

FIONA DE LANGE

**WAT JE ALS
BIERLIEFHEDBER MOET WETEN**

350 ESSENTIËLE FEITEN, TIPS
EN BIERWETENSWAARDIGHEDEN



Karakter Uitgevers B.V.

INHOUD

Voorwoord	6
Bier is...	9
Verschillende ingrediënten	21
Verschillende biersoorten	37
Bierlanden	61
Van graan tot glas	73
Bier kopen	95
Het etiket op de fles	119
Bier en eten	131
Bier proeven	161
Bier serveren	191
Bier bewaren en laten rijpen	205
Biertrends en -innovaties	215
Bierbrouwerijen om te bezoeken	229
Interessante bierfestivals en -evenementen	243
Interessante biercafés	249
Bierorganisaties	255
Feiten en fabels	263
Register	266
Bronvermelding	271
Dankwoord	272



WARDING

46.5 lb. malt
PILSENER MALZ

Card.

VERSCHILLENDE INGREDIËNTEN

Wat zijn de basisingrediënten van bier?

Bier wordt gebrouwen met water, hop, graan en gist. Afhankelijk van het alcoholpercentage bestaat een bier met 5 procent alcohol voor 95 procent uit water en bij 10 procent is dat logischerwijs 90 procent. De brouwer heeft de keuze uit veel verschillende soorten granen, van tarwe tot boekweit of gerst. In de samenstelling van het graan zijn al tientallen variaties mogelijk die het bier een andere smaak geven. Vervolgens hebben we de hop. Ook de keuze voor de hop kan een groot smaakverschil geven aan bier. Er bestaan bitterhoppen, aroma-hoppen of hopsoorten die een combinatie zijn van beide. De wijze waarop hop wordt gebruikt tijdens het brouwproces kan bovendien ook nog het verschil maken. De gist wordt ook wel het grootste geheim van de brouwer genoemd. Het is namelijk mogelijk om precies dezelfde ingrediënten in het brouwproces te gebruiken, maar toch een totaal ander bier te brouwen



door een andere gistkeuze. Gist doet zijn werk met suiker en zuurstof en maakt vervolgens alcohol, koolzuur én heel veel aromatische bijproducten.

17 Wat zijn toevoegingen in bier?



De brouwers in Nederland en België maar ook in de VS zijn erg innovatief en er wordt dan ook bier gebrouwen met allerlei bijzondere toevoegingen, van pruimen, vlierbes en waterkers, tot steranijs, jeneverbes, dadels en honing. Ook allerlei groentesoorten, zoals komkommer en zelfs tomaten, kunnen in een bierrecept staan. Een brouwer heeft ongekende mogelijkheden om smaak te geven aan bier door het toevoegen van fruit, groente, kruiden en specerijen.

18 Wat is het verschil tussen gemout en ongemout graan?

Een brouwer kan gebruikmaken van ongemoute en gemoute granen. Bij ongemoute granen vindt er verder geen bewerking van het graan plaats. De ruwe granen, zo van het land, worden na het verwijderen van het plantje gebruikt in het brouwproces.

Gemoute granen gaan van het land eerst naar een mouterij. Tijdens het mouten komen de granen in vijf dagen uit. Je kunt het vergelijken met een zaadje dat je in water legt, waarna er een klein plantje ontstaat.

19 Wat is het voordeel van gemout graan?

Gemout graan heeft als het ware alvast een kleine opstart gekregen. Het aanwezige zetmeel in het graan, dat moet worden omgezet naar suiker



om vervolgens vergist te worden, is beter beschikbaar, waardoor een groter rendement kan worden behaald. Het tweede voordeel is dat het graan tijdens het mouten kleur krijgt, waardoor het bier ook kleur krijgt.

20 Hoe gaat het moutproces in zijn werk?

Het graan wordt in warm water gelegd en gaat vervolgens kiemen. Na vijf dagen wordt dit proces gestopt door het kleine begin van het plantje af te snijden (afeesten) en vervolgens het graan te drogen, branden of roosteren. Dit proces stopt de kieming en er kan bovendien kleur en smaak aan het graan worden gegeven. Het drogen kan op lage temperatuur, circa 55 graden, maar ook op hoge temperatuur, circa 380 graden. In het laatste geval is graan echt zwartgeblakerd en krijgt het bier ook die kleur. Uiteraard heeft dit branden ook veel effect op de smaak.





VERSCHILLENDE BIERSOORTEN

31 Hoeveel biersoorten zijn er?

Het antwoord op deze vraag is morgen alweer achterhaald. De ontwikkeling van biersoorten gaat ongelooflijk snel. Zo snel, dat het zelfs voor een bierexpert nauwelijks is bij te houden. Daar komt nog eens bij dat er wereldwijd geen uniforme lijst is bijgehouden met omschrijvingen van bierstijlen en -soorten. Organisaties die zich bezighouden met het beoordelen van bier hanteren allemaal hun eigen omschrijvingen. Een richtlijn is dat er ongeveer 35 verschillende hoofdcategorieën zijn. Belangrijke hoofdcategorieën zijn bijvoorbeeld *Belgian ale*, IPA, porter of stout. Hieronder zijn weer allerlei typen te benoemen die dus zijn ontstaan in de ontwikkeling van een bierstijl. Bij IPA is dit bijvoorbeeld Double IPA of American IPA. Deze typen verschillen in smaak, maar zijn wel herkenbaar in een bepaalde categorie.

