

WA IS DA NOU..?

BIERTYPES EN BIERSTIJLEN

Wat is nou eigenlijk het verschil tussen een trappist- en abdijbier? En wat is nou precies een tripel? Hieronder nemen we een aantal bierstijlen en types onder de loep.

TRAPPIST

Ora et labora: bid en werk

Vaak denken mensen dat een trappistenbier een soort op zich is, maar niets is minder waar. Trappistenbier is een verzamelnaam voor bier dat door de monniken van de orde der cisterciën wordt gebrouwen binnen de muren van een abdij. Trappistenbier kan dus ook een Dubbel, Tripel of zelfs een IPA zijn.

De geschiedenis van de Trappist brengt ons terug naar de Franse 19e eeuw. Hier ligt de oorsprong van de Trappist brouwerijen zoals we die vandaag de dag kennen. Als gevolg van strenge regelgeving in Frankrijk werden de monniken van de Abdij Notre-Dame de la Grande Trappe noodgedwongen op zoek te gaan naar een andere locatie voor het brouwen van bier. Zo kwamen ze onder andere uit in Berkel-Enschot waar het eerste Trappistenklooster en brouwerij van de wereld is gevestigd, La Trappe. Na de tweede wereldoorlog is de naam Trappist een beschermd naam. Eén ieder die de naam Trappist gebruikt zonder de toestemming van de Internationale Vereniging Trappist, kan hiervoor vervolgd worden.

Om het Authentic Trappist Product (ATP) logo te mogen dragen moeten de brouwerijen voldoen aan 3 regels:

- Trappist moet gebrouwen worden binnen de muren of in de nabijheid van de abdij
- Trappist moet gebrouwen worden onder toezicht van de kloostergemeenschap en de exploitatie moet ondergeschikt zijn aan het klooster
- De opbrengsten moeten gebruikt worden voor het levensonderhoud van de monniken en het onderhoud aan het klooster. Als er geld overblijft dan moet dit besteed worden aan sociale werken

Op dit moment zijn er 15 brouwerijen die de naam trappist mogen dragen.

Nederland:

- Brouwerij Koningshoeve - La Trappe
- Abdij Maria Toevlucht - Zundert

België:

- Sint-Benedictusabdij De Achelse Kluis
- Orval
- Abbaye Notre-Dame de Saint-Remu - Rochefort
- Abdij Notre-Dame de Scourmont Lez Chimay
- Abij van Onze-Lieve-Vrouw van het Heilig Hart - Westmalle
- Sint Sixtusabdij - Westvleteren

Engeland:

- Mount St. Bernard - Tynt Meadow

Oostenrijk:

- Stift Engelszell

Italië:

- Abbazia delle Tre Fontane

Verenigde Staten:

- Saint Joseph's Abbey - Spencer

Behalve bovenstaande kloosters zijn er een drietal bieren die zich weliswaar trappistenbier mogen noemen, maar niet het logo 'Authentic Trappist Product' mogen voeren. Het gaat hier om het Franse Mont des Cats, het Duitse Abtei Mariawald en het Spaanse Cardeña.

ABDIJBIER

Een trappist is een abdijbier, maar niet elk abdijbier mag een trappist genoemd worden. Dus in tegenstelling tot trappistenbieren gelden er eigenlijk geen regels voor abdijbier. Iedereen die dat wil kan zijn bier abdijbier noemen. In de regel is het wel zo dat abdijbieren verbonden zijn aan een abdij. Voldoet een brouwerij aan de voorwaarden, dan kan de brouwerij het keurmerk Erkend Belgisch Abdijbier verkrijgen. Dit keurmerk is in het leven geroepen door de Unie van Belgische Brouwerijen.

Enkele voorbeelden van abdijbieren zijn: Affligem, Grimbergen en Leffe.

ALCOHOLARM

Alcoholarm en alcoholvrij bier is populair!

Bieren met een laag alcoholpercentage en bieren zonder alcohol maken een behoorlijke opmars. Denk aan weizen bieren uit Duitsland maar ook aan IPA's zonder alcohol. Je hoeft voortaan niet meer in te leveren op smaak wanneer je kiest voor een alcoholarm of alcoholvrij bier. Door de ontwikkelingen en nieuwe technieken die worden gebruikt wordt er niet of nauwelijks meer ingeleverd op smaak.

PILSNERS

Het eerste succesvolle pils werd in 1842 in Pilsen gebrouwen en bestaat nog steeds: Pilsner Urquell. De pilsbrouwerijen waren echter afhankelijk van grotten en groeven voor de koeling, zodat het pils niet overal kon worden gebrouwen. In de jaren 70 van de 19e eeuw kwamen koelmachines ter beschikking, zodat het pils ook elders kon worden gebrouwen. De aanwezigheid van koelinstallaties maakte dat een brouwerij sindsdien ook wel als ijsfabriek fungeerde.

Pilsners worden niet direct wordt geassocieerd met speciaalbier, toch zie je dat ook veel craftbrouwers volop experimenteren binnen deze categorie.

