugubere gevallen werden zelfs de terechtstellingen ter plaatse uitgevoerd. Veel pubs werden dus genoemd naar justitie-aangelegenheden, zoals The Wink, die refereert naar de knipoog die de landlord maakte als geheim teken dat er smokkelwaar te verkrijgen was (meestal in de vorm van illegaal gestookte drank), The Mother Redcap (een vrouw die een pub runde en menig smokkelaar een handje toestak), Dick Turpin (de beroemde struikrover), I 6 String Jack (een dandy koetsier die 8 paar lintjes en kwastjes aan zijn zijden broek had, maar naast zijn eerbare dagtaak ook struikrover was) of The Case Is Altered, waar het verloop van een rechtszaak ineens een nieuwe wending kreeg door nieuw bewijsmateriaal.

Een leuke combinatie van monarchie, kerk, werk en politiek vinden we in de pubnaam "The Five Alls". Deze naam verwijst naar de hiërarchie in de middeleeuwse samenleving: *the King/Queen who governs for all, the priest who prays for all, the soldier who fights for all, the lawyer who pleads for all... and the labourer who works for all*. Soms is ook de duivel van de partij, hij is dan degene "who takes away all".

Enkele namen zijn te danken aan een misverstand. The Bag O' Nails ("de zak met nagels") is meer dan waarschijnlijk een verbastering van Bacchanales, een drinkfestijn, en ook enkele andere vreemde combinaties zijn ontsproten aan een corruptie van de spreektaal. Zo is The Cat & Fiddle ("de kat en viool") een verbastering van Catherina Fidelis, oftewel Catherine van Aragon, de 16de eeuwse vrouw van Henry VIII. Ook de ludieke combinatie Elephant & Castle ("olifant en kasteel") verwijst wellicht gewoon naar Infanta de Castile of Eleanor van Castile, de Spaanse vrouw van de 13de eeuwse Edward I. The Goat & Compass werd dan wellicht weer misbegrepen uit het goed bedoelde "God Encompasses us" (God omvat ons).

In het Engels bestaat er een uitdrukking "Cock and bull stories", waarmee een sterk verhaal wordt bedoeld waarvan de waarheid wellicht met enkele stevige korrels zout dient genomen te worden. De oorsprong van deze uitdrukking komt uit het dorpje Stoney Stradford in Buckinghamshire, dat op de hoofdweg tussen London en het noorden van Engeland lag, en waar twee rivaliserende coaching inns, The Cock en The Bull, de koetsreizigers onthaalden, en waar menig sterk verhaal, roddel en schromelijke overdrijving werden verteld. Algauw wisten de mensen echter hoeveel belang ze konden hechten aan een verhaal dat uit The Cock of uit The Bull kwam.

Sommige pubs dragen echt prachtige namen, zoals "I am the only running footman" ("ik ben de enige rennende loopjongen"). In de jaren 1700 moesten loopjongens voor de koets van hun meester lopen, om de weg vrij te maken, poorten te openen of de tol te gaan betalen voor bepaalde doorgangen. Begin 1800 was er nog maar eentje: de laatste loopjongen was in dienst van de Duke of Queensberry.

In Northumbria, aan de beroemde muur van Hadrianus, ligt een pub, The Twice Brewed. In de 18de eeuw zat General Wade toen de Schotse Bonnie Prince Charlie achterna, maar de wegen tussen Newcastle en Carlisle waren zo slecht dat hij hem niet kon inhalen. In 1751 beval Wade om de weg te verbeteren, en halverwege was er een pub waar de arbeiders hun dorst konden lessen. Het bier was er echter zo slecht, dat geëist werd dat de herberg het bier opnieuw brouwde, vandaar de naam "Twice Brewed" ("tweemaal gebrouwen"). In 1934 opende Lady Trevelyan een jeugdherberg in de buurt van de pub. De dame was echter een overtuigd geheelonthoudster, en stelde dat men in de jeugdherberg alleen thee zou drinken. De thee zou

bovendien slechts één keer gebrouwen worden. Vandaag bestaat het kleine gehucht Once Brewed ("eenmaal gebrouwen"), met de jeugdherberg en enkele boerderijen, nog steeds. De pub Twice Brewed is nog steeds gelegen aan Hadrian's Wall, maar beschikt vandaag de dag gelukkig over uitstekende lokale bieren!

In het uiterste zuidwestelijke puntje van Engeland aan Land's End (letterlijk: het einde van het land) ligt een pub die in de volksmond "The First And Last" heet, maar eigenlijk heeft de pub twee namen, die elk op één kant van de pub worden vermeld. Rijd je naar de kliffen, in de richting van de zee, dan heet de pub "The Last Inn in England", want het is de laatste pub die je zal tegenkomen voor je de zee bereikt. Ga je van Land's End echter landinwaarts, dan heet de pub "The First Inn in England".



Pubs die The Hole In The Wall heten, begonnen meestal als kleine cottage-brouwerijen, die hun bier door het raam aan de klanten serveerden.

Naar de betekenis of oorsprong van pubnamen zoals Bees in the Wall, The Blazing Donkey, The Drunken Duck of The Gate Hangs Well, hebben we het raden, maar de situatie die aanleiding gaf tot de naam is wel meteen visueel voorstelbaar.

Pubco's en ketens

Een belangrijk fenomeen in de Britse pubwereld zijn de pub companies, kortweg pubco's. Dit zijn zeer grote ondernemingen die tot duizenden pubs in eigendom hebben. Sinds de jaren 1990 zijn Punch Taverns en Enterprise Inns de grootsten, zij bezitten het grootste deel van de pubs. Vaak hanteren de pubco's eerder beperkte bierlijsten van een beperkt aantal (grotere) brouwerijen, die ze dan over alle pubs in hun portefeuille verdelen.

Door hun economische schaal en koopkracht kunnen ze vrij goedkoop bier aankopen, maar helaas vindt men deze goedkopere prijs niet terug in de pub. Daar worden de bieren aan "normale" prijzen verkocht, met zeer grote winstmarges voor de pubco. Noch de publican, noch de brouwer krijgen er veel geld van te zien.

De pubco's staan er ook voor bekend dat ze exuberante huurprijzen vragen, waardoor de huurder / uitbater van de pub soms nauwelijks de eindjes aan mekaar kan knopen.

Om nu te zeggen dat het bier in pubs van pubco's daarom altijd saai is, is een brug te ver. Veel hangt af van de landlord, en welke vrijheden hij contractueel heeft kunnen vastleggen. Er bestaan pubs die eigendom zijn van een pubco, maar waar de gepassioneerde en slimme landlord toch een magnifieke lijst van cask bieren kan voorleggen.

Soorten pubs

Er zijn verschillende soorten pubs:

- Free houses ("vrije huizen") : zijn het eigendom van de uitbater. Er is geen enkele contractuele verbinding met een brouwerij, de pub behoort ook niet tot een keten. De landlord kan dus doen wat hij wil, zijn bier bestellen bij een brouwerij naar keuze ;
- Tied houses ("gebonden huizen") : de pub is het eigendom van een brouwerij of een pubco. Binnen de tied pubs onderscheiden we nog enkele categorieën :
 - Managed houses : de uitbater van de pub is een werknemer van de brouwerij,
 - Tenanted pubs : de uitbating van de pub wordt niet gedaan door een werknemer van de brouwerij, maar door een onafhankelijke huurder, een licentiehouders. In sommige gevallen geeft de brouwerij de licentie over een langere termijn (20 jaar), dan wordt er ook wel over leased pubs gesproken.

Voor de bierliefhebber lijken de free houses op het eerste gezicht de meest interessante, omdat zij de vrije keuze hebben en niet gebonden zijn aan een bepaald gamma van een bepaalde brouwerij. In werkelijkheid is dat niet altijd het geval. Het is niet omdat je als landlord zelf je bieren mag kiezen, dat je veel van het vak kent en de interessante microbrouwerijen kan benaderen. Sommige free houses kunnen een eerder saaie keuze maken. Of een tied house interessant is, hangt uiteraard ook af van de brouwerij waarmee het verbonden is. Als dit een brouwerij is die goede bieren maakt, kan een tied house interessanter zijn dan bepaalde free houses.



In de pub



Wat er in de kelder van de pub gebeurt, zal bepalen of je een goed bier krijgt of niet. Het kiezen van een goede pub is dus van het uiterste belang als je een goede real ale wilt proeven. Aangezien het laatste deel van het brouwproces van het bier niet in de brouwerij gebeurt, maar in de pub, is het duidelijk dat een goed gebrouwen bier compleet kan vernield worden door een slechte pub, een slechte cellarman of een slechte landlord. Als de cask niet correct op tijd wordt geventileerd, dan krijg je een te plat of een te gesatureerd bier. Als het bier niet voldoende “draait” in de pub, dan krijg je een te plat bier of een bier dat zuur geworden is. Het werk van een goede cafébaas stopt dus niet bij alleen maar het zorgen voor een interessante bierlijst! Elk bier moet perfect geklaard zijn,

perfect op smaak, perfect op saturatie, voldoende vers voor de natuurlijke gisting; en dan moet het nog eens in voldoende debiet geschonken worden om tot de laatste pint van de cask vers te blijven.

Het heeft dus absoluut geen enkele zin om eender welke pub in eender welke grootstad binnen te stappen, eender welke real ale van de handpomp te nemen en nadien te gaan verkondigen dat je real ale hebt gedronken en dat je dit slecht of goed vindt. Het type pub, het type clientele, het type brouwerij, het type bier,... het speelt allemaal een rol.

Hoe kies je een goede pub? Als je in Groot-Brittannië woont, is het eenvoudig: ga naar alle pubs in de buurt en je zal wel merken welke pub goed is. Ervaring dus. Maar wat moeten de bezoekers aan dit groene eiland doen? In de eerste plaats moeten die weten dat ze één enkele ervaring (of een beperkt aantal ervaringen) niet mogen veralgemenen. Heeft men een minder positieve ervaring met een bier in een pub, dan kan dit liggen aan de pub of aan het bier. Kies de volgende keer een ander bier en een andere pub. Je kan geen oordeel vellen over Britse bieren na één enkel bezoek aan één enkele regio in Groot-Brittannië. Als bezoekers deze open geest bewaren, dan zijn we al ettelijke stappen verder! Een goede leidraad is de Good Beer Guide, jaarlijks uitgegeven door CAMRA. Bij gebruik van dit boek is het belangrijk te weten dat het hoofdcriterium om geselecteerd te worden voor het boek, de consistente kwaliteit van de bieren is. Niet de sfeer van de pub, niet de toeristisch interessante ligging, maar ook niet de bierkeuze die er wordt aangeboden. Een pub die 10 verschillende real ales op cask aanbiedt, maar er niet in slaagt deze in uitstekende kwaliteit te



bewaren, behandelen en schenken, zal niet in de Good Beer Guide komen. Een pub met een saaie selectie bieren van grote brouwerijen, maar die consistent in uitmuntende staat worden geschonken, zal wel in de Good Beer Guide staan. Aangezien er zoveel fout kan gaan bij Real Ale, staan kwaliteit en stielkennis hier voorop. Vervolgens

kan men kijken of de pub over het Cask Marque-label beschikt. Tenslotte kan je kijken of het om een free house gaat, of om een pub die eigendom is van een brouwerij. Als je bijvoorbeeld op zoek bent naar bieren van een kleinere microbrouwerij is het interessant om een van hun eigen pubs te bezoeken: daar zal je de best bewaarde bieren van deze brouwerij vinden. Uiteraard zijn dit juist de minder interessante pubs als deze eigendom zijn van erg grote brouwerijen.



Stap vervolgens de pub binnen en kijk naar de bar. Zijn er handpumps met real ale (bieren met hergisting op vat, getapt zonder extra CO₂, met zuivere spierkracht), of zijn er alleen taps met keg-bier (bieren zonder nagisting op vat, getapt op Belgische wijze met een acid-fles)? Schiet niet meteen in paniek als je geen handpumps ziet staan. In sommige meer geïsoleerde plattelandspubs worden de bieren rechtstreeks via een kraantje uit het vat geschonken. Als je casks achter de bar ziet liggen (vaak onder een isolerend deken), dan zit je meestal goed. Helaas worden deze pubs een uitzondering. Ook sfeer en gezelligheid is belangrijk voor een pub, en je merkt meteen bij het binnenkomen wel of dit het geval is of niet. In Britse pubs is er geen bediening aan tafel. Ga dus naar de toog en bestel je bier. Afrekenen doe je meteen, tenzij het voor de landlord duidelijk is dat je bijvoorbeeld ook zal eten. In dat geval kan het gebeuren dat men je voorstelt om een “tab” te openen. Dan schrijft men je verbruik op en reken je pas af op het einde. Zoek daarna een tafeltje op. Net zoals in België zijn er pubs die meer op eten gericht zijn. In dat geval zal het ook wel duidelijk zijn welk pub-gedeelte je beter niet neemt als je gewoon een bier wil drinken.

Hoe kies je een bier? Goede pubs hebben vaak een krijtbord waarop de bieren op cask netjes staan vermeld, met hun alcoholpercentage en een korte uitleg. Echt goede pubs zullen je zelfs kleine proefglasjes aanbieden om je te helpen een keuze te maken. Je kan ook beleefd wat informatie aan de landlord vragen: als hij een goede uitbater is met voldoende productkennis, zal hij je met raad en daad bijstaan. Uitleg vragen aan de persoon achter de toog zal evenwel niets opleveren als de persoon in kwestie zelf weinig van het bier afweet, en dat kan nogal eens gebeuren als de landlord zijn medewerkers niet goed heeft opgeleid.

Eens je keuze gemaakt, zal de landlord je een pint (of half pint) serveren. Met standaard glazen die precies 568 ml bevatten, moet het bier dus tot aan de rand getapt worden, waardoor er geen plaats meer is voor schuim. Gebruikt men grotere glazen, dan zal men tappen tot aan het maatstreepje. In het zuiden zal het bier eerder een kleine belletjesachtige schuimkraag hebben. In het noorden hebben ze liever een stevigere schuimkraag en worden vaker de “sparklers” gebruikt waarvan eerder sprake. In het zuiden zijn de handpumps meestal uitgerust met een korte “schenktuit” waardoor het bier minder wordt geagiteerd, terwijl in het noorden van het land de lange zwanenhals-achtige schenktuiten (swan necks) ingeburgerd zijn. De lange hals die een bocht van 180° maakt zorgt ervoor dat het bier meer geagiteerd wordt en meer schuim produceert. Het tappen moet in dat geval dan in twee keer gebeuren: eerst moet het schuim wat bezinken, daarna geven ze een “top up” tot aan de rand of het maatstreepje.

Als je een cask ale genomen hebt, is het belangrijk dat je zelf ook de kwaliteit onderzoekt.

Het is uiteraard niet de bedoeling een pint terug te sturen omdat ze gewoon niet jouw smaak is, maar het kan nu eenmaal gebeuren dat er iets fout is gegaan. Real Ale is een zeer ambachtelijk en wispelturig product, waarbij veel kan fout gaan.

