



Smaak en uitzicht :

Het is een rosblond bier met een stevig hoppige afdronk.

Het bier drinkt vlot weg en door het Alc. van 6.5 Vol.% is het een perfect kermis bier dat met plezier en mate kan worden gedronken. Het bier heeft een droge afdronk en heeft een fruitige esterige aanzet die verder uitvloeit in een lange hoppige afdronk. Sjampetter werd gebrouwen met enkel natuurlijke producten en zonder kruiden. De basis van het bier bestaat uit 3 moutsoorten, deze 3 mouten geven de body aan het bier en ook de kleur. Daarna werden er 2 hoppen gebruikt om het bier de bitterheid en afdronk te geven. De gist zorgt dat er een pittigheid is in de mond door CO₂-pareling. Tevens zorgt de gist ook voor de aanmaak van alcohol waardoor de Sjampetter "body" krijgt zijn naam waardig.

Info over het bier type :

De veel gebruikte afkorting IPA komt van Indian Pale Ale, dit is een hoog gegist bier.

De uitdrukking Indian pale ale (IPA) werd gebruikt in een advertentie in de "Liverpool Mercury" krant op 30 jan. 1838. Uit deze beschrijvingen kan men opmaken dat het bieren waren die vanuit Engeland werden geëxporteerd naar India. In de vorige eeuw (na tweede WO.) hebben veel Belgische brouwers dit type van bier gebrouwen en aangepast men noemt dit type van bier in België een **Special Belge**. Dit jaar zal een Europese erkenning worden aangevraagd voor deze **Special Belge** bieren.

Bob Willems en Jo Abbeloos hebben volgens hun eigen smaak deze Sjampetter gebrouwen, als een ode aan de IPA en de **Special Belge**.

De Sjampetter is dus de Eerste Belse **Special Belge** je zou het zelfs een dubbele **Special Belge** kunnen noemen omdat het Sjampetter bier een beetje straffer is dan de meeste Special Belges. Een echte **Special Belge** heeft een alc. Vol. Rond de 5% Alc.Vol. maar het Sjampetter bier is de 6,5 Alc. Vol. %. Reden genoeg dus om dit Sjampetter bier te komen proeven op de kermis in de tent van **De Lustige Geburen**.