Je kunt het vergelijken met de productie van auto's: zo is er een BMW1-Serie met allerlei verschillende vermogens. Zo werkt het ook met bier. Het is een IPA met een verschil in bitterheid. En zo zijn er honderden verschillende bierstijlen te omschrijven.

Kleine brouwerijen brouwen wereldwijd veel nieuwe bieren die gebaseerd zijn op twee of soms wel drie of meerdere bierstijlen. Gevolg is dat er weer heel veel nieuwe bierstijlen ontstaan.



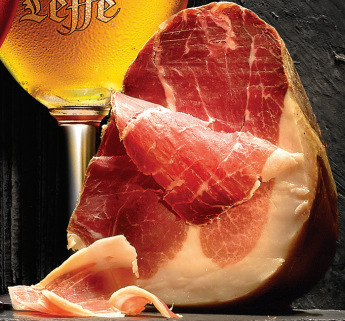
Voor een bierliefhebber zijn al die verschillende bierstijlen niet meer bij te houden, en uiteindelijk is het ook niet noodzakelijk om ze allemaal te kennen. Om een idee of een beeld te krijgen van de omschreven bierstijlen kun je een blik werpen op de website van de grootste bierwedstrijden ter wereld, zoals de World Beer Cup of het Beer Judge Certification Program (BCJP).

32 Wat zijn de meest gangbare biersoorten?

Een biersoort die goed verkrijgbaar is en door veel bierliefhebbers wordt gedronken is natuurlijk het pils, dit is het meest gedronken bier in Nederland gevolgd door witbier en op plaats drie bockbier, een seizoensbier. Verder vind je in het bierassortiment een IPA, amber, een fruitbier, een stout of porter, geuze of lambiek, een blond en donker bier, een wit- en weizenbier, een Nederlands bruin en een Vlaams oud bruin bier, een saison, quadrupel of gerstewijn. Daarnaast heb je ook nog de bekende abdij- en trappistenbieren. Deze bieren vallen bijna allemaal onder de blonde en donkere bieren en hebben als enige verschil dat ze gelinkt zijn aan een bestaande abdij of trappistenklooster. Hoe dit allemaal zit, wordt bij vraag 53 en 54 verder toegelicht.

33 Wat zegt een biersoort over de smaak van het bier?

Vroeger was duidelijk dat een blond bier zoet, fruitig en lekker drinkbaar was. Tegenwoordig kan een blond bier zowel hopbitter als fruitig zoet zijn. Het aantal biertypen binnen een soort is met de populariteit van speciaalbier zo groot geworden dat daarmee de smaakvariëteit binnen een bierstijl ook erg is gegroeid. Uiteraard zijn er wel bierstijlen te noemen met een duidelijke smaak zodat je als bierliefhebber weet wat je kunt verwachten. De biersoorten die nog altijd duidelijk en helder zijn qua smaak zijn pils, witbier, weizenbier en geuze. En een stout of porter heeft qua karakter een sterke gebrande moutigheid. Deze bierstijl kan echter alweer behoorlijk uiteenlopen in bitterheid.



BIER EN ETEN

167 Past mijn favoriete bier bij ieder gerecht?



Elk gerecht is weer anders en vraagt daarom ook steeds om een ander bier om de smaak te ondersteunen en verder te versterken. Een bier-etencombinatie is goed wanneer het bier én het gerecht samen goed smaken en vervolgens door de combinatie voor een nieuwe smaaksensatie zorgen. Het is daarom onmogelijk dat één bier bij elk gerecht past.

168 Zijn er spelregels voor het combineren van bier en eten?

Er zijn zeker een paar basisregels voor het combineren van bier en eten. Maar in tegenstelling tot wijn reageren bier en eten wel heel krachtig op elkaar, omdat een bier zoet, bitter en kruidig tegelijk kan zijn, waardoor het meerdere interacties heeft met het eten.



In de basis is het handig om de volgende richtlijnen aan te houden:

- Witvis en witvlees combineer je met wit-, weizen- of blonde bieren.
- Donkere bieren passen goed bij rood vlees.
- Vlakke bieren – niet uitgesproken in hopbitterheid, kruidigheid of moutbitterheid – combineer je met krachtige gerechten zodat het gerecht de smaken in het bier naar boven haalt. Een vlak bier met een vlak gerecht geeft een heel saaie smaakcombinatie. Er is geen interactie tussen het bier en het gerecht.
- Krachtige, complexe en uitgesproken bieren, zoals een IPA of stout, gaan goed samen met minder complexe, vlakkere gerechten. Het bier haalt het gerecht dan omhoog. Een krachtig bier met een krachtig gerecht gaan in de mond een gevecht aan zonder winnaar.