- Brits bier hoort niet warm te zijn, en het wordt ook niet op kamertemperatuur geschonken. Dat zijn hardnekkige mythes die verspreid worden door mensen die er niets van kennen. Een cask ale moet een temperatuur hebben van 11 à 13°C. Vergeet niet dat het vat ver weg staat, in de kelder, en de leiding van de cask tot aan de tapkraan in de pub lang is. Die leiding staat vol bier dat sneller opwarmt in de leiding dan in de koele kelder. Als het bier te warm is, dan is het misschien iets opgewarmd omdat het te lang in de leiding heeft gezeten. De landlord tapt gewoon een nieuwe pint die dan uit de koele kelder wordt getrokken.



- Is het bier te plat, dan is ofwel de cask te laat geventileerd zodat er niet genoeg nieuw koolzuurgas kon ontwikkelen, ofwel heeft de cask te lang op soft spile gestaan zodat teveel koolzuurgas kon blijven ontsnappen, ofwel is de cask al te lang in gebruik in de pub. De smaak zal niet slecht zijn, maar het mondgevoel is niet juist. Als het je echt stoort kan je beleefd een ander bier vragen.
- Als het bier wazig is, dan heeft het niet genoeg tijd gekregen om uit te klaren, of het is nog “green” (te jong), ofwel is het vat leeg en worden de sedimenten uit de cask gezogen. Ook hier zal je voor jezelf oordelen hoe storend deze elementen zijn vooraleer je eventueel een ander bier vraagt.
- Is het bier zuur, dan is er geen twijfel: het vat is te lang in omloop en het bier is slecht geworden. In dit geval moet je het bier absoluut terugsturen. Maar wees beleefd: de landlord kan onmogelijk van elk glas dat hij tapt eerst proeven. Het contactoppervlak van het bier met de omgevingslucht speelt een cruciale rol in het achteruitgaan van de kwaliteit van het bier: hoe groter het oppervlak, hoe groter de blootstelling aan oxidatie en infectie. Hoe leger de cask komt, hoe groter het contactoppervlak wordt: de cask ligt immers in een licht gekantelde positie. Hoe leger de cask komt, hoe sneller het bier dus bederft. Het is perfect mogelijk dat een bier zeer goed op smaak is, maar met de laatste pints ineens zeer snel achteruitgaat. Als je in een pub dus geconfronteerd wordt met een zurig bier, dan hoeft dit niet persé een teken te zijn dat de kwaliteit slecht is; het kan ook betekenen dat de cask bijna leeg is en als het dan toevallig juist een tijdje geleden is dat dit bier werd getapt, dan kunnen de laatste glazen snel slecht worden.

Een handpomp is altijd uitgerust met een “pump clip”, dat is eigenlijk het “etiket” van de tapkraan waarop staat welk bier op tap zit. Als de pump clip is omgedraaid, met de beeltenis naar achteren, dan betekent dit dat de tapkraan momenteel leeg staat.

Het gebeurt soms dat een pub uitgerust is met bijvoorbeeld 4 handpumps, maar dat er slechts 2 in werking zijn en de andere twee tapkranen leeg blijven. Een instinctieve reactie van de typische Europese bezoeker zou er een van verwondering zijn, of teleurstelling, of onbegrip: waarom neemt de landlord de andere 2 taps niet in gebruik om nog meer bier aan te bieden? Meestal zie je dat een gedeelte van de tapkranen onbenut blijven in meer afgelegen gebieden, op het einde van de dag, vlak



voor een luwe periode waarin de landlord weinig volk verwacht, of gedurende het toeristisch laagseizoen. Eigenlijk is dit het teken dat de pub sterk bezig is met kwaliteit: het heeft immers geen zin om teveel soorten cask ale aan te bieden als de verkoop niet snel genoeg kan gaan, en het bier niet snel genoeg kan gedronken worden voor het slecht wordt. Pubs die ervoor kiezen om minder soorten bier aan te bieden, en daardoor een goede turnover te garanderen op de andere bieren en deze dus in goede conditie te schenken, zijn meestal het toonbeeld van professionaliteit, kennis en toewijding.

Overigens zal je in de pub slechts heel zelden een bier op cask vinden dat sterker is dan 6 vol. % alc. Drinken in pubs is immers een sociale aangelegenheid, waarbij mensen mekaar rondjes tracteren.

Flessen : In België moet je voor interessante bieren meestal naar de flessenversie gaan, en hebben de cafés hoogstens een paar interessante bieren op tap. In Groot-Brittannië is dat net andersom. Er zijn wel enkele flessenbieren te verkrijgen, maar dit zijn hoofdzakelijk goedkope pilsbieren en industriële ciders. Dit is meteen ook de reden dat je in een Britse pub geen menukaarten of bierlijsten zal zien: het is voor iedereen duidelijk welke bieren er op tap staan, en de flessenbieren zijn er enkel om verzwolgen te worden door lokale jeugd die uiteraard wel weten welke flessen hun stamcafé stockeert. Ben je dus op zoek naar flessenbier van een kleine microbrouwer in de buurt, dan moet je hiervoor niet in de pub zijn. In lokale supermarkten daarentegen, heb je veel meer kans:

lokale brouwerijen geraken er makkelijk hun flessenbier kwijt. Eens je de flessenbieren van een Britse brouwerij onderzoekt, zal je trouwens merken dat niet alle Britse bieren laag in alcohol zijn ! Uiteraard zijn er qua flessenbieren in pubs ook uitzonderingen: vooral de meer gespecialiseerde beerpubs, kunnen wel eens een zeer interessante selectie flessen hebben. In dat geval zullen bierlijsten ook gewoon prominent aanwezig zijn zodat je je niets hoeft af te vragen!

Minimumleeftijd : de minimumleeftijd om alcohol te drinken in Groot-Brittannië is 18 jaar. 16- en 17-jarigen mogen wel bier, wijn of cider bij hun maaltijd drinken, als deze gekocht is door een volwassene. Over het algemeen mogen mensen van jonger dan 16 jaar wel binnen in een pub, maar soms kan het zijn dat de landlord er zijn eigen regels op nahoudt. Gewoon even vragen is de boodschap!

Openingsuren : tijdens de eerste Wereldoorlog werden er aan de pubs beperkingen opgelegd qua openingstijden.



De pubs mochten toen alleen 's middags voor de lunch en 's avonds open zijn. Gek genoeg zijn deze openingsuren blijven bestaan tot 1988. Kort voor het sluitingsuur werd dan een bel geluid en werd er met de aankondiging "last orders" of "last call" aangeduid dat de mensen nog één drankje mochten bestellen. Op het sluitingsuur werd dan "time" geroepen en de bar werd afgesloten.

In 1976 kwam er een versoepeling van de uren en mochten de pubs 's avonds langer open blijven. Vanaf 1988 mochten pubs ook in de namiddag open zijn, van 11u tot 23u. Sinds 2005 hebben de pubs de vrijheid om hun openingsuren te bepalen zoals ze dat willen. Laat je echter niet verrassen, want in afgelegen gebieden, diep in het platteland, kan het best nog zijn dat pubs na de middag gesloten zijn en pas om 16u, 17u of 18u terug opengaan!

Eten : in veel pubs (maar niet in alle) kan je ook eten. Het aanbod varieert van pub tot pub en naargelang de plaats waar je je bevindt. Soms serveert een pub alleen eenvoudige standaardgerechten, maar vaak gaat het ook om behoorlijk hoogstaande gastronomie, en meestal met lokale producten geleverd door de nabijgelegen boerderijen en visserijen. Er heerst nogal eens een vooroordeel tegen Brits eten, dat meestal gebaseerd blijkt te zijn op grootkeuken-voedsel in een grote stad, maar zeker op het platteland is het eten in pubs supervers en heel wat geraffineerder dan je zou denken. De keuze is dikwijls erg groot, ook voor vegetariërs. Sommige pubs hebben zich in de loop der jaren vooral gespecialiseerd in het eten, de zogenaamde "gastropubs". Hier kan je soms niet meer terecht als je gewoon maar iets wil drinken, maar het eten kan je gemakkelijk vergelijken met top-restaurantniveau op het continent.

Sluiting van pubs / pubs in de problemen / dreigingen

En toch is de pub in gevaar! In 2010 sloten er 39 pubs per week definitief de deuren. De cijfers van januari 2012 zijn iets optimistischer, maar toch zijn het er nog 16 per week. In 2004 werd in Groot-Brittannië nog 65% van al het geconsumeerde bier in de pub gedronken, dit in tegenstelling tot het continent waar bijna 70% van alle bier thuis wordt gedronken. Dit percentage daalde echter zienderogen en de bierverkoop in de pubs zakte dramatisch toen meer en meer mensen de rokerige pub de rug toedraaien. Het rookverbod in pubs in Groot-Brittannië is in de verschillende streken op verschillende momenten gekomen : in Schotland wordt er al niet meer gerookt in pubs sinds 26 maart 2006, Wales volgde op 2 april 2007 en Engeland op 1 juli 2007. Op geen enkel moment heeft het rookverbod er in Groot-Brittannië voor gezorgd dat ook maar één goede pub een daling van inkomsten had. Integendeel!

Er zijn vier redenen voor het teloorgaan van veel pubs, en het rookverbod maakt daar absoluut geen deel van uit :

1. Het totaal ontbreken van vakmanschap van de landlord, zijn gebrek aan commercieel inzicht of ondernemerschap, of gewoon pure luiheid. Je moet echt niet ver zoeken om een pub te vinden die bloeit, soms omdat ze overheerlijk eten serveren, of omdat ze bieren van wereldklasse serveren, of omdat het een volkspub is in het hart van de gemeenschap,...
2. Supermarktprijzen en hoge taksen : in drie jaar tijd zijn de taksen en belastingen op bier met meer dan 35% gestegen. De taks maakt ongeveer een derde uit van de totaalprijs van een glas bier. Deze taksen worden niet allemaal doorgevoerd naar bieren die in de supermarkt te verkrijgen zijn. Bovendien dwingen supermarkten hun leveranciers ertoe om de stijging van de taksen op zich te nemen, zodat de verkoopprijs van het product voor de consument niet stijgt, iets wat een pub uiteraard niet kan doen. Het gevolg is dat allerhande drank (zelfs zware alcoholen) vrij goedkoop zijn in de supermarkt, en de prijskloof tussen supermarkt-bier en het bier dat je in de pub kan drinken, steeds groter wordt. Dit systeem drijft de mensen naar (anonieme) thuisconsumptie zonder sociale controle.
3. De pubco's zijn uitgegroeid tot machtige firma's die zoveel mogelijk geld willen verdienen. Pubco's handelen onderling dikwijls als een kartel en drijven prijzen kunstmatig op. Pubco's profiteren van grote massa-aankopen, net als supermarkten, maar storten deze winst niet door naar de pubs. De pubco's eisen vaak verschrikkelijk hoge huurprijzen van de landlord, maken erg veel winst, maar veel pub-uitbaters verdienen minder dan het minimumloon.
4. Vastgoedspeculatie : het huidige systeem van ruimtelijke ordening staat toe dat pubs mogen omgevormd worden tot winkels, restauranten en gokwinkels zonder enige bouwaanvraag. Doorheen heel Groot-Brittannië is het bovendien mogelijk om vrijstaande pubs af te breken zonder bouwaanvraag. Tenslotte kunnen pub-eigenaars de pub verkopen met een zogenaamde "restrictive covenant", wat betekent dat de nieuwe eigenaar het gebouw niet meer als pub mag gebruiken. In de laatste 6 jaar zijn er meer dan 600 verkochte pubs op die manier verloren gegaan. De reden hiervoor is eenvoudig: als de eigenaar van de pub (meestal een grote brouwerij of een pubco) nog een pub heeft in de buurt, dan zorgt een sluiting van één van deze pubs niet meteen voor een daling van de omzet aangezien iedereen verplicht wordt naar de andere pub te gaan die ook eigendom is van dezelfde eigenaar. De verkoop van het gebouw levert de eigenaar bovendien een stevige cent op, en door te beletten dat het verkochte gebouw nog dienst mag doen als pub, wordt er vermeden dat een nieuwe overnemer mogelijk concurrentie zou bieden.
Helaas is een gesloten pub voor de eigenaar vaak meer geld waard dan een pub die open is. Met de hoge huizenprijzen in het Verenigd Koninkrijk, kan een omvorming tot private huizen, flats of winkels immers een fortuin opleveren.

Het mag duidelijk zijn dat de pub het niet gemakkelijk heeft, maar er is ook goed nieuws. Het jaarlijkse "cask report" die via marktstudies allerlei statistieken en evoluties nagaat, toont aan dat in een dalende biermarkt het segment van de cask ales het enige stijgende segment is. Pubs die real ale bieden, doen het over het algemeen vrij goed, er komen steeds meer microbrouwerijen bij, nieuwe pubs openen de deuren. Real ale groeit! Veel, bijna alles, hangt af van de gedrevenheid van de landlord, die zich met zijn public house in het hart van de gemeenschap bevindt. Goede pubs beschikken over een mooie selectie real ales, die bij lokale producenten worden gehaald. Ze hebben een wisselende keuze aan bieren, organiseren bierfestivals, kwisavonden, serveren eten van lokale producenten, organiseren soms avonden met live-muziek,...

In het hart van de gemeenschap, leeft de gemeenschap, samen met elkaar!



Er was eens...

The Dove Street Inn in Ipswich was een pub, die eigendom was van een pubco en het helemaal niet goed deed. De pubco verdiende er niet veel geld aan, en ze oordeelden dat de pub gewoon niet leefbaar was, in een ontoeristisch klein stadje, in een zogezegde slechte lokatie. De pub ging failliet, en werd overgenomen door een jong koppel, die de pubco ervan konden overtuigen om hen de pub te verkopen, los van "tie", dus los van contractuele afnameverplichting bij de pubco. Na enkele jaren organiseerde deze pub om de vier maanden een bierfestival met meer dan 60 casks, en sturen ze ondertussen zelf houten vaten naar brouwerijen, om die dan te laten vullen met een bier naar keuze.

Er was eens...

In 1995 zat de Rector (dominee) van Plumpton in het graafschap East Sussex, de eerwaarde Godfrey Broster in zak en as. Hij had drie parochies onder zijn hoede en zijn kerkgebouwen takelden zienderogen af. Om fondsen te genereren voor het onderhoud van zijn drie parochiekerken, richtte hij het brouwerijtje Rectory Ales op. Nu brouwen ze 20 BBL (32,7 hectoliter) per week en beleveren ze alle pubs rechtstreeks. Elke maand brouwen ze een nieuw seizoensbier. 107 parochianen zijn aandeelhouders in de brouwerij.

Er was eens...

De Jolly Anglers was een vrij succesvolle pub aan de oevers van een rivier in Kennetside. De pub was eigendom van Enterprise Inns, die oordeelden dat de pub niet leefbaar was. Ze informeerden de uitbater één dag op voorhand van hun plan om de pub te sluiten en te verkopen. Een "restrictive covenant" werd op de pub geplaatst, zodat nieuwe kopers het gebouw niet meer als pub zouden kunnen openen. Op minder dan een dag hadden lokale inwoners een actiegroep opgericht, die met de hulp van CAMRA, succesvol ging lobbyen bij politici en in prime time op de BBC kwam. De pubco Enterprise Inns werd overhaald om de restrictive covenant uit de verkoopsclausule te halen, nieuwe eigenaars kochten het gebouw, verkregen opnieuw een licentie om de pub uit te baten, en huurden onmiddellijk de oorspronkelijke uitbater terug in. De pub is nu vrij van contractuele verplichtingen en haalt zijn bieren voortaan bij een hele resem microbrouwerijen.

Er was eens...

De Bridge End Inn in Ruabon (Wales) was een pub die door toedoen van de eigenaar, een grote pub company, compleet in verval was geraakt. De pub was op sterven na dood, toen hij door Peter McGivern, een ex-leraar, werd overgenomen. McGivern wou met de aankoop van de pub vooral de droom van zijn zoon om een eigen microbrouwerij te beginnen, helpen waarmaken. Minder dan drie jaar nadat deze verloederde en vervallen pub van eigenaar wisselde, won de Bridge End CAMRA's National Pub Of The Year-onderscheiding.

Er was eens...

The Albion was een pub in Conwy (Wales) die door Punch Taverns (een grote pub company) werd gesloten, waarna de lokale bevolking vreesde voor het einde van hun populaire public house. Vier Welshe brouwerijen (Conwy, Great Orme, Bragd'yr Nant en Mws Piws) zetten hun commerciële verschillen opzij, sloegen de handen in mekaar en baten de pub sindsdien samen uit.

Coöperatieve pubs

In juli 2010 riep eerste minister Cameron op om pubs die met sluiting bedreigd worden te laten overnemen door de plaatselijke gemeenschap. Momenteel zijn er in Groot-Brittannië al meer dan 30 pubs die collectief gekocht en uitgebaat worden door de dorpsbewoners.

In sommige gevallen wordt enkel het gebouw gekocht door de dorpsbewoners, en huren ze een onafhankelijke uitbater in om de pub te runnen terwijl de dorpsgemeenschap zich op vrijwillige basis met andere aspecten van de pub bezig houdt. Maar er zijn ook gevallen waarin ook het uitbaten van de pub door de dorpsbewoners wordt gedaan, op roterende basis.

Het is in elk geval een prachtig voorbeeld van hoe de lokale gemeenschap achter hun pub kan staan, en de samenleving bijeen brengen. Ook vanuit economisch standpunt is een coöperatieve pub zeer interessant, aangezien er geld gegenereerd wordt dat binnen de samenleving blijft. Er wordt ook nauw samengewerkt met andere lokale producenten. Een pub is niet alleen een plaats waar drank verkocht wordt, het is een ontmoetingsplaats en heeft een grote sociale waarde. Een coöperatieve pub is in de handen van de gemeenschap, en zal dus steeds haar sociale rol kunnen vervullen. Het geldt dat de pub opbrengt, wordt opnieuw in de gemeenschap geïnvesteerd. Zo zijn er dorpen die de inkomsten gebruiken om uitstapjes te organiseren voor het hele dorp, of hoe een pub het dorpsgevoel en de samenhang kan bewerkstelligen.



De eerste coöperatieve pub kwam er in Hesketh Newmarket, een klein dorpje in het Noordwestelijke Lake District. The Old Crown is er de enige pub in het dorp. In 1987 kochten Jim en Liz Fearnley the Old Crown met een droom om achteraan de pub een brouwerij te beginnen, de Hesketh Newmarket Brewery. Jim en Liz baatten zowel de pub als de brouwerij uit tot 1995, wanneer ze beslisten om de pub te verkopen en zich te concentreren op de brouwerij. De pub werd wel verkocht, maar werd verder uitgebaat als pub.

In 1999 wilden Jim en Liz op pensioen. De dorpsbewoners hadden schrik dat de brouwerij zou worden opgeslorpt door een grote brouwerij, of gesloten zou worden. Om dat te beletten verzamelden 58 dorpsbewoners zich, vormden een coöperatieve, en kochten de brouwerij. Vandaag de dag is Hesketh Newmarket Brewery nog steeds een florierende microbrouwerij.

In 2002 rijpte het plan om een tweede coöperatieve te beginnen en ook de pub te kopen om die veilig te stellen voor de dorpsgemeenschap. 125 stamgasten troepten samen en kochten de pub. The Old Crown is nu nog steeds een warme, gezellige pub, die lekker eten serveert en goede bieren van Hesketh Newmarket Brewery tapt.

Conclusie

De pub is het kloppend hart van de gemeenschap, en in landelijke gebieden zal je vaststellen dat dit vaak letterlijk kan genomen worden. Het is in de pub dat de boer zijn mandjes eieren achterlaat zodat de mensen ze kunnen kopen. Het is het afsprekpunt waar mensen mekaar ontmoeten om zaken uit te wisselen, waar afhaalpunten worden gecentraliseerd. In erg afgelegen gebieden vervult de pub vaak een dubbele rol: als postkantoor waar je postzegels kan kopen, als elementair dorpswinkeltje, als de plaats waar medische voorschriften kunnen worden afgehaald,...

In Groot-Brittannië is de functie van de pub er een van dienstverlening aan de



gemeenschap, niet van winstbejag voor grote firma's!

En pubs komen er in alle vormen en maten. Groot-Brittannië heeft zoveel typische pubs, ze zijn allemaal typisch en tegelijk allemaal verschillend. De oude coaching inns met binnenkoeren waar vroeger de oude koetsreizigers werden onthaald; de 17de eeuwse huizen in de City of London; de Edwardiaanse paleizen in Liverpool; de kleine verwrongen smokkelaarsnesten in onooglijke vissersdorpjes; de plattelands-cottage ale house; de witgekalkte



dorps huisjes met rieten daken en brandende houtvuren; de backstreet boozers; de vakwerkhuisen die met hout betimmerd zijn; de natuurstenen dorpspub aan de rand van het oude trekkanaal; de ruwe kale pub halverwege de machtige heuvels in het merenland; luxueuse pubs met blinkende spiegels en opgepoetst hout en met mozaïeken betegelde vloeren; eenvoudige kamers met een stenen vloer en niet veel meer dan een houten tafel, zonder toog, waar je het bier geserveerd krijgt via een luik; of de donkere kroegen voor stevig manvolk tussen de scheepswerven aan de grote rivieren. Geen twee pubs zijn dezelfde. En daarin ligt het geluk!

Hilaire Belloc (1870-1953), een van oorsprong Franse schrijver die in 1902 een genaturaliseerde Brit werd, schreef: *“When you have lost your Inns, drown your empty shelves, for you will have lost the last of England”*.

Ontstaan van het “tied system” en de pub companies (pubco’s)

Beer Act 1830

In 1820 was overdreven alcoholgebruik een serieus probleem voor de regering. De consumptie van gin was fenomenaal gestegen (verdubbeld tussen 1807 en 1827), maar ook de grote Londonse brouwerijen werden te rijk en machtig. Er heerste een economische recessie en de graanprijs kelderde dramatisch. In 1830 kwam de regering met een prachtige nieuwe wet op de propfen, die de “Beer Act” wordt genoemd. De Beer Act transformeerde het bierlandschap en de pubcultuur compleet: de verkoop van bier werd voortaan volledig vrij gemaakt. Iedereen die een licentie kon betalen (en deze bedroeg slechts £2) mocht bier verkopen en het ook zelf brouwen als hij dat wilde. Het doel van deze Beer Act was veelvoudig: de markt liberaliseren, de macht van de grote brouwers beknotten, nieuwe concurrentie genereren, de vraag naar gin laten dalen en de graanprijs terug de hoogte indrijven. Het klonk als een uitstekend plan, maar uiteraard draaide het anders uit ...

Sinds 1550 werden alle licenties voor inns, taverns en



Gin Lane, 1751 (William Hogarth)

alehouses gecontroleerd door magistraten. Door de Beer Act van 1830 was dat niet nodig, iedereen mocht nu bier brouwen en verkopen. Ook de belasting op bier werd afgeschaft, zodat het bier sterk goedkoper werd, de vraag naar bier gigantisch steeg op korte tijd en het aantal "licensed premises" waar bier kon gekocht worden,



Beer Street, 1751 (William Hogarth)

Achteruitgang

Vanaf 1870 wordt er echter minder gedronken. In de Victoriaanse periode was er een betere watervoorziening, een betere voeding, en bier was minder nodig als bron van calorieën. Door de uitbouw van het spoorwegennet vergde een verplaatsing minder fysieke inspanning, en de belangrijke groei van bedrijven zorgde ervoor dat meer mensen als bediende in kantoren waren tewerkgesteld waar een dorstlessend bier minder noodzakelijk was. Na de eerste Wereldoorlog kwam een periode van recessie en depressie, de beurscrash in Wall Street, werkloosheid, een sterke achteruitgang van de industrie, het einde van het leven zoals het was. Tijdens de eerste Wereldoorlog waren vrouwen gaan werken, kreunde het land onder miljoenen doden, stierven de landbouwer, mijnwerker, arbeider en de Sir en Lord naast elkaar in modderige graven. De belasting op bier was voor de oorlog verhoogd, en niemand kon zich nog bier veroorloven. Het waren zware tijden.

In 1933 gaf de regering gehoor aan de oproep van de brouwerijen om de belastingen op bier te verlagen. De nieuwe belasting werd bepaald in functie van het alcoholgehalte: laagalcoholische bieren zouden voortaan minder belast worden. Aangezien de brouwerijen in moeilijke economische tijden sowieso moesten besparen, deden ze dit dus door het alcoholpercentage van hun bieren te laten zakken. In de eerste Wereldoorlog had de regering al een globale alcoholverlaging doorgevoerd, dit belastingstelsel zorgde ervoor dat de alcoholische sterkte van Britse bieren laag bleef in vergelijking met de andere landen. Tot op de dag van vandaag is dit met de bieren die in sociaal verband in de pub worden gedronken, nog steeds het geval. Zelden zal je in de pub bieren vinden van meer dan 6 vol. % alc. Er bestaan uiteraard uitzonderingen, vooral in de flessenbieren.

Moderne tijden, The Big 6, verval van kwaliteit

Op het einde van de jaren 1950 moest een bedrijf deel uitmaken van een reusachtige corporatie als het winst wou maken, en dat was voor de brouwerijen niet anders. Ind Coope, Tetley Walker en Ansell's Brewing vormden Allied Breweries, die bestond uit een groep van 14 brouwerijen die in totaal 8.575 pubs bezaten. Courage fusioneerde met verschillende grote brouwerijen tot de 4de grootste groep in Groot-Brittannië met 4.800 pubs. Watney, Combe Reid & Mann, Crossman & Paulin vormden Watney Mann in 1958, en begonnen in snel tempo over heel het Verenigd Koninkrijk brouwerijen en pubs te kopen. In 1965 bezaten ze 6.000 pubs. In 1960 gingen de giganten Scottish Brewers en Newcastle Breweries samen en vormden ze Scottish & Newcastle. In de jaren 1960 heerste maar één devies: kopen, kopen, kopen. En het was de grote concerns niet te doen om de brouwerijen zelf die ze kochten, maar wel om de bijhorende pubs die eraan verbonden waren, en om de verschillende nationale biermerken in handen te krijgen. In 1967 gingen twee andere giganten samen: Bass en Charrington vormden Bass Charrington, op dat moment de grootste brouwerij in Groot-Brittannië met 11.000 verkooppunten en een totaal marktaandeel van maar liefst 19%.

Alle macht was in handen van The Big Six: Allied, Courage, S&N, Watney Mann & Truman, Whitbread en Bass Charrington, die in 1972 niet minder dan 72% van alle Britse bier produceerden.

Nu de Big 6 de nationale biermerken en de pubs in handen hadden, kon men de destijds overgekochte brouwerijen sluiten. Deze consolidatie kwam er tussen 1958 en 1970 : de Big Six sloten 54 van de 122 brouwerijen die ze onder mekaar hadden.

De donkerste tijden voor Britse bieren waren aangebroken. Real Ale is een moeilijk te behandelen product, dat vakbekwaamheid en tijd vereist. Bovendien is dit type bier niet houdbaar en wordt het snel slecht. Zonder vakbekwaamheid van zowel de brouwer als de landlord in de pub, kan geen consistent goed bier afgeleverd worden. De Big 6, die bijna alle pubs in het Verenigd Koninkrijk in handen hadden, hadden hun panden bevolkt met onervaren en onbedreven mensen in plaats van echte landlords die hun vak kenden. Ze wilden ook niet de tijd en het geld spenderen voor een doorgedreven kwaliteitsopvolging en zochten naar goedkope oplossingen om het bier langer te bewaren, zonder dat daar nog enige vorm van diepgaande kennis aan te pas moest komen.

Men begon de bieren te filteren en pasteuriseren, en in luchtdichte "kegs" (type Belgische biervaten) te steken.

Door gebrek aan hergisting, werd de sprankel in het bier gebracht door middel van extern bijgevoegd koolzuurgas. Deze keg-bieren waren misschien wel niet zo lekker als een goed bewaard cask bier, maar het was toch stukken beter dan een slecht bewaard cask bier dat slecht en zuur was geworden.

In de jaren 1960 en '70 verdrongen de keg bitters de cask ale en werd het steeds moeilijker om een pub te vinden die niet tot het bezit van de Big 6 behoorde. De kwaliteit van de bieren ging dramatisch achteruit toen de Big 6 hun absolute monopolie gebruikten om ongestraft goedkopere ingrediënten te gebruiken in het bier zoals maïs en rijst, suiker toe te voegen en het alcoholgehalte nog te verminderen. Alternatieven waren er immers bijna niet meer.

Wat begon uit een overweging om bier te maken waar minder bij kon fout gaan, en dat een grotere bewaarbaarheid had, resulteerde uiteindelijk in triestige, zielloze, smaakloze dranken, ontdaan van alle ambacht en vakmanschap.



Het ontstaan van de Pubcos (Beer Act 1989)

In 1971 werd CAMRA opgericht, die meteen met een maandelijkse nieuwsbrief van start gingen. Het hielp dat 3 van de 4 oprichters journalisten waren, die over de nodige kanalen beschikten om gehoor te geven aan hun oproep voor beter bier. CAMRA organiseerde een reeks zeer succesvolle bierfestivals, door het toenemende enthousiasme werden opnieuw kleine brouwerijen opgericht, en het ledenaantal steeg naar 30.000 leden in 1976 (begin 2012 zijn dat er reeds meer dan 134.000). CAMRA ging door met allerhande acties en manifestaties, en het monopolistische gedrag van de Big 6 werd in vraag gesteld.

In 1977 onderzocht een prijzencommissie de praktijken van de Big 6 en oordeelde dat het “tied system” waarbij pubs contractueel verbonden waren aan brouwerijen als anti-concurrentieel gold. In 1985 bezaten de Big 6 maar liefst 73% van de totale bierproductie en 73% van de “tied houses”.

