

BIERFICHE : Gastheer : Jo Abbeloos

28 mei 2010



Technische Fiche :

Naam : **KEIZER KAREL GOUD BLOND.**

Brouwerij : Haacht NV.
Provincieweg
Kwabrugstraat 5
3190 Boortmeerbeek
www.haacht.be

Categorie : Zwaar Blond
(Belgian blond strong ale)

Alcoholgehalte : 8 Vol. %
Verpakking : 33 Cl. - 75 Cl. Flessen – Vat 20 L.

**Aanbevolen
schenkingstemperatuur :** Ideale schenkttemperatuur = 7°C

Opmerkingen :

Brouwer: Karel Vermeiren, Frederic van der Kelen, Sofie Zeelmaekers en Paul Bossuyt

Uitzicht: Zeer mooi goudkleurig bier met een tamelijk dikke witte schuimkraag en mooi wandklevend.

Geur: Krachtig aroma van de hop maar lichte zoete tinten in de neus, mooi moutig, ook wat gistig en wat bloemig.

Smaak: Een kruidige volmondigheid met een lichte mout-zoete smaak ook wat citrus en wat kleverig in de mond midden van appelsien en naar het einde toe een bittertje als afdronk.

Nasmaak: Een zacht verfrissende droge afdronk.

BIERFICHE : Gastheer : Jo Abbeloos

28 mei 2010



Technische Fiche :

Naam : Lucifer

Brouwerij :

Brouwerij *Het Anker*

Guido Gezellelaan 49

2800 Mechelen

Categorie :

Zwaar Blond

(Belgian blond strong ale)

Sinds :

Brij. Sinds 1369

Alcoholgehalte :

8 Vol. %

Verpakking :

33 Cl. & 75 Cl. flessen

Aanbevolen schenkingstemperatuur : Tussen 6° & 10°

Opmerkingen :

Blond bier met mooi wandklevend wit schuim. Het aroma is fris en fruitig met een zweem van fruit. De smaak en afdronk zijn clean maar toch met een stevige ester rijke body. De gekende Ankergist heeft zijn werk gedaan. De afdronk is zacht hoppig met stevige Co2-prikkel op de tong. Het eindresultaat is een strak doordrinkbaar bier die past in het Ankergamma. Dit bier werd door Duvel Moortgat overgenomen van Ex-Riva ex-Liefmans. Brouwerij het Anker sloot in begin 2009 een akkoord met Duvel om de productie en verkoopsrechten van Lucifer over te nemen. In de productie- en verkoopsrechten heeft Duvel Moortgat nog een vinger in de pap. Het is de bedoeling dat het geen Duvel-kloon is maar een eigen Ankerstijl heeft. De brouwerij Het Anker is eigendom van Charles Leclef brouwer Hans van Remoortere.

Geur: Mooie bittere hopgeur van **Saaz, Magnum en Spalt** en ook wat gistig en fruitig naar rode vruchten, banaan en vanille en ietsjes munt.

Smaak: Bitterig van de hop en een beetje een zoetige twist van kandijnsuiker, wat moutig ook, karamel noten en fruitig van de curacao, (sinas, limoen) banaan of Pisang Ambon likeur vanille, mooi en zuiver op de graat bier

Nasmaak: Tamelijk bitter en rond en licht fruitig en het vloeit tamelijk lang uit en de alcohol spreekt ook nog een woordje mee

BIERFICHE :

Gastheer : Jo Abbeloos
28 mei 2010



Technische Fiche :

Naam : **Hoegaarden Grand Cru**

Brouwerij : **Hoegaarden (InBev)**
Stoopkenstraat 46
Hoegaarden B

Categorie : **Zwaar Blond**
(Belgian blond strong ale)

Alcoholgehalte : **8,5 Vol. %**
Verpakking : **33 Cl. flessen**

Aanbevolen
schenkingstemperatuur : **Tussen de 5° & 6°**

Opmerkingen :

Brouwerij Inbev group Brussel/Leuven/Hoegaarden
Brouwers: An-Valerie Basteyns, Frederic Wouters, Winok Debyser

Uitzicht t: Donker goudgeel en mistig-wazig perzik en amber ietwat troebel met een goede volle schuimkraag.

Geur : mout in de neus flanken en fruitig curaçao, mango en meloen. Duidelijk waarneembaar is een kruidig koriander geur. In dit bier ruik je ook dat de gist van de witte van Hoegaarden is gebruikt.

Smaak : Verfrissend en complex bier en specerijen: koriander, kruidnagel, citrus sinaas en ananas, perzik. Lichtjes zoet van witte kandij en fijn gehopt. Een van de betere bieren uit het gamma van Inbev. Dit bier wordt enkel in België verkocht.

Nasmaak : Zoetig naar zoethout vloeit tamelijk lang uit met een zachte bitterheid.

BIERFICHE :

Gastheer : Jo Abbeloos
28 mei 2010



Technische Fiche :

Naam : OMER.

Brouwerij :

**Bockor
Kwabrugstraat 5
8510 Bellegem
www.bockor.be**

Categorie :

**Zwaar Blond
(Belgian blond strong ale)**

Alcoholgehalte :

8 Vol. %

Verpakking :

33 Cl. & 75 Cl. flessen

Aanbevolen

schenkingstemperatuur :

Tussen de 5° à 8°C

Opmerkingen :

Brouwer: Sam Quartier is een student van Leuven en studeerde bij professor G.Delvaux. Sam was vier jaar als brouwer werkzaam in brouwerij Sint-Bernardus in Watou.

Uitzicht: Heeft een mooi goudblonde kleur en mooi dik wit schuim dat wandklevend is.

Geur: Bitterheid in de neus naar hop maar ook gistig en ook licht fruitig naar peer en alcoholisch in de neusflanken.

Smaak: Moutig naar pilsbier fruitig en een vol van smaak bier toets van banaan, citrus en kruidig, maar ook fijne bitterheid in de mond en prikkelend aan het gehemelte zeer volmondig

Nasmaak: Een vlot drinkbare maar met mate zware blonde met een mooie zachte bitterheid die lang blijft hangen tot diep in de keel.