169

Welke frisse/lichte bieren passen bij frisse en lichte smaken?

Bieren en eten zijn ruwweg in te delen in twee smaakgroepen: hartige/volle en frisse/lichte smaken. Uit ervaring blijkt dat een bier-etencombinatie heel vaak passend is als deze op basis van een frisse of hartige smaakindeling wordt gemaakt. Dit betekent dat bij een hartig/vol gerecht een hartig/vol bier wordt geserveerd en bij een fris/licht gerecht een fris/goed doordrinkbaar bier. Bij fris denk je aan citrusvruchten zoals citroen en sinaasappel, appel, sla, koriander, gember of augurk. Het geeft een frisse smaakimpressie en het gerecht doet je denken aan de lente en zomer. Daarbij passen de volgende biertijlen: IPA, blond, tripel, witbier, weizenbier, lenteboc, geuze, kriekbier, amber, pils en saison.



170

Welke hartige/volle bieren passen bij volle smaken?

Denk bij hartig aan karamel, paddenstoelen, gebrande smaken, noten en kaneel, maar ook banaan of mango. Uiteraard kan een gerecht bestaan uit zowel hartige als frisse ingrediënten. Met name de saus kan de doorslag geven. Bekijk daarom vooral de totale smaakimpressie van het gerecht. Is het gerecht hartig met frisse elementen of is de hoofdmoot fris met hartige elementen? Een hartig gerecht combineert goed met een dubbel, bockbier, amber (met name hoog in alcohol), fruitbier, quadrupel, stout, porter, hout gelagerd maar ook de hoog suikerhoudende blond en zwaar blonde bieren.





**BIER BEWAREN EN
LATEN RIJPEN**

287 Waarom zou je bier bewaren?



Bij sommige bieren ontwikkelt de smaak zich verder; het bier rijpt. Net als bij wijnen verandert dit de smaak. Het koolzuur verdwijnt en het bier wordt zachter en ronder. Vintage bieren worden bovendien veel meer waard, tot wel zes keer de aanschafwaarde. Een goede reden om het bier te bewaren!

288 Welke bieren kun je goed bewaren?

Bieren die zich goed lenen om te bewaren zijn donkere bieren zoals een dubbel, gerstewijn/quadrupel, bockbieren, stout, porters, fruitbier op basis van lambiekbier of Vlaams oud bruine bieren en tot slot hoger alcoholische zware bieren. Niet alle bieren zijn goed om te bewaren. Bieren waarvan hop het hoofdbestanddeel is zijn minder geschikt om te bewaren, net als blonde bieren en pilseners, met uitzondering van de zure bieren. Deze bieren verouderen snel doordat de lichte mouten het bier slecht beschermen tegen lichtinvloeden en muffe verouderingssmaken. Bij hoppige bieren verdwijnt de hop al binnen enkele maanden zodat er weinig smaak overblijft om te ontwikkelen.



289 Welke smaken ontstaan er bij het rijpen van bier?

Smaken worden complexer of juist verfijnder. Bij de zoete, donkere mouten ontwikkelen zich porttonen. Door de rijping ontstaan afhanke-

lijk van het biertype ook cognac-, sherry- en whiskytonen. De fruitige biertypen zoals quadrupels zonder de donkere mouten geven vooral meer sherry- en whiskytonen. In de donker gemoute bieren krijgen port- en cognactonen veel meer de overhand. Dit wordt dus verder niet toegevoegd aan het bier, maar ontstaat tijdens de rijping uit de ingrediënten die in het bier zitten. De gist intensiveert de aroma's en smaken van rood en zwart fruit zoals framboos, bramen, aardbei, zwarte bes, pruimen, kruisbes en aalbes. Ook zoete en exotische fruiten zijn goed terug te vinden in gerijpte bieren, met als voorbeeld banaan, mango, perzik en passievrucht. Mouten vertonen door de rijping ook noottonen zoals hazelnoot of walnoot en koffie, mokka, chocola en karamel. Maar ook vanille en diverse houttonen zijn in een verder gerijpt bier niet onbekend.

Door de rijping verdwijnt het koolzuur uit het bier en bij lange bewaring dus ook de schuimkraag. Het bier wordt boterzacht en rond. Een gerijpt fruitbier of zuur bier vertoont ook een bijzondere smaakontwikkeling. De smaak van het frisse fruit komt extra sterk naar voren alsof het er pas net is in gedaan. De zuren bij een lambiek of geuze vervlakken in de loop der jaren van een scherpe zuurheid naar een zachte subtiele zuurheid. De gisten krijgen vervolgens alle ruimte om aroma's te ontwikkelen die nog beter te proeven zijn.

290 Hoe lang moet je bier bewaren om een smaakontwikkeling te realiseren?

Bij de hergistende bieren zal de grootste smaakontwikkeling al in het eerste jaar plaatsvinden. Is het geen hergistend bier, dan duurt het een paar jaar langer. In alle gevallen is een optimale smaakontwikkeling gerealiseerd tussen de vijf en acht jaar, met uitzondering van een lambiek of geuze, die gerust tien tot vijftien jaar kan blijven liggen.