In 1989 kwam de regering met een nieuwe “Beer Orders”, een wet die de bedoeling had om het gezellig onderonsje en luilekkerleven dat de grote brouwerijen voor het grootste deel van de eeuw hadden gehad een halt toe te roepen. Elke brouwerij die meer dan 2.000 pubs bezat, moest de helft van de overschot verkopen vóór 31/10/1992. Op drie jaar tijd zouden er dus in één klap tienduizenden pubs vrij komen, bevrijd van hun “tie”. Vanaf mei 1990 moesten de overblijvende tied houses, die nog steeds verbonden bleven met de brouwerij, een gastbier kunnen aanbieden dat niet uit de portefeuille van de verbonden brouwerij kwam. Net als bij de vorige Beer Act uit 1830, zag dit er een uitstekend plan uit. Net zoals bij de vorige Beer Act draaide ook dit compleet anders uit! Hoe verkoop je immers tienduizenden pubs? De Big 6 waren door al hun fusies en overnames al lang geen pure brouwerijen meer. Ze bezaten limonadefabrieken, hotel- en restaurantketens, voedselproducenten, en waren actief in klein- en groothandel. Toen ze geconfronteerd werden met de gedwongen verkoop van duizenden pubs, bouwden ze het brouwerijgedeelte van hun ondernemingen verder af. Grote investerings- en zakenbanken sprongen op de kar, en verschillende Pub Companies (Pubco’s) werden opgericht na de Beer Orders om marktaandeel in te pikken. Deze Pubco’s kochten de pubs die vrij gekomen waren op de markt, waardoor grote pub-ketens werden gevormd. Punch Taverns en Enterprise Inns zijn de grootste pubco’s op dit moment. Ze groeiden uit van organisaties die enkele honderden pubs bezaten tot ongeveer 15.000 pubs op dit moment. Het was de bedoeling van de Beer Orders om de keuze voor de consument te vergroten, maar het uiteindelijke gevolg was dat méér pubs in handen kwamen van een kleiner aantal spelers. De keuze voor de consument daalde zelfs: overal in het land boden de Pubco’s slechts een zeer beperkte lijst van gastbieren. De Pubco’s groeiden uit tot machtige kapitalistische firma’s, die niet in de sector zitten voor hun liefde voor bier, maar wel om zoveel mogelijk geld te verdienen. Vandaag de dag zijn de Pubco’s een van de voornaamste redenen voor het sluiten van pubs : door de buitensporige huur die ze van de landlords vragen, zijn veel pubs niet langer economisch leefbaar. Bovendien is in de ogen van een pub company een gesloten pub dikwijls meer geld waard (in vastgoed, om er flats van te maken) dan een pub die open is en dienst doet als ontmoetingsplaats voor de lokale gemeenschap.

De opkomst van microbrouwerijen

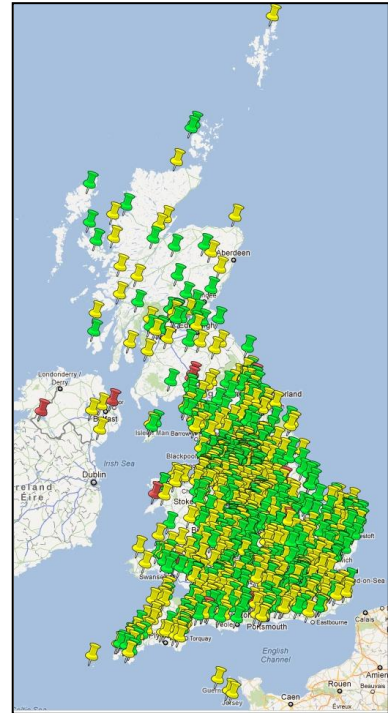
In de jaren 1990 volgde een nieuwe golf van overnames en fusies in de Britse brouwerij-industrie. De Big 6 werden de Big 4. Scottish & Newcastle kochten Courage (maar niet de biermerken) en gingen nadien allemaal over in Heineken, Bass werd opgenomen door Coors (later MolsonCoors), Whitbread werd overgenomen door AB InBev en Carlsberg-Tetley, waartoe ook Allied behoorde, ging integraal over in Carlsberg.

Eindelijk goed nieuws: in 2002 voerde Gordon Brown de “Progressive Beer Duty” in. Brouwerijen die minder dan 30.000 BBL per jaar produceerden, werden minder belast. Brouwerijen die minder dan 10.000 BBL produceerden, moesten nog minder betalen. Het gevolg was dat zeer kleine brouwers nu bier konden leveren aan lokale pubs tegen lagere prijzen dan de grote spelers, zelfs al hadden deze laatste grote schaalvoordelen. Het zorgde voor een ware explosie aan kleine microbrouwerijen! Sommigen wisten uiteraard niet goed waarmee ze bezig waren en produceerden vreselijke brouwsels, maar de weg was ook vrijgemaakt voor enorm veel schitterende microbrouwerijen met nieuwe, innovatieve ideeën en heerlijke bieren. Het Britse brouwlandschap is tegenwoordig letterlijk bezaaid met werkelijk fantastische brouwerijen: Thornbridge, Hawkshead, Buxton, Fyne Ales, Tryst, Ramsgate, Purity, Tempest, Dark Star,... de lijst is eindeloos. Een nieuwe, frisse wind waaide door het eiland. Oude bierstijlen zoals IPA, mild en porter werden nieuw leven ingeblazen, er ontstonden nieuwe bierstijlen en nieuwe versies van bestaande bierstijlen, men begon nieuwe hopsoorten te gebruiken uit andere exotische landen, en overall werd gestalte gegeven aan nieuwe ideeën. In 2007 vertrok één van de oprichters van Thornbridge om in Schotland BrewDog te beginnen. Ze maakten bijvoorbeeld een bier dat Zephyr heet, een IPA van 13 vol. % alc., gedurende een jaar gelagerd op whiskyvaten op een bed van aardbeien. Voortaan is er in Groot-Brittannië naast een hele resem goede, frisse, eenvoudige, subtiele bieren ook een groot aantal nieuwe, complexe, niet-alledaagse bieren te vinden.

Het bierlandschap met de verschillende soorten brouwerijen : global brewers, nationals, regionals, micros en brewpubs

De Britse brouwerijen kunnen opgedeeld worden in vijf categorieën, waarvan er twee eigenlijk niet zo interessant zijn voor de gemiddelde of gevorderde bierliefhebber. Het is dus wel belangrijk om een beetje kennis te hebben van het bierlandschap vooraleer je een pub binnenstapt en een bestelling plaatst. Zo worden teleurstellingen al voor een stuk vermeden en kan de smaakbeleving objectief gekaderd worden.

- **Global brewers:** dit zijn de multinationals, of buitenlandse bedrijven, die ook in Groot-Brittannië brouwerijen bezitten. We spreken dan over AB InBev, Carlsberg, Coors en Heineken. Andere grote spelers zijn Guinness en SABMiller, hoewel ze geen brouwerijen bezitten in Groot-Brittannië. De global brewers brouwen zo goed als geen Real Ale, al zijn er enkele uitzonderingen. In de plaats daarvan concentreert deze sector zich op de zwaar geadverteerde internationale pils-merken die ze door de vele overnames in hun portefeuille hebben. Buiten Heineken, die ongeveer 2.000 pubs erfde via de brouwerij Scottish & Newcastle, bezitten de global brewers zelf geen pubs. Hun producten zijn (helaas) alomtegenwoordig in de meerderheid van de pubs.
- **National brewers:** dit zijn geen multinationals, maar puur Britse brouwerijen zonder overzeese belangen. Het gedrag van deze brouwerijen verschilt echter niet wezenlijk van dat van de global brewers : door fusies, overnames en sluitingen hebben ze zich “opgewerkt” tot grote nationale merken. De national brewers bezitten wel eigen pubs die ofwel eigendom van de brouwerij zijn, ofwel contractueel aan de brouwerij zijn verbonden om bijna uitsluitend de bieren van deze brouwerij te verkopen.



National brewers in Groot-Brittannië zijn Marston's, Greene King en Wells & Young's. Hun pubs zijn misschien niet in alle delen van het eiland te vinden, maar in verschillende gebieden hebben ze toch een grote dominantie. Marston's bezit bijvoorbeeld de brouwerijen Jennings en Ringwood, en is bijgevolg (buiten de Midlands waarvan Marston's afkomstig is) zeer groot in Cumbria en Hampshire. Greene King komt oorspronkelijk uit East Anglia, maar is door hun overnames van Morland, Hardys & Hansons en Belhaven ook een grote aanwezigheid in de streek rond Oxford, de East Midlands en Schotland. Wells & Young's zijn alomtegenwoordig in London en de omliggende counties. National breweries maken nog steeds hoofdzakelijk cask-conditioned bieren, maar dit zijn geen hoogvliegers. Deze brouwerijen kijken vooral naar grote volumes, vergelijk ze in België maar met een Leffe. Om een goede inschatting te maken van het bier dat je drinkt, of van welke brouwerij je een bier hebt besteld, moet je deze brouwerijen dus kennen, om te vermijden dat je meteen verkeerde conclusies trekt over Britse bieren in het algemeen.

- **Regional brewers:** de naam “regionale brouwerijen” doet vermoeden dat dit kleine streekbrouwerijen zijn, maar dit is absoluut niet waar. De sector van de regional brewers beslaat het grootste deel van de zeer oude Britse brouwerijen, die in veel gevallen nog steeds in handen zijn van dezelfde familie. Hun bieren vind je vaak in drie of vier omliggende counties, maar behouden in veel gevallen toch hun regionale identiteit. Voordat er in de jaren 1990 een wet kwam die pubs toeliet om een gastbier aan te bieden buiten de bieren van de contractuele “partner”, was het zeldzaam om de bieren van de regional brewers te vinden buiten hun eigen regio. Nu duiken vooral de bieren van deze regional brewers op als “guest beers” in pubs over heel het land.

De best gekende regional brewers zijn Adnams (Suffolk), Fuller's (London), Wadworth (Wiltshire), Shepherd Neame (Kent), Brains (Wales) en Lees, Hydes, Holt's en Robinson's in Groot-Manchester.

Deze oude familiebedrijven krijgen nu het gezelschap van nieuwere brouwerijen die ooit als microbrouwerij of brouwpub zijn begonnen, en nu even groot zijn geworden als hun historische rivalen. Voorbeelden hiervan zijn Hop Back (Wiltshire), Sharp's (Cornwall), Butcombe (Somerset) en Black Sheep (Yorkshire).

De regional brewers specialiseren zich nog altijd in cask conditioned bier, maar de groteren brouwen vaak ook een pils, vaak onder licentie van een buitenlandse brouwerij.

Het is belangrijk te weten dat de bieren die de regional breweries produceren over het algemeen bestemd zijn voor een grote, algemenere markt dan de bieren die door microbrouwerijen gemaakt worden. Het zou te ver gaan om deze bieren slecht te noemen, maar omdat ze specifiek bedoeld zijn om door een groot publiek gedronken te worden, en omdat ze op vrij grote schaal worden gemaakt, kunnen veel van deze bieren toch als eerder saai bestempeld worden. Een microbrouwerij kan het zich uiteraard veel makkelijker permitteren om een meer uitdagend bier te maken voor een niche-publiek van bierliefhebbers. Ook dat moet je dus in het achterhoofd houden als je zomaar om het even welk bier probeert in een pub, vooral als je in een streek bevindt die gedomineerd wordt door zo'n regional brewer.



Gebaseerd op een gemiddelde jaarlijkse capaciteit van meer dan 18.000 BBL (30.000 hl of 3.000.000 l), zijn dit de huidige regional brewers (die men dus ook moet leren kennen om niet tot verkeerde conclusies te komen over het Britse bier in het algemeen):

- Adnams (Suffolk)
- Batemans (Lincolnshire)
- Black Sheep (North Yorkshire)
- Brains (Wales)
- Brakspear (Oxfordshire)
- Butcombe (Somerset)
- Cains (Merseyside)
- Camerons (County Durham)
- Everards (Leicestershire)
- Fuller's (London)
- Hall & Woodhouse (Dorset)
- Harveys (East Sussex)
- Highgate (West Midlands)
- Holt's (Manchester)
- Hook Norton (Oxfordshire)
- Hop Back (Wiltshire)
- Hydes (Manchester)
- Lees (Manchester)
- Robinson's (Cheshire)
- St Austell (Cornwall)
- Sharp's (Cornwall) – maar maakt nu deel uit van Molson Coors
- Shepherd Neame (Kent)
- Timothy Taylor (West Yorkshire)

- Theakston (North Yorkshire)
- Thwaites (Lancashire)
- Wadworth (Wiltshire)
- Wychwood (Oxfordshire)

Uiteraard zijn niet alle bieren van deze brouwerijen saai of ongeïnspireerd. Zo maken St. Austell uit Cornwall en Harveys uit Sussex verschillende prachtige bieren die ook door de “gevorderde bierkenner” erg geapprecieerd worden, en zijn vele bieren gewoon de moeite waard als klassieker, of omdat ze nog op zeer traditionele wijze worden gebrouwen.

Zo gebruikt Marston's (bij de national brewers) als enige (en enkel voor hun Pedigree-bier) nog het oude Burton Union System als vergistingsmethode. Dit is een circulerende methode van vergisting uit de jaren 1830

waarbij het bier gist in een rij houten vaten die aangesloten zijn op een gemeenschappelijke open bak. Het teveel aan gistschuim werd op die manier uit de vaten gedreven en in de “trog” verzameld, terwijl het bier dat met de gist was meegekomen, terug in de houten vaten stroomde om verder te vergisten.

In sommige oude familiebrewerijen (onder andere Samuel Smith en Black Sheep) in Yorkshire, het noorden van Engeland, gebeurt de vergisting nog in open,



rechthoekige gistkuipen, de zogenaamde Yorkshire Square. Dit 200-jaar oude vergistingssysteem bestaat uit twee verdiepingen. De wort vergist in de onderste “kamer”, terwijl de gist naar de bovenste kamer (“barm deck”, met barm bedoelt men het gistschuim. De uitdrukking “barmy” (gek, leeghoofd) is daarvan afgeleid) drijft. De fermenterende wort wordt regelmatig over de gist in het barm deck gepompt, maar op het einde van de gisting bevindt de meeste gist zich in de bovenste kamer terwijl de wort wordt afgetapt uit de onderste kamer. Dit soort vergisting duurt minstens 6 dagen.

Het “Dropping System” is nog een andere oude vergistingsmethode waarbij gedeeltelijk gefermenteerde wort naar een andere, lager gelegen container wordt gebracht, waarbij onactief geworden gist in de bovengelegen kamer achterblijft. De afgevoerde bier is helderder en heeft een meer zuivere gist, en vergist dan verder in de onderste kamer. Het is ook een manier om de wort te beluchten. Wychwood gebruikt deze manier van vergisten nog voor de Brakspear-producten, en ondanks het feit dat deze brouwerij een zeer grote speler is waarvan je niet zou verwachten dat ze veel geld en tijd zouden steken in traditie en ambacht, hebben ze, toen de productie van Brakspear verhuisde naar een nieuwe brouwsite, speciaal een nieuwe brouwerij gebouwd waarin ze het originele dropping system konden behouden.