Kenmerken pils: neutraal, vrij bitter (van de mout en hop), droog, kan een licht zoetje in zitten, waterig mondgevoel, goeie dorstlessers.

BLOND

Blond bier is een typische Belgische bierstijl.

De populariteit van blonde bieren is een relatief recent verschijnsel. In het verleden werden er wel bovengistende bieren met lichte moutsoorten gebrouwen, maar ze werden vaak niet zo hooggewaardeerd als donkerdere, amberkleurige bieren met een betere mout. Dit veranderde met de opkomst van het pils. Aanvankelijk werd in België de strijd tegen het pilsener gevoerd met lichte amberkleurige bieren, maar de opmars van het pils in de Lage Landen viel niet te stuiten. In de tweede helft van de 20e eeuw brachten steeds meer brouwers een blond bier van hoge gisting op de markt. Het is wat zoeter, bitterder, fruitiger en iets zwaarder dan pils.

Kenmerken blond: geel fruit (banaan, gele appels), zoet, licht bitter, prettig mondgevoel door koolzuur, drinkt prettig weg. Desondanks kunnen blonde bieren flink in smaak verschillen. Zo is de één wat zoeter van karakter en de ander weer hoppiger.

Naast blond zijn er ook nog de zwaar- of sterkblonde bieren. Duvel is het bier wat zwaar blond op de kaart heeft gezet. Zwaarder gebrouwen blond bier, hoger in alcohol en meer uitgesproken smaken. Rondom dit biertype hangen niet heel veel regels, zo is een Barbār ook een Zwaar Blond maar niet te vergelijken met een Duvel. Een Zwaar Blond is droger en minder fruitig dan een Tripel.

AMBER

Amber wordt ook wel Speciale Belge genoemd. De variant van Palm is waarschijnlijk de bekendste. Amber heeft zijn naam te danken aan de kleur van het bier. De kleur komt van de gebruikte moutsoorten. Deze moutsoorten noemen wij karamelmout, deze granen zijn in de mouterij is verder gebrand. Naast kleur geven deze granen ook smaak af.

Kenmerken van amberbieren: vrij bitter (van mout en hop), licht geroosterde tonen, soms wat gebrande karamel, hebben een licht zoetje. Drink prettig weg, licht droge afdronk.

DUBBEL

Uitgevonden door Westmalle in samenwerking met Hendrik Verlinden die in 1926 ingehuurd was om het probleem met hun bruin op te lossen. Dubbel refereert aan de hoeveelheid mout die per liter water tijdens het brouwen gebruikt wordt. Hierbij geldt: Hoe meer mout, hoe meer vergistbare suikers, hoe meer alcohol.

Hoe het aan z'n naam komt? Vroeger werd door middel van kruizen op de vaten aangegeven hoe zwaar het bier was. Ondanks dat in die tijd lang niet iedereen kon lezen, was het toch voor iedereen duidelijk om welk bier het ging. Voor dubbel bier werden namelijk twee kruizen gebruikt.

Kenmerken dubbel: kruidige tonen, Haagse hopjes, zoet in de geur en gedroogd fruit. Een dubbel is licht bitter en eindigt droog.

TRIPEL

In 1932 op de markt gebracht als Witkap Pater door Hendrik Verlinden van De Drie Linden brouwerij. Westmalle volgde in 1934.

Tripels zijn zwaar bovengistende bieren met vaak een complex smaakaroma, maar toch goed doordrinkbaar. Tripels zijn meestal niet erg bitter en over het algemeen goed in balans. De meeste Tripel bieren hebben een alcoholpercentage variërend van 7 tot 11%. De kleur komt van het gebruik van lichte moutsoorten en bleke suikersiropen.

Kenmerken tripel: fruitige en kruidige smaken met een zachte moutigheid. Drinkt ondanks het hoge alcoholpercentage makkelijk weg. Licht droog in de afdronk.

QUADRUPEL / BARLEY WINE

In 1999 werd door Derek Walsh voor het eerst het biertype Quadrupel benoemd. Deze naam kwam van het zwaarste bier van La Trappe, die in 1991 een donker, zoet, volmoutig en hoog alcoholisch bier met de merknaam Quadruple op de markt had gebracht in 1991. Dit bier werd oorspronkelijk als winterbier gebrouwen, maar sloeg zo goed aan dat het al snel het gehele jaar te verkrijgen was.

Quadrupels zijn hele goede bewaarbieren. Na verloop van tijd gaan ze 'madeiriseren' oftewel smaken die doen denken aan een goede oude portwijn. Het brouwen van de bieren kan erg van elkaar verschillen, zo kunnen verschillende soorten mout worden gebruikt maar ook verschillende kandijnsuiker.

Kenmerken quadrupel: alcoholisch, verwarmend, gedroogd fruit, pruimen, zoet, laag in koolzuur.

Ondanks dat een Quadrupel en Barley Wine erg op elkaar lijken zijn er oorspronkelijk toch een aantal verschillen. Een Quadrupel bevat Belgische gist terwijl een Barley wine Engelse of Amerikaanse gist bevat, een Quadrupel bevat vaak ook meer koolzuur, is lager in hