

Kermisbier van De Lustige Geburen
Sjampetter

Berekende waarden
 Ale Vol. 6,2%
 Kleur 30 EBC
 Bitterheid 30 EBU

Hoe Schenken?
 Fris en proper glas.
 Uitschenken met stevige schuimkraag.
 Het bier koel serveren bij 5° tot 8°C.

Bierfiche
 Rosblond bier van hoge gisting met hergisting op fles. Zonder toevoeging van kruiden. Dit bier kwam tot stand door gebruik van mout, hoppe water & gist, en het plezier van 2 brouwers.

Gebrouwen door:
 Bob Willems
 Jo Abbeloos

Bier met mate gedronken is een versterking voor hart & ziel

e 33 - 75 cl.

Sjampetter Kermisbier 2010

Beschrijving van het bier :

De veel gebruikte afkorting IPA komt van Indian Pale Ale, dit is een hoog gegist bier met een koperkleur. Het heeft meestal een laag alcoholvolume en een stevige hopbitterheid. Dit type van bier werd voor de eerste keer gebrouwen in Engeland in de 18^{de} eeuw. De uitdrukking Indian pale ale werd gebruikt in een advertentie in de "Liverpool Mercury" krant op 30 jan. 1838. Men gebruikte voordien de beschrijving "pale ale as prepared for India" of "India Ale", "pale India ale" of "pale export India ale". Uit deze beschrijvingen kan men opmaken dat het bieren waren die vanuit Engeland werden geëxporteerd naar India.

Na de 2^{de} wereldoorlog zijn verschillende brouwers in België ook Pale Ale's en type IPA's gaan brouwen. Bob Willems en Jo Abbeloos hebben dit biertype

gebrouwen in brouwerij Maenhout in Meulebeke. Het kreeg de naam: "Sjampetter".

Deze Sjampetter zal worden voorgesteld en geproefd tijdens de kermis van de Lustige Geburen 2010.

Nu wat meer over de smaak en het uitzicht van het Sjampetterbier.

Het is een rosblond bier met een stevig hoppige afdronk. Het bier drinkt vlot weg en door het Alc. van 6,2 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.

Iets meer over de naam Sjampetter :

In het lied geschreven door Jef Uyttersprot voor de Kapellenstraat kermis staat :

"Den Doren van Sjampettters en den Doren van Sooikens Waar die slagen met hun trawanten de handen in mekaar."

Tevens is nen "Sjampetter" een veldwachter, de sterke arm van de wet.

Proef, maar drink met mate, dan zal de Sjampetter een versterking zijn voor hart & ziel.

De naam Sjampetter werd in Oost-West- en Zeeuws-Vlaanderen gebruikt als een bijnaam voor de [http://nl.wikipedia.org/wiki/Politie] politie of voor [http://nl.wikipedia.org/wiki/Politieagent] politieagenten.

Ontleend aan het Franse Garde champêtre dat gelijk staat aan de Nederlandse term [http://nl.wikipedia.org/wiki/Veldwachter] Veldwachter.

Aangezien in O-W-Z-Vlaanderen de veldwachter de enige politionele macht was, wordt de politie er nog steeds aangeduid met afgeleiden Garde(n) of Sjampetter(s). Ook wordt in de volksmond iemand die bazig is een Sjampetter genoemd.

Dus let op dat je na het veelvuldig proeven van de Sjampetter men u geen sjampetter noemt.

Met deze informatie denk ik dat we kunnen besluiten met een korte samenvatting.

Ons kermisbier "Sjampetter" 2010 is uniek en verwijst naar Lustige Geburen die vroeger kermis vierden zoals we dat vandaag nog steeds doen.

De basis van vroeger uitgewerkt door mensen van nu. Met als doel samen, een plezierige kermis vieren, waar iedereen welkom is.

Drink nog een "Sjampetter" op jullie en onze gezondheid. "Proost"

Jo Abbeloos
 Denderbelle
 24 Jun. 2010