Omdat de regional brewers grote familiale bedrijven zijn, behouden ze in veel gevallen nog andere traditionele waarden. Zo gebruiken Adnams, Hook Norton, Samuel Smith, Thwaites en Wadworth nog steeds paard en kar bij het leveren van de tonnen bier aan bepaalde pubs. Samuel Smith, Theakston en Wadworth hebben ook nog steeds een cooper of tonnenmaker in dienst, en ze steken een (miniem) deel van het bier nog steeds in houten tonnen, hoewel dit meer en meer alleen voor toeristische redenen gebeurt.

- **Microbrewers:** de kleine microbrouwerijen kwamen voor het eerst serieus op de markt in de jaren 1970, volgend op het succes van CAMRA die de cask conditioned bieren opnieuw onder de aandacht bracht. Slechts weinige microbrouwers van dit eerste uur overleefden tot op de dag van vandaag, maar brouwerijen zoals Cotleigh uit Zuidwest-Engeland maken nog steeds goede bieren, hoewel ze al helemaal niet meer zo klein zijn. Een volgende golf van microbrouwerijen zag het daglicht op het einde van de jaren 1980, en vooral in de jaren 1990. In dat jaar werden de grote brouwerijen die meer dan 2.000 pubs hadden namelijk verplicht om de helft van de pubs boven dit aantal van de hand te doen en los te maken van de “tie”, de contractuele verplichting om alleen hun bieren te schenken. Bovendien moesten “tied pubs” (pubs die contractueel vasthangen aan een

brouwerij) in staat zijn om een gastbier te schenken van een andere brouwerij. Dit alles maakte de weg vrij voor een heel aantal nieuwe, kleine brouwerijen. Veranderingen in de taks en accijnsheffingen, bevoordeelden bovendien de kleine brouwerijen met een beperkte capaciteit, die minder taksen dienden te betalen. Nu zijn er ruim 700 microbrouwerijen in Groot-Brittannië. Hun bier is bijna uitsluitend zeer lokaal verkrijgbaar. Het heeft dus absoluut geen nut om te hopen dat men een bier van een microbrouwerij uit Yorkshire zal tegenkomen als men op reis is in Devon. Wil je het bier van een bepaalde microbrouwerij proeven, dan zal je naar hun regio moeten reizen. Het is uiteraard geen kwaliteitsgarantie: het is niet omdat het bier van een microbrouwerij komt, dat het daarom goed is!



Door het systeem van “tied” pubs hebben deze kleine brouwerijen het vaak moeilijk om hun producten in de pubs te krijgen. Je vindt ze dan ook meestal als gastbieren, maar meer en meer microbrouwerijen beginnen hun bier nu ook te bottelen in flessen.

- **Brewpubs:** een vijfde soort brouwerij is de zogenaamde brewpub. Dit is in feite niets anders dan een pub die haar eigen bier brouwt. De brouwinstallatie kan in een bijgebouw gehuisvest zijn, of zich in de kelder van de pub bevinden, of zeer prominent aanwezig zijn in de pub zelf. De meeste brewpubs verkopen overigens niet alleen hun eigen bier, maar bieden ook bieren aan van andere brouwerijen. Vaak heb je hier zelfs een goede kans om bieren te vinden van andere kwalitatief hoogstaande microbrouwerijen, aangezien de uitbaters van brewpubs over het algemeen erg gepassioneerd zijn door goede bieren.



De meeste brouwerijen hebben een vrij uitgebreid aanbod aan verschillende bieren. Bovendien maken bijna alle brouwerijen een hele resem tijdelijke seizoensbieren, zodat het aanbod erg groot is.

Wales is in de loop der geschiedenis sterk beïnvloed door de macht van de godsdienstige nonconformisten en drankbestrijders, wat ervoor zorgde dat de bieren traditioneel iets zwakker zijn, hoewel microbrouwerijen als Otley dan weer vaak uitpakken met sterke barley wines.

Schotse bieren “oude stijl” zijn historisch iets donkerder, zoeter en minder gehopt. Graan was er immers in overvloed, maar door het koudere klimaat doet de hop het er minder goed. Veel hop moest dus worden ingevoerd, wat erg duur was. Schotse brouwers gebruikten dus minder hop, en voegden die in de koking ook later toe. Door het koude klimaat duurde de gisting ook langer. De nieuwe lichte Schotse craft brewers staan er dan weer voor gekend dat ze heel genereuze hopgiften toevoegen! In Schotland worden sommige bieren nog

geklasseerd via het oude “shilling” systeem: light (maar kan ook donker van kleur zijn) heet 60/-, heavy is 70/-, export is 80/- en strong we heavy is 90/-. Dit systeem is afkomstig uit 1870 en verwijst naar de prijs die de kroegbaas moest betalen per vat (een shilling is één twintigste van een pond).

Is er een toekomst voor zo'n traditioneel product als Real Ale? Met 134.000 mensen die aangesloten zijn bij CAMRA en meer dan 1000 brouwerijen (begin 2012) lijkt dit in elk geval wel zo. De grote brouwerijen hebben hun rug wel naar real ale toegedraaid, maar het laatste jaar zijn er ongeveer 50 nieuwe microbrouwerijen bijgekomen. Er zijn nu al ruim 700 microbrouwerijen die Real Ale met innovatie en nieuwe smaken de 21ste eeuw binnengedragen hebben.

Geschiedenis van enkele traditionele bierstijlen

Tot aan de 18^{de} eeuw kunnen we stellen dat de biergeschiedenis in Groot-Brittannië niet fundamenteel verschillend is dan in de meeste andere bierdrinkende landen van Europa : brouwen gebeurde binnen familieverband of in meer georganiseerde ambachten, met de middelen en ingrediënten die er voorhanden waren.

Vanaf de 18^{de} eeuw onstonden in Groot-Brittannië de ontwikkelingen die leidden tot de zeer typische Britse bierstijlen Porter, Stout, Mild, IPA (India Pale Ale) en Bitter. Uiteraard bestaan er nog veel andere bierstijlen, en geven de meeste moderne microbrouwerijen hun eigen, innovatieve invulling van deze begrippen, maar het is interessant om de geschiedenis van deze 5 traditionele bierstijlen te bekijken omdat ze samenloopt met de wijzigende maatschappelijke verhoudingen in het land en belangrijke economische veranderingen.

Porter : ontstond in London rond het jaar 1720 als tegengewicht voor de blonde, gehopte bleke bieren die adellieden van de landhuizen op het platteland meebrachten naar de hoofdstad en die op het platteland toen erg populair waren. In London werd sinds de late 17^{de} eeuw vooral een zwaar, zoet, bruin bier gedronken, en porter ontstond hieruit toen men dit bier sterker ging maken, meer ging hoppen en langer liet rijpen.

Sterk bier werd toen gemaakt uit de eerste maisching alleen, maar voor porter werd dezelfde mout wel 4 tot 5 keer gemaischt, waarna alle wort terug gemengd werd, om zoveel mogelijk vergistbare suikers uit de mout te wassen. De terminologie voor deze techniek heette “entire” (volledig, geheel) omdat de mout volledig werd benut. Het bier werd daarna gestockeerd in “butts”, grote vaten die 108 gallons of 491 liter bier bevatten. Het resulterende bier werd eerst “entire butt” genoemd, een naam die nog meer dan 100 jaar in voege zou blijven. Bij het drogen van de mout werden eerste stukjes berkenhout tussen het natte mout gemengd, om het droogproces te versnellen. Daarna werd de mout gedroogd op houtvuren, waarbij op het einde van het droogproces de temperatuur plots sterk werd opgedreven. Dit gaf een typische “brown malt” die niet echt gebrand was maar wel een lichte rookmaak had.

Deze eerste porters waren zeer diep uitgestikt (en dus niet zoet) en werden lang in houten vaten gerijpt om de rookmaak die de mout bij het drogen op houtvuur verwierf, af te zwakken. De lange rijping (van 4 maand tot soms meer dan twee jaar) zorgde er echter ook voor dat het bier een zurige smaak kreeg, zoals ook het geval is bij Oud Bruin.

Entire Butt werd extreem populair bij de duizenden mannen die in de rivierhavens tewerk gesteld waren bij het uitladen van de schepen (de zogenaamde fellowship porters of river porters), en die de uitgeladen goederen overal in de stad rondroegen naar hun bestemming (ticket porters of street porters). Het bier werd in de volksmond al gauw “porter” genoemd en rond 1760 begonnen ook de brouwers hun bier op die manier te noemen. Vaak werd het echter ook gewoon London Brown Beer genoemd, of simpelweg “Beer”. Porter werd zo alomtegenwoordig dat als men een bier bestelde, men ervan uitging dat het porter moest zijn.

Het succes van porter was zo groot dat het bier niet alleen meer in London werd gebrouwen, maar ook door brouwerijen overal in Groot-Brittannië en Ierland. De Londense porter bleef echter de beste reputatie houden. Porter was ook het eerste globale bier ter wereld. In 1769 nam kapitein James Cook porter mee op zijn schip naar de Stille Oceaan, in 1788 werd het geëxporteerd naar Australië bij de oprichting van de eerste strafkoloniën. Het bier was ook populair in de Verenigde Staten, Ierland, de Baltische Staten, en het werd in de jaren 1780 reeds verscheept met de East India Company naar Bombay, Madras en Calcutta, lang voor er van IPA sprake was.

De industriële revolutie dreef het volk van het platteland naar de steden, waar een ware bevolkingsexplosie plaats vond en de eerste grote commerciële brouwerijen ontstonden. Het was een tijd van wereldwonderen en nieuwe technologie. Stoommachines namen het werk over en porter was het eerste massaal geïndustrialiseerde bier ter

wereld. Het bier werd in gigantische hoeveelheden gedronken in de hoofdstad en grote Londense porter-brouwerijen zoals Truman, Thrale en Whitbread werden schandalig rijk.

Ierland was een van de meest enthousiaste markten voor porter. Britse brouwers verkochten er zoveel dat Ierse brouwers zoals Beamish zelf porter begonnen te brouwen. Arthur Guinness stopte in 1799 zelfs met de productie van alle andere bieren, en legde zich volledig toe op porter. Ierse porterbrouwerijen gebruikten overigens niet de Londense "brown malt", maar een mengeling van bleke mout en een kleine hoeveelheid sterk geroosterde mout. Hun porters waren droger omdat de bleke mout meer vergistbare suikers oplevert, en bitterder wegens het gebruik van gebrande mout. De Londense porter was zoeter omdat deze (vooral in de beginperiode) gebrouwen werd van 100% brown malt.

Er waren porterbrouwerijen in USA, in Canada, Zuid-Afrika, Australië en Nieuw-Zeeland. Ook de export naar Rusland was erg groot. Niet alleen Londense porter werd overigens naar Rusland geëxporteerd, maar allerhande bieren. Ook voor de brouwers uit de bierregio Burton-on-Trent was de Russische markt enorm belangrijk. In 1822 legden de Russen echter zeer hoge importtaksen op, zodat veel van de geïmporteerde bieren voortaan ter plaatse in Rusland werden gebrouwen. Dit betekende de doodsteek voor veel brouwerijen uit Burton-on-Trent, maar gelukkig opende op hetzelfde moment een nieuwe markt voor hun bieren in India (zie IPA).

Porter was echter vrijgesteld van deze hoge taksen, omdat geoordeeld werd dat de Russische brouwers niet in staat waren om dezelfde kwaliteit te produceren. Als gevolg hiervan bleef de export van porter naar Rusland bestaan, daar waar die voor andere bieren compleet stil viel. De Londense brouwer Barclay-Perkins had zowat het monopolie op de export naar Rusland. Porter werd in veel verschillende versies en alcoholpercentages naar Rusland geëxporteerd, maar het was de sterkste "Stout Porter" die aan het hof van de Tsaar werd verkocht, wat het de bijnaam Imperial Stout opleverde (naar het Imperial Court van de Tsaar)

De productie van het bier was vrij kostelijk door de rijping en de grote hoeveelheden vaten die moesten voorzien worden. Whitbread huurde in de late jaren 1740 op 44 verschillende plaatsen in de stad kelders die vol lagen met vaten rijpende porter. In 1748 had brouwerij Thrale 19.000 "butts" van 491 liter, ter waarde van meer dan £ 8.500, ofwel ongeveer 11% van het totale kapitaal van de brouwerij. De gigantische hoeveelheden fermenterend bier waren ook gevaarlijk: in 1758 stierf een brouwerijmedewerker aan CO₂-vergiftiging toen hij in een kelder het bier ging controleren dat er aan het vergisten was. Ook de persoon die hem wou redden, kwam hierbij om.

In 1736 was Red Lion Brewhouse de eerste porterbrouwer die het bier in gigantische vaten liet rijpen, in plaats van in kleinere houten casks. De vaten die hij gebruikte hadden een inhoud van 1.500 barrels (of 54.000 gallons, of dus 246.000 liter) en hierin werd de porter gedurende minstens 4 à 5 maanden gerijpt. De inhoud van de vaten ging steeds omhoog, met soms katastrofale gevolgen: in 1814 kregen de mensen die op het kruispunt van de Londense Tottenham Court Road en Oxford Street woonden onbepaald gratis bier, maar ze waren er niet blij mee. Ze woonden naast Henry Meux's Horseshoe Brewery, waar verschillende grote vaten bier stonden te rijpen. Het grootste vat bevatte 512.000 liter 10 maanden oude porter, en werd door 29 ijzeren banden bijeen gehouden. Op 17 oktober van dat jaar bezweek een van de metalen banden onder de druk van de vele duizenden liters bier en het vat barstte open (het geluid was hoorbaar binnen een straal van 8 kilometer), waardoor een kettingreactie werd veroorzaakt en andere vaten het ook begaven. In totaal brak meer dan 1.200.000 liter bier door de bakstenen muur van de brouwerij en veroorzaakte een tsunami in de sloppenwijken van Saint Giles. De vloedgolf vernielde een huizenrij en verschillende mensen werden meegesleurd of belandden onder het puin.

Er ontstond chaos in de straten toen honderden mensen gewapend met potten en pannen de biervloedgolf trotseerden om zoveel mogelijk bier te "redden". In totaal kwamen 8 mensen om het leven. Velen verdronken, anderen stierven aan hun verwondingen toen ze door de vloedgolf werden meegesleurd. Een negende slachtoffer overleed enkele dagen later aan alcoholvergiftiging, na een heldhaftige poging om het tij te doen keren door zoveel mogelijk bier te drinken als menselijk mogelijk was.

Overigens was dit niet eens het grootste vat dat ooit door een "cooper" (kuiper) werd gemaakt. Die eer is weggelegd voor een vat uit 1806, dat een diameter had van 13 meter en 9 meter diep was. Het bevatte 272.520 gallons of 1.238.868 liter porter die 12 maanden rijpte.

Brouwdocumenten tonen aan dat in 1760 de porter vaak voor langer dan 2 jaar werd gerijpt, zodat dit een bier moet geweest zijn waar gelijkaardige organismen aan het werk waren als bij 2 à 3-jarige lambik. In 1820 werd in sommige brouwerijen mild porter (jonge porter) gemengd met stale porter (oude, gerijpte), waardoor het bier een hergisting onderging, een procédé dat nauw aanleunt bij het steken van geuze.

De oude, gerijpte porter was plat, wrang, zurig en vineus. Mensen die liever een meer levendig bier hadden met een goede schuimkraag namen dan het mildere, jonge, ongerijpte bier. Rond 1822 was het gangbaar dat jonge en oude porter in de pub, bij het serveren, gemengd werden naar de smaak van de klant. De jonge porter werd "mild

(porter)" genoemd, de oude "stale (porter)" en ook de mengeling werd gewoon "porter" genoemd, waardoor soms de indruk wordt gewekt dat de (latere) bierstijl "mild" een onderdeel van porter was, maar uiteindelijk gaat het steeds over hetzelfde bier, maar over een andere leeftijd.

Over de jaren evolueerde de porter dus verschillende keren van smaak: van een sterk, troebel en rookachtig bier gebrouwen uit sterk gedroogde brown malt en voor relatief korte tijd gerijpt in "butts" (1720-1740), naar een vineus en zurig maar helder bier dat vaak gedurende meer dan twee jaar in houten vaten rijpte (1740-1790), tot een bier dat in de pub gemengd werd uit voornamelijk jong, mild bier met een kleine hoeveelheid "stale" bier van meer dan twee jaar (1790-1820).

Vanaf de jaren 1830 begon de populariteit van porter te tanen. De middenklasse prefereerde de pale ales die meer cachet hadden, en de werkende klasse stapte af van de gerijpte "stale" bieren ten voordele van de jonge ("mild") porter. In 1872 was de Meux Brewery, die de laatste brouwerij was die tot dan toe uitsluitend porter brouwde, ook ale beginnen brouwen. Enkele jaren later verkochten de vroegere grote porter-brouwerijen Truman, Whitbread en Barclay-Perkins meer ale dan porter. Men nam afstand van de traditionele porterbrouwmethodes, zoals het gebruik van de brown malt, en ook de hoptiften van de porter gingen omlaag. Ook de twee wereldoorlogen deden de bierstijl geen goed: de oorlogsregering legde de brouwers zware beperkingen op waarvan vooral de porterbrouwers slachtoffer waren omdat het roosteren van mout als te energieverblindend werd beschouwd. De bierstijl overleefde gemakkelijker in Ierland omdat de Britse regering diezelfde beperkingen niet durfde doordrukken, wegens de opflakkerende nationale gevoelens en drang naar zelfbestuur van de Ieren. Eind jaren 1970 beleefde de bierstijl een kleine revival dankzij de inspanningen van CAMRA en vandaag de dag laten opnieuw vele kleine microbrouwerijen hun creativiteit los om moderne versies van porter te maken. Samen met de heropgeleefde IPA is porter nu een van de meest populaire en hippe bierstijlen bij hedendaagse bierliefhebbers.

Mild: vandaag de dag staat "mild" bijna synoniem voor een eenvoudig donker bier, maar oorspronkelijk was de enige vereiste dat het bier vers was, jong, niet meer dan enkele weken oud. Het moest de smaak en het aroma van versheid hebben; eens het smaakaspecten van enige rijping begon te krijgen, was het niet meer "mild".

Tot en met de brouwers van het Victoriaanse tijdperk gold er voor elk bier, of het nu lichtalcoholisch of sterk was, hoppig of moutig, donker of blond: als het jong genoeg was, was het Mild.

Omdat deze bieren snel werden gedronken (4 à 10 dagen nadat het vat was gevuld, tegenover drie weken voor de lichtste pale ales), moesten ze niet sterk gehopt worden voor een langere bewaarbaarheid (hoewel er ook sterk gehopte Milds bestonden, als ze maar jong waren). Milds waren over het algemeen zoeter omdat de gist veel minder tijd kreeg om de suikers om te zetten in alcohol.

De term "Mild" sloeg dus op het feit dat het bier niet "stale" of gerijpt was. Veel boeken zeggen dat het bier "mild" genoemd werd om het verschil aan te geven met bittere bieren, maar dat klopt niet.

In de 18de eeuw was het gebruikelijk om in de pub een mengeling te drinken van mild beer en stale beer, of een mengeling van drie bieren, de zogenaamde "Three Threads": mild, stale en een sterke pale ale. Het gedeelte "mild" kon een mild bitter, mild porter of een mild stout zijn, aangezien het woord gewoon een aanduiding van de leeftijd was, geen bierstijl. Het "stale beer", of verouderd bier, was dan ook niets anders dan jonge mild, die lang gerijpt had, en daardoor een meer alcoholisch en zurig karakter kreeg.

Bij het begin van de 20ste eeuw schakelden de mensen stilaan over van (houtgerijpte) porter naar mild, enerzijds vanwege de goedkopere prijs van mild, anderzijds wegens de wijzigende smaken: de vineuze porter was niet populair meer. Mild werd zeer populair bij het werkvolk dat zware fysieke arbeid moest verrichten. Hoewel de bierstijl nu niet vaak meer voorkomt, kom je hem ook nu nog het meest tegen in de gebieden waar vroeger veel zware industrie was, zoals in de Midlands.

Mild bleef in Engeland de populairste biersoort tot na de Tweede Wereldoorlog. Het verval van de grote industrie en de groei van de populariteit van de meer hoppige bleke biersoorten deden Mild sterk achteruitgaan. Ook de kwaliteit van het product was sterk achteruit gegaan: aangezien het bier vaak zonder gist, dus "bright", werd geleverd omdat het toch geen hergisting diende te ondergaan, konden onscrupuleuze landlords gemakkelijk met het bier knoeien. Zo was het een gangbare praktijk om gemorst bier bij het schenken op te vangen en terug naar de cask te leiden. Met hergiste bieren kon men niet op die manier knoeien omdat een dergelijke "recyclage" het sediment in de cask zou verstoren en de klant een zichtbaar troebel bier zou krijgen. Dit alles deed de reputatie van mild geen goed en de bierstijl stierf bijna uit. Alleen de nationale spelers en enkele grote regionale brouwers bleven Mild brouwen, zeker in de vroegere mijnstreken en andere plaatsen waar zware arbeid werd verricht. Sinds de bierstijl opnieuw onder de aandacht wordt gebracht met specifieke campagnes, wagen steeds meer microbrouwerijen zich aan hun versie van de mild, waarbij stijlgrenzen meer dan eens doorbroken worden. Bij de

grotere spelers staat mild nog steeds gelijk aan een lichtalcoholisch, eenvoudig, (veelal) bruin bier met een zeer beperkte bitterheid en hoofdzakelijk mout- en karameltoetsen.

Stout : vandaag de dag denkt iedereen bij een stout meteen aan een gitzwart bier, maar voor 18de eeuwse brouwers betekende stout gewoon “sterk bier”, en dit kon zowel blond als donker zijn. Zeker tot in het begin van de 19de eeuw bestonden er nog blonde stouts. Brouwerijen die uitsluitend porter maakten (enkel donkere bieren dus), noemden hun zwaarste porter wel eens “brown stout” of “stout porter” om het verschil te maken met de blonde stouts die in omloop waren. De begrippen strong porter, stout porter en brown stout waren tot het begin van de 19de eeuw in elk geval volledig synoniem.

De porterbrouwerijen gebruikten het woord “stout” veel meer bij het benoemen van hun sterke bieren dan de pale ale-brouwers, zodat het woord stilaan uitsluitend geassocieerd werd met donker bier. Halverwege de 19de eeuw bestond stout nog steeds niet als onafhankelijke bierstijl, maar werd het woord nog steeds gewoon als adjectief gebruikt: een stout was een sterke porter. In het gamma aan zwarte bieren zaten dan bieren zoals common porter, best porter, stout (of single stout), double stout of export stout en imperial stout.

Er waren twee grote stout-centra: London en Dublin, die wezenlijk verschillende bieren maakten. De Ieren gebruikten alleen bleke mout en geroosterde mout, terwijl de Londonse brouwers ook hun traditionele brown malt gebruikten.

Tot in de eerste helft van de 19de eeuw verschilden de recepten voor stout en porter alleen in de hoeveelheid water die aan het bier werd toegevoegd om een hogere of lagere dichtheid te bereiken, voor zowel porter als stout werden immers dezelfde moutrecepten gebruikt. Maar vanaf de tweede helft van de 19de eeuw begonnen de recepten voor porter en stout van mekaar af te wijken. Londonse brouwers gingen minder geroosterde mout gebruiken, en verhoogden de hoeveelheid brown malt, en lieten de einddichtheid van het bier stijgen. De sterkere stouts hadden dus een smaak die zoeter en minder geroosterd was dan de porters, vooral als de stouts jong “mild” gedronken werden. Deze jonge en zoetere stout was erg populair op het einde van de 19de eeuw, maar het bier moest snel verkocht worden of de hergisting zou het bier minder zoet maken. Dit leidde de zoektocht in naar niet-vergistbare suikers, en in 1907 maakte Mackesons uit Kent een succesvolle stout met lactose. De “mild” stout was nu “milk” stout geworden!

Stout bleef als bierstijl heel erg populair, vooral nadat het de reputatie kreeg van versterkende en gezonde drank met opbouwende krachten, een gezondheidsthema waarop de Victorianen graag inspeelden (zeker toen ook Oatmeal Stout (met gemoute of ongemoute haver) beschikbaar was).

Na de algemene daling van de alcoholpercentages in de Eerste Wereldoorlog begon de stout zijn imago van sterk bier te verliezen. In de jaren 1950 maakte een brouwer naast één stout op vat soms wel 7 verschillende flessenversies, waarbij ook vrouwen als doelgroep werden benaderd met heel zoete stouts die soms niet sterker waren dan 2 vol. % alc. Nooit was de stout zo ver verwijderd van waarvoor hij ooit symbool was!

Begin jaren 1980 waren er in Groot-Brittannië nog slechts 29 brouwerijen die stout brouwden, maar geleidelijk aan werden de porters en stouts opnieuw leven ingeblazen door een nieuwe golf microbrouwerijen. Vandaag de dag zijn deze stijlen opnieuw modern en bestaan er allerhande experimenten met koffie, chocolade en fruit. Het verschil tussen porter en stout is historisch gezien nooit echt duidelijk geweest, en vandaag de dag is dit al helemaal niet zo. Verschillende moderne brouwerijen maken stouts die lager in alcohol zijn dan hun porters, dus het is nu al helemaal niet meer mogelijk om te zeggen dat het verschil tussen de twee het alcoholpercentage is. De meeste beschikbare porters zijn nu vaak zelfs sterker dan de stouts. Algemeen kan gesteld worden dat men nu met “stout” een erg donker bier bedoelt met veel gebrande mouten, terwijl als een brouwer nu een “porter” maakt, het meestal de bedoeling is om het recept op een meer historische manier te kaderen.

IPA : In 1600 werd de East India Company opgericht, die uitgroeide tot de machtigste organisatie in het subcontinent, zowel op economisch als politiek vlak. Met hun 70 schepen hadden ze het monopolie op de handel tussen Groot-Brittannië en India. De officieren van de East India Company hadden de toelating om voor eigen rekening handel te drijven, en in London kochten ze kleren, parfum, ham, kaas, glaswerk, wijn en bier om in India te verkopen.

George Hodgson van de Bow Brewery (opgericht in 1752) had een eerder kleine brouwerij, maar die was uitstekend gelegen, in het Londonse gehucht Blackwall aan de Thames, vlak bij de plaats waar de schepen van de East India Company aanmeerden. Het was bijgevolg bij Hodgson dat de officieren het bier aankochten om mee naar India te nemen. Hodgson gaf bovendien zeer voordelige voorwaarden en stond tot 18 maanden krediet toe. De officieren kochten er porter, small beer (een soort tafelbier) en “October beer”, een blond, sterk gehopt bier

dat in de herfst werd gebrouwen en als “stock” bier (bewaarbier) diende. Van stock bier of October beer was het de bedoeling om het twee jaar te laten rijpen, en het is dit bier dat (veel) later “India Pale Ale” zou genoemd worden.

Op de 3 à 4 maanden durende, ruwe reis naar Bombay, Calcutta of Madras, gebeurde er iets interessants met het October beer. Door de trage en geleidelijke veranderingen in de temperatuur, en het schommelen van het schip, kwam dit bier in India aan met een maturiteit en smaakcomplexiteit die het in normale omstandigheden na jaren kelderrijping kreeg. In tegenstelling tot wat het bekende fabeltje de mensen wil doen geloven, werd IPA helemaal niet speciaal ontworpen voor de India-export. Een halve eeuw voor Hodgson’s Bow Brewery werd gewone Pale Ale al naar India verscheept, en oude recepten tonen aan dat stock beer zeker in 1768 al bestond.

Hoe dan ook, Hodgson verwierf een grote reputatie bij de expats en ambtenaren in India. Hodgson had veel rivalen die gelijkaardige bieren maakten, maar Hodgson’s naam stond gelijk aan kwaliteit. Uiteraard werd niet enkel Pale Ale naar India verscheept, maar ook porters en cider, zo leren ons allerlei documenten uit 1784.

In 1813 exporteerde Hodgson al 4.000 BBL (meer dan 654.000 liter), al 4x zoveel als in 1801. In 1821 vestigde Bow Brewery zich als rederij, om zelf het bier te kunnen exporteren en de tussenpersonen, de officieren van de East India Company, te omzeilen. Ze voerden een scherpe prijsverhoging door, en weigerden voortaan nog krediet te geven aan de kopers. Vanaf dat moment zou iedereen harde cash moeten ophoesten voor Hodgson’s bier. Amper een jaar later, sprak Campbell Marjoribanks, een zeer belangrijk man binnen de East India Company, Samuel Allsopp aan, een brouwer uit Burton-on-Trent, in een poging om Hodgson buiten spel te zetten.

De brouwers uit Burton-on-Trent waren net hun markt in Rusland kwijtgespeeld door de hoge taksen die de Russen eisten, dus Allsopp ging graag op het voorstel in om een blond bier te maken zoals Hodgson dat deed. Een ander gelukkig toeval hielp het bier op weg: het water van Burton-on-Trent bleek erg rijk te zijn aan calciumsulfaat (gips). Het hardere water zorgde voor een betere omzetting van zetmeel in suiker, en ontrok bovendien minder kleur uit de mout. Het water uit Burton was dan ook beter geschikt om een bitter en bleek bier te brouwen dan het calciumcarbonaatrijke water uit London dat beter was voor donkere porters. Tegen 1825 verkoos praktisch iedereen in India het bier van Allsopp boven dat van Hodgson. Ook andere brouwerijen uit Burton-on-Trent, waaronder de bekende naam Bass, stortten zich op de India-markt met voornamelijk blonde bieren.

Tot voor 1835 werd dit bier trouwens gewoon “pale ale” genoemd, of “Indian beer”, of “pale ale prepared for India”. Pas vanaf 1835 werd de naam “India Pale Ale” door de handelaren in de mond genomen, lang nadat Hodgson de hegemonie in India al had verloren, maar ook dan toonden scheeps- en handelsdocumenten duidelijk aan dat Export Stout naast IPA nog steeds naar India werd verscheept.

De Bow Brewery van Hodgson had zich ondertussen vooral teruggeplooid op de Londense markt, waar hij hoofdzakelijk met gebottelde bieren de militairen en ambtenaren die teruggekomen waren uit India probeerde te bereiken (de ex-expats). Maar toen in 1839 de spoorlijnen werden aangelegd, konden de Burton-bieren van Bass en co veel goedkoper in London geraken dan vroeger het geval was. Allsopp reageerde meteen en exporteerde zijn flessenbieren eveneens naar de hoofdstad. In 1841 nam de IPA een hoge vlucht in London. Er waren nog tal van concurrenten, maar de Bow Brewery was uitgeteld.

De IPA voor de binnenlandse markt werd uiteindelijk minder gehopt, omdat het niet meer de bedoeling was om die tot 18 maanden te laten rusten. Tegen het einde van de 19de eeuw maakte de opkomst van koelsystemen het bovendien onnodig om in oktober een bewaarbier te maken dat de periode van de warme maanden tussen april en september moest overbruggen. De meeste brouwers maakten 4 à 6 soorten bleke bittere bieren met verschillende alcoholpercentages. Wat er eigenlijk gebeurde, was dat de brouwers hun vroegere stock beer gewoon “IPA” noemden om het meer cachet te geven. De andere bieren noemden ze dan strong bitter, rich bitter,...

In de jaren 1850 werden de pale ales zeer populair bij de midden- en hogere klasse. Tegen het einde van de jaren 1860 waren er in Burton-on-Trent al 26 brouwerijen met een gezamenlijke output van 1,75 miljoen BBL per jaar. In 1888 was dat al 3 miljoen BBL (490.980.000 l) per jaar.

De arme Hodgson zal zich zijn hebzucht wel beklaagd hebben. Hun greep op de India markt was vernietigd, en in London deemsterden ze weg. In 1849 stond de Bow Brewery leeg. Londense brouwers richtten brouwerijen op in Burton-on-Trent om gebruik te kunnen maken van het harde water (onder andere Ind Coope die later met Allsopp zou versmelten tot Allied), maar rond 1880 ontdekte men de techniek hoe men het mineraal calciumsulfaat kon toevoegen aan water (“burtoniseren”), zodat de Burton-brouwers hun monopolie verloren. De Eerste Wereldoorlog veroorzaakte een sterke daling in de sterkte van alle bieren, waardoor IPA (toen enkel nog voor de binnenlandse markt) veel van zijn cachet verloor. In 1948 was de bierstijl zo goed als uitgestorven, en

bieren waarin de naam verder leefde (zoals Greene King IPA) waren kwalitatief zo slecht, dat veel brouwers niet meer geassocieerd wilden worden met deze naam.

Vanaf de jaren 1980 kwam er een heropleving van de IPA dankzij de kleine microbrouwerijen, en vandaag de dag staat het woord gelijk aan moderne, hippe en hoppige bieren.

Wat klopt er dus van het bekende verhaal dat IPA ontwikkeld werd voor de India-export en dat het sterker gehopt werd om de lange reis naar India te overleven? Het klopt dat het-bier-dat-men-later-IPA-zou-heten naar India werd verscheept en sterker gehopt was. Het klopt niet dat de bierstijl ontwikkeld werd voor de India-export (het was een bestaand bewaarbier: October beer of stock beer) en het klopt ook niet dat het sterker gehopt moest worden om de export te overleven (porter werd al veel langer naar India verscheept en kwam in uitstekende toestand aan).

Pale ale werd zeker al in 1675 gemaakt. Allerhande ale- en biersoorten werden reeds rond 1711 naar India verscheept. Hodgson was rond 1793 in de India-export betrokken, met zowel pale ale als porter. Pas rond 1835 was er sprake van het woord IPA.

Bitter : Bleke bieren (pale ale) bestonden al van de jaren 1640, toen cokes werden ontdekt. Cokes waren als brandstof meer betrouwbaar dan hout, waardoor de temperatuur bij het drogen van de mout beter onder controle kon worden gehouden en blekere mout ontstond. Met de uitvinding van de saccharometer in de 18de eeuw ontdekte men ook dat bleke mout meer vergistbaar materiaal bevat dan donkere mouten, waardoor de bleke mout vaak gebruikt werd voor de zwaar gehopte October beer of stock beer, die een rijping van 12 maanden of meer moest ondergaan, en waarvoor op het einde van de 18de eeuw een grote markt in India was ontstaan bij de ambtenaren en bureaucraten van de East India Company. Toen de brouwerijen uit Burton-on-Trent, die met hun gipshoudende water nog blekere bieren konden produceren omdat het water nog minder kleur uit de mout trok, de markt naar zich toe trokken, en ze door de opkomst van de spoorwegen hun bier ook goedkoop tot in London kregen, werden deze goed gehopte blonde bieren rond 1840 erg populair. Tot zover loopt de geschiedenis van pale ales, van normale pale ales tot de bewaarbieren (die dankzij hun avontuur in India ondertussen door sommige handelaren IPA werden genoemd), gelijk. Om het helemaal verwarrend te maken noemden de brouwers dit bier nog gewoon pale ale, in plaats van IPA, zelfs tot laat in de 20ste eeuw. "Pale ale, mild ale, stout en Burton" was zowat het standaardgamma in elke pub. Bieren droegen toen geen namen, dus de klant benoemde een bier gewoon zoals hij het wilde. Porter werd meestal gewoon "beer" genoemd, en om het onderscheid te maken met de zoetere, jonge en minder gehopte "milds", begonnen de klanten naar een pale ale te verwijzen als "Bitter". De naam is dus niet afkomstig uit de brouwindustrie, maar werd ingegeven door de pub-gangers. Vanaf het begin waren Pale Ale en Bitter dus eigenlijk synoniemen, net als IPA.

In het midden van de 19de eeuw was Bitter (of pale ale) vooral populair bij midden- en hogere klasse, die vonden dat Porter en Mild bieren waren voor de arbeiders. Maar rond 1890 waren de smaakpatronen gewijzigd: er kwam een behoefte aan een minder sterk bier, dat ook sneller kon geproduceerd worden zonder lange rijping. Stilaan begon het brouwproces te wijzigen. Men begon ook Crystal-mout te gebruiken wat de bieren een meer amberkleurig aspect gaf, gebruikte zorgvuldig gecultiveerde giststammen, en voor het eerst werden nu ook duidelijke hopsoorten gebruikt: East Kent Goldings, Challenger, Fuggles,... De hopgift ging omlaag, maar delen van de hop werden nu later in het kookproces toegevoegd. De bierstijl "Bitter" evolueerde dus uit de sterkere pale ale bewaarbieren, de "stock beers" of October beers die door hun kortstondige export naar India ook wel met IPA werden aangeduid. Een "Bitter" was dus een stock ale waarvan de rijpingstijd korter werd gemaakt door het gebruik van andere ingrediënten.

Na verloop van tijd begonnen de brouwerijen ook "Ordinary Bitter" en "Best Bitter" te maken. Als ze deze bieren bottelden op fles, kregen ze meestal de naam "Light Ale" en "Pale Ale", om het nog wat ingewikkelder te maken. Ondanks de stijgende populariteit van de bleke bittere bieren bij de middenklasse vanaf 1850, bleef dit bier een minderheid uitmaken van de totale verkoop. De bestseller was "mild" die ondertussen de porter van de troon had gestoten. Het bier verdeelde de samenleving van Groot-Britannië voor de volgende 60 jaar: Bitter bleef het best verkochte bier in de "saloon bar", het sjeke gedeelte van de pub, maar er werd enkel Mild gedronken in de "public bar" waar het gewone volk samentroefte.

Pas vanaf 1950 verloor de Mild het van de Bitter, en veel daarvan was juist te wijten aan het imago van Bitter als drank voor de hogere klasse. Na de Tweede Wereldoorlog was het sociale evenwicht van het eiland immers grondig verstoord. In de oorlog vochten en stierven de arbeider, mijnwerker en Lord naast elkaar. Na de oorlog

weigerden vele arbeiders hun ondergeschikte rol in de maatschappij terug op te nemen. Bitter werd aanzien als het bier van de bazen, en iedereen vond dat hij even goed was als zijn baas. Sinds 1965 is Bitter zo goed als de nationale drank van Groot-Brittannië, maar het aanbod is enorm: van saai, zoete, moutige bieren van nationale spelers en grote regionale brouwerijen, tot innovatieve en beendroge bieren met hopsoorten uit Australië en Nieuw-Zeeland van kleine microbrouwerijen.

Tijlijn van de moderne biergeschiedenis van Groot-Brittannië

- 1720 : Ontwikkeling van Porter
- 1795 : Pale Ales gebrouwen in London worden populair in India
- 1822 : Brouwers uit Burton-on-Trent beginnen “IPA” te maken
- 1845 : Bitter begint op te duiken in het gamma van brouwerijen
- 1880 : Mild wordt de dominante bierstijl
- 1917 : Beperkingen op het alcoholgehalte
- 1930 : Pubs die zichzelf van bier voorzien, zijn een zeldzaamheid geworden
- 1940 : Porter verdwijnt
- 1944 : Eerste experimenten met “keg”
- 1965 : Lage gistingbier begint populair te worden, Mild daalt
- 1970 : Overheersing van de “Big 6”
- 1971 : Oprichting CAMRA
- 1976 : Microbrouwerij-revolutie
- 1990 : “Beer Orders” : afsplitsing tussen brouwen en uitbaten van een pub

Het huidige bierlandschap (lager, keg, cask en craft keg)

In deze presentatie hebben we het (uiteraard) uitsluitend gehad over interessante bieren. Uiteraard wordt er ook heel veel “lager” (lage gistingbier, pils) gedronken in de pubs. Maar Groot-Brittannië staat nu niet meteen bekend om de goede kwaliteit van keg-bieren, gaande van lagers tot andere bieren van hoge gisting die met CO₂ worden getapt. Maar toch is de traditie van cask ales, bieren van hoge gisting die niet gefilterd of gepasteuriseerd zijn en die een hergisting ondergaan in het vat waaruit ze getapt worden, enorm sterk blijven bestaan. Waarom maken deze traditionele bieren zo’n belangrijk deel uit van de markt (het enige groeisegment zelfs)? Hoe is het de eilandbewoners gelukt om zo lang stand te houden tegen de lage gistingbieren? Waarom heeft real ale, ondanks het feit dat het een moeilijk hanteerbaar en moeilijk bewaarbaar product is met veel nadelen, toch overleefd?

Pils

De lagers zijn in Groot-Brittannië pas echt sinds de jaren 1960-1970 opgekomen, en bovendien zijn dat hoofdzakelijk buitenlandse merken die in het Verenigd Koninkrijk in opdracht worden gebrouwen: Stella, Heineken, Fosters, Carlsberg. Ze zijn van bedenkelijke kwaliteit!

Verskillende redenen liggen aan de oorzaak van het relatief achterblijven van pils ten opzichte van de rest van Europa waar pilsbieren alle artisanale bieren verdrongen:

- De eilandmentaliteit speelt zeker voor een stuk mee: waarom zouden ze meegaan in de trends van het continent? De Britten hebben hun eigen gebruiken, laat de rest maar doen, ze zullen hun eigen gang wel gaan...
- Bij de opkomst van de lage gistingbieren in Europa, zijn veel West-Europese brouwers overgeschakeld op die nieuwe technieken om te kunnen overleven of ten minste om te kunnen groeien en kapitaal te verdienen. Pilsbieren waren het opkomende segment, hoge gistingbieren gingen er een beetje uit. Deze situatie was totaal afwezig in het Verenigd Koninkrijk. Hun vasthouden aan de hoge gistingbieren werd ook ingegeven door gezond zakelijk verstand: in 19de eeuw was het Britse Imperium gigantisch, met enorme markten in de vele koloniën. Voor Britse brouwers was er geen enkele noodzaak om over te stappen op de toen nieuwe methode van lage gisting. Tegen het einde van de 19de eeuw begonnen brouwers op grote schaal pubs te kopen die ze

rechtstreeks van hun producten voorzagen. Ze waren dus eigenaar en konden de barstaff leren omgaan met de duistere rituelen van tappen en ontlichten van de vaten die in de kelder lagen te rijpen.

- Twee wereldoorlogen beperkten de Duitse invloed in Groot-Brittannië.

- Het succes van pils in Europa kwam er omdat pils, in tegenstelling tot hoge gistingsbieren, nieuw, fris, blond, helder en dorstlessend was. In Groot-Brittannië hadden ze op dat moment al een nieuw, fris, blond, helder en dorstlessend bier: de gebottelde Pale Ales uit het einde van de 19de eeuw uit Burton-on-Trent waren hun tijd ver vooruit.

- In 1920 werd de taks op bier afgesteld op het alcoholpercentage. Het alcoholpercentage van pilsbier bedroeg toen soms 8 vol. % alc., de Britse hoge gistingsbieren waren lager in alcohol en dus was ook de prijs van ale lager dan die van pilsbieren.

- CAMRA werd in 1971 reeds opgericht, dat is 40 jaar campagne voeren voor het behoud van artisanale hoge gistingsbieren. Dat heeft gevolgen! In de jaren '70 had bijna geen enkele pub nog cask ale, nu vind je bijna geen pub meer waar er geen is.



Uiteraard waren er uitzonderingen. De Welshe brouwerij Wrexham Lager Beer Company produceerde de eerste lager in Groot-Brittannië in 1882 en Schotland begon Europese pilsbieren te importeren vanaf de jaren 1870.

In de biergeschiedenis van elk land is er steeds wel een “vijand” van de artisanale hoge gistingsbieren. Die “vijand” werd eerst met de beste bedoelingen ontwikkeld, vanuit een optiek van kwaliteit en rendabiliteit, in een poging om bier te maken dat consistent goed was van kwaliteit, om de “lastige” aspecten van het artisanale bier op te lossen (houdbaarheid, makkelijkheid in behandeling, transport...). In Europa was de pils deze “vijand” van de hoge gistingsbieren, het was de pils die door grote fabrieken op industriële schaal werd geproduceerd, tegen lage kostprijs, maar die consistent was van smaak. Het is de pils die vandaag de dag in Europa het product is geworden dat gebrouwen wordt met goedkope ingrediënten, en nu het toonbeeld is geworden van een product van lagere kwaliteit.

