

# BIERSTIJLEN

Een korte uitleg

## ● LAGER

Ondergistend bier, met subtiele smaken tot gevolg. Bijna al het speciaalbier is bovengistend (en heeft meer uitgesproken smaken) maar ondergistend bier, met name lagers, worden het meest gedronken. Onze favoriet: PILS

## ● WEIZEN

Duits voor Tarwe, en officieel (volgens het Rheinheitsgebot) moet er tussen de 50% en 70% tarwemout inzitten en geen enkele toevoegingen. De kleur is troebel, vol, met een banaan-achtige smaak door de typische gist.

## ● WIT

Ook gemaakt met veel tarwe, maar aan deze Belgische stijl worden kruiden toegevoegd zoals korianderzaad, anijs en citrusschillen. Hierdoor is het frisser en citrusachtiger dan de Duitse Weizen. Zonder citroen geserveerd.

## ● BLOND

Oorspronkelijk een dubbel bier, maar dan gebrouwen met een bleke mout. Ook wel Belgian Pale Ale genoemd, deze goudgele bierstijl is wat zoeter van smaak, met een alcoholpercentage rond de 6%. Naast blond heb je ook zwaar blond: vaak Belgische bieren rond de 8% alcohol.

## ● PALE ALE

Beter omschreven als American Pale Ale. Anders dan de Belgian Pale Ale heeft dit biertje een uitgesproken hoppige smaak, en is een stuk bitterder dan een blond bier.

## ● IPA

Nog een stapje bitterder en hoppiger is de India Pale Ale. Vol bloemige en fruitige aroma's afkomstig van de (hopelijk verse) hoppen, met een bittere afdronk. Wanneer hij laag is in alcohol (max. 4%) dan noem je het een Session IPA, is hij hoog in alcohol (vanaf 8%) dan noem je het een Double IPA of een Imperial IPA.

## ● NEW ENGLAND IPA

Wel de hoppigheid, maar zonder de bittere nasmaak van een normale IPA. Het gebruik van veel aromatische hoppen zorgt voor de bloemige en fruitige smaak. Gebrouwen met het typische New England gist, die niet wordt weggefilterd waardoor het de kenmerkende troebele / hazy kleur krijgt. Een van de meest opkomende bierstijlen van nu: een allemansvriend.

## ● BLACK IPA

Een IPA met zwarte kleur, door het gebruik van gebrande mouten. Met duidelijke moutbitters, en de aroma's van een IPA. Denk aan een stukje pure chocola in een fruitsalade.

## ● SAISON

Een kruidige Belgische bierstijl die in veel opzichten lijkt op een blond bier, maar door de hoge vergistingsgraad is het een stuk droger. In Nederland bekend geworden door de Mannenliefde van Oedipus. in Amerika noemt men het een Farmhouse Ale.

## ● DUBBEL

Zoetig, niet al te bitter bier met een alcoholpercentage van ongeveer 6%. Vaak heeft het een wat donkerdere roodbruine kleur, dit komt door het karamelliseren van de mouten.

## ● TRIPEL

Hoger in alcohol dan de dubbel, rond de 8%. Deze bierstijl is hooggegist, zoet, en heeft vaak een gouden tot koperen kleur. Er wordt vaak nog suiker aan toegevoegd, en bevat veel koolzuur.

### LEGENDA

TOEGANKELIJK	=	●
HOPPIG	=	●
KLASSIEK	=	●
DONKER	=	●
ZUUR / FRUIT	=	●
ALCOHOL- GLUTENVRIJ	=	●

De  
Biertuin

# BIERSTIJLEN

Een korte uitleg

## ● QUADRUPEL

Nog een stapje hoger dan een tripel, hier ligt het alcoholpercentage tussen de 8,5% tot wel 12%. De kleur gaat van donkerkoper tot diepbruin, en de smaak bevat tonen van karamel en gedroogd fruit: zoet dus.

## ● BARLEY WINE

Bitterder dan een Quadrupel, en met een alcoholpercentage dat op kan lopen tot 15%. Complex, laag in koolzuur, met uiteenlopende kleuren. De Engelse variant is wat zoeter en uitgebalanceerd, de Amerikaanse is hoppig, bitterder en wat lichter van kleur.

## ● PORTER

Afkomstig uit Londen, donkerbruin van kleur en met een relatief laag alcoholpercentage: tussen de 5 en 7%. Er zit een bittertje in door de gebrande mouten, maar hij is overwegend zoet en mild, met tonen van chocolade en koffie.

## ● (IMPERIAL) STOUT

Ontstaan uit de Porter, maar droger en bitterder dan zijn voorganger. Er zijn verschillende varianten, zoals de Milk Stout (een wat zoetere variant met melksuikers) en de (Russian) Imperial Stout, die een stuk hoger in alcohol ligt.

## ● GOSE

Ontstaan in de Duitse steden Goslar en Leipzig, deze oude zure bierstijl is bezig met een revival. Op smaak gebracht met zout en kruiden als koriander, licht in alcohol, verfrissend en heerlijk in de zon.

## ● KETTLE SOUR

In plaats van een zuurgraad door wilde gisten komt de zure smaak in deze bierstijl door het toevoegen van melkzuurbacteriën in de brouwketel. Vaak krijgen ze zoete toevoegingen in de vorm van fruit..

## ● GEUZE / BRETTANOMYCES

Belgisch zuurbier, een blend van verschillende Lambiek-bieren waar gebruik wordt gemaakt van wilde en spontane gisten. Ook wel het champagne onder het bier. Ze kunnen zich jaren lang blijven ontwikkelen, hoe ouder dus vaak hoe beter!

## ● KRIEK

Een van de bekendste fruitbieren. In een zure Lambiek worden krieken gelegd, waardoor je een zeer fruitig bier met de smaak van kersen krijgt. Rood van kleur, friszuur en laag in alcohol.

## ● CIDER

Gemaakt van gefermenteerde appels, waarvan de suikers omgezet worden in alcohol. Het is dus technisch gezien geen bier, want bij bier komen deze suikers voort uit granen en niet uit fruit.

## ● ALCOHOLARM / ALCOHOLVRIJ

Dit biertype heeft een alcoholpercentage tussen de 0,1% en de 1,2%. Steeds meer brouwers maken alcoholarm bier, in de stijl van bijvoorbeeld witbier of IPA.

## ● GLUTENVRIJ

Er zijn verschillende manieren om bier glutenvrij te maken. Je kan bijvoorbeeld rijst gebruiken in plaats van graan, of je kan de gluten na het brouwen eruit filteren. Qua smaak is er van alles mogelijk, IPA's zijn de bekendste glutenvrije biersoort.

### LEGENDA

TOEGANKELIJK	=	●
HOPPIG	=	●
KLASSIEK	=	●
DONKER	=	●
ZUUR / FRUIT	=	●
ALCOHOL- GLUTENVRIJ	=	●

De  
Biertuin