In Groot-Brittannië was het niet de pils die de “vijand” was. Door alle bovenvermelde redenen was de overschakeling op lage gistingsbieren niet nodig, en bleven dus ook de grote spelers steeds hoge gistingsbieren produceren. De “vijand” van de kwaliteitsvolle artisanale cask ales kwam in Groot-Brittannië dus niet van de kant van de pilsbieren, maar wel van de hoge gistingsbieren die de industriële brouwerijen produceerden, in keg. Deze bieren werden gefilterd en gepasteuriseerd om langer te kunnen bewaren, makkelijker te kunnen tappen, geen tijdverlies te hebben met het laten klaren, verluchten en aanslaan van het vat, en bovendien werd het bier ook niet slecht in de pub bij langduriger gebruik. Net zoals pils in Europa werd dit keg-bier door de grote spelers ontwikkeld om een consistent bier te kunnen maken, dat langer houdbaar was. Op termijn, net zoals bij pils in Europa, werd dit product echter steeds goedkoper gemaakt, met geforceerde snelheid en goedkopere ingrediënten, wat leidde tot een vervlakking van de smaak, zodat het op termijn het toonbeeld werd van kwaliteitsloze rommel. De grote brouwerijen overheersten de markt door overnames en sluiting van concurrenten, tot er in heel Groot-Brittannië bijna niets anders meer te vinden was. Maar in tegenstelling tot Europa was dit geen pils, maar een hoge gistingsbier.

Vanaf de jaren 1950 bracht de televisie een kentering in het bierlandschap. Door dit nieuwe medium werden ineens duizenden mensen bereikt en de buitenlandse pilsproducenten grepen hun kans door met veel reclame hun product kenbaar te maken. De pilsmarkt was overigens eerst gericht naar de vrouwen : de bieren waren lichter

van kleur, makkelijker te drinken want minder complex van smaak en het bier bestond in elegantere flessen. Waarom men veronderstelde dat vrouwen te vangen zijn met een minderwaardig product zolang het maar elegant oogt, of dat ze behoefte hebben aan een minder complexe smaak, blijft een raadsel. Bij het uitblijven van het verhoopte succes, begon de pilsmarkt de jeugd in het vizier te nemen, omdat de jongeren nu eenmaal iets anders willen drinken dan hun vaders. De uiteindelijke doorbraak van pilsbieren kwam er pas in de jaren 1970, toen men de lage gistingbieren een meer “mannelijk” imago ging aanmeten en de pils voortaan ook op vat aanbood.

Lage gistingbieren zorgen overigens voor een zeer interessante evolutie in Groot-Brittannië. De laatste jaren is er een opkomst van nieuwe lagers van uitstekende kwaliteit, die gebrouwen worden door ... de microbrouwerijen! Verschillende microbrouwerijen zijn sterk geïnteresseerd in allerlei biestijlen en totaal onbevooroordeeld. Door hun interesse en creativiteit wagen verschillende brouwerijen zich aan deze Europese biestijl door een kwalitatief hoogstaand lage gistingbier te brouwen. Enkele microbrouwers leggen zich zelfs volledig toe op de lage gistingbieren, zoals Cotswolds Brewing en Camden Town in Noord-Londen die 6 verschillende lagerstijlen willen maken in 2012.

Craft Keg

De laatste tijd is er ook enorm veel te doen rond microbrouwerijen, die naast heerlijke cask-bieren ook enkele bieren op keg-vaten plaatsen met de bedoeling om deze bieren op Europese wijze met extern CO₂-gas te tappen. In CAMRA-kringen heerst hier nogal wat onenigheid over. De echte bierliefhebbers die open van geest zijn, beseffen maar al te goed dat dit zeer goede bieren zijn; maar helaas is er ook een trend binnen CAMRA om deze bieren af te schrijven als minderwaardig. Er wordt dan zeer ten onrechte verwezen naar de keg-bieren van vroeger, van de jaren 1960 en '70, die van grote brouwfabrieken kwamen en inderdaad van verwerpelijke kwaliteit waren.

Vaak wordt er bij sommige mensen van CAMRA de zeer foutieve, simplistische en enggeestige redenering gemaakt dat alle cask-bieren goed zijn omdat ze cask-bieren zijn, en dat alle keg-bieren slecht zijn omdat ze keg-bieren zijn.

De waarheid is uiteraard niet zo eenvoudig. Een cask-bier zal altijd moeilijker te maken en te serveren zijn dan een keg-bier, omdat er nu eenmaal zoveel meer kan fout gaan. Een cask ale bewaart niet lang, en de saturatie en het mondgevoel is achteraf niet meer bij te sturen

zoals bij een keg-bier waar gewoon het kraantje van de gasfles kan worden geregeld. Het mondgevoel qua saturatie wordt er bij een keg-bier artificieel ingebracht, bij een cask ale dient dit door de cellarman zorgvuldig onderhouden te worden door ventilatie en spiling.

Maar juist omdat voor een cask ale zoveel meer handelingen nodig zijn, het bier in contact staat met de omgevingslucht en een groot debiet in de pub nodig is, is het vreselijk moeilijk om een cask ale in optimale staat te schenken. En daarom zal een goede keg meestal beter zijn dan een slechte cask.

Prachtige brouwerijen zoals Thornbridge, Ilkley, Summer Wine, Magic Rock, BrewDog, Hardknott, The Kernel,... maken naast cask ales ook keg bieren. Ze doen dit niet uit gemakzucht, want ze blijven immers ook cask bieren produceren. Zij vinden gewoon dat soms de ene manier van tappen beter past bij een bepaald type bier, terwijl voor een ander type bier de andere manier van tappen het bier beter tot zijn recht laat komen. In tegenstelling tot de keg-bieren van brouwerijgiganten zijn de keg-bieren van innovatieve microbrouwerijen meestal ongefilterd en ongepasteuriseerd.



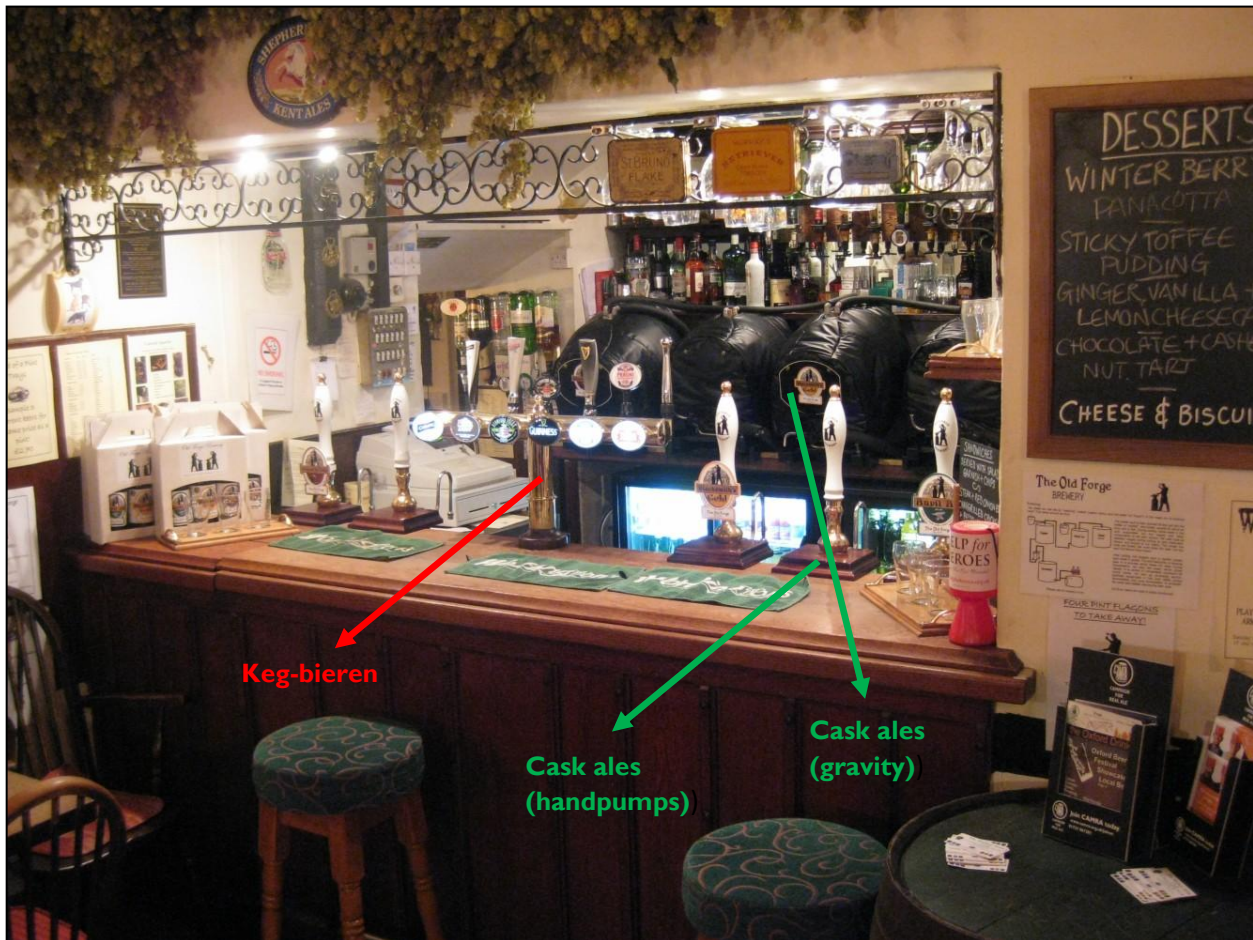
Samenvatting :

In een traditionele alledaagse pub kom je 3 producten tegen. Twee ervan staan op de (meestal fel verlichte) “keg dispense units” : de grote pilsmerken en een reeks hoge gistingbieren van (erg) grote brouwers. Deze bieren zijn

allemaal gefilterd, gepasteuriseerd, en worden getapt door toevoeging van extern koolzuurgas (of in het geval van de zogenaamde cream flows of smooth flows, met een combinatie van stikstof en koolzuurgas). Ze worden ook te koud geserveerd om de afwezigheid van smaak te verbergen. Deze bieren zijn het drinken niet waard.

Het derde product is de cask ale, of real ale: ongefilterd, ongepasteuriseerd, met de unieke eigenschap dat er een nagisting is in het vat. Deze bieren worden getapt met de handpomp (of gravitair rechtstreeks uit het vat), zonder toevoeging van extern koolzuurgas. De sprankel komt volledig van de natuurlijke nagisting, niet door een artificieel toevoegen van koolzuurgas tot het gewenste mondgevoel bereikt is.

In pubs die zich iets meer richten op bier, zal je meer en meer ook de keg-producten tegenkomen van de microbrouwerijen. Eens je een beetje kennis hebt over het Britse bierlandschap, zal je ook de namen van de brouwerijen herkennen. Deze keg-producten kan je met een gerust hart proberen, kwaliteit is gegarandeerd. We kunnen hier evenwel niet over real ale spreken omdat de saturatie van het bier van buitenaf wordt gecontroleerd en bijgestuurd.



Nawoord

Het is niet de bedoeling geweest van dit document om alle aspecten van Brits bier in detail te overlopen. Maar hopelijk zijn er wel enkele zaken blijven hangen zodat Real Ale op een objectieve manier kan beoordeeld worden bij een bezoek aan Groot-Brittannië. Als er iets is dat je moet blijven onthouden, is het dat Real Ale anders is.

London is een aangename stad, en beschikt (sinds zeer kort) over enkele zeer gespecialiseerde biertempels. Maar London is niet Groot-Brittannië. Beperk een reis naar het Verenigd Koninkrijk zeker niet tot London en omgeving, want op die manier mis je zowat alle interessante bieren en brouwerijen. Reis het eiland rond en bezoek de verschillende streken, die elk zo enorm apart zijn, zowel landschappelijk als cultureel. De bieren van de lokale

microbrouwerijen kom je bijna uitsluitend in de eigen streek tegen. Vel dus geen oordeel over Groot-Brittannië of over Britse bieren in hun geheel na een bezoek aan een stukje ervan.

Het heeft absoluut geen enkele zin om een willekeurige pub in eender welke stad, dorp of regio binnen te stappen, een willekeurige real ale van de handpomp te nemen en te denken dat je hiermee een beeld hebt van deze bierstijl. Het kan heel goed gebeuren dat als je een pub binnenstapt en een real ale proeft, dat dit niets speciaals is; zeker in niet-gespecialiseerde pubs in grootsteden, maar ook op toeristische plekken op het platteland. Het is de bedoeling van dit document geweest dat de bezoeker dan niet reageert met "Brits bier is niet lekker, wij zijn veel beter gewoon", maar wel met "Pech gehad. Volgend bier / volgende pub beter". Want het type pub, het type clientele, het type bier, het type brouwerij,... speelt allemaal een rol. Hetzelfde bier in een andere pub kan al helemaal anders zijn !

En vooral, besef dat je nooit klaar zal zijn met alles te ontdekken, en dat je altijd zal moeten terugkeren voor meer.

Bronnen :

- Barber, Norman – *A Century of British Brewers plus (1890-2004)*, 2004, Brewery History Society, ISBN 1-873966-11-3
Barber, Norman – *Where have all the breweries gone?*, 1980, CAMRA, ISBN 0-907511-11-2
Brandwood, Geoff + Davison, Andrew + Slaughter, Michael, *Licensed to sell*, 2011, English Heritage, ISBN 978-1-8480-2085-6
Brown, Pete – *Hops and Glory*, 2010, Pan, ISBN 978-0330511865
Brown, Pete – *Man Walks Into A Pub*, 2003, Macmillan, ISBN 978-0-330-41220-9
Cornell, Martyn – *Beer, The Story of the Pint*, 2003, Headline, ISBN 0-7553-1165-5
Cornell, Martyn – *Amber, Gold & Black*, 2010, The History Press, ISBN 978-0-7524-5567-9
Delderfield, Eric R. – *An Introduction to Inn Signs*, 2007, David & Charles, ISBN 978-0-7153-2777-7
Evans, Jef – *Beer Lover's Britain*, 2009, Inside Books
Evans, Jef – *The Book of Beer Knowledge*, 2004, CAMRA, ISBN 1-85249-198-1
Jackson, Michael – *The English Pub, A Unique Social Phenomenon*, 1976, Jackson Morley, ISBN 0-00-216210-5
Jennings, Paul – *The Local, A History of the English Pub*, 2007, Tempus, ISBN 978-0-7524-3994-5
Kilby, Ken – *Coopers and Coopering*, 2004, Shire Publications, ISBN 0-7478-0584-9
Laws, Bill – *Real Ale, Recipes, History & Snippets*, 2008, Ebury Press, ISBN 978-0-09-193021-9
Nicolle, Dorothy – *All About Inn Signs*, Blue Hills Press, ISBN 978-0-9560-293-3-1
Oliver, Garrett – *The Oxford Companion To Beer*, 2011, Oxford University Press, ISBN 978-0195367133
O'Neil, Patrick – *Cellarmanship*, 2010, CAMRA, ISBN 978-85249-278-6
Protz, Roger – *The Story of Brewing in Burton On Trent*, 2011, The History Press, ISBN 978-0-7524-6063-5
Putman, Roger – *Beers and Breweries of Britain*, 2004, Shire Publications, ISBN 0-7478-0606-3
Smith, Gavin D. – *British Brewing*, 2004, Sutton Publishing, ISBN 0-7509-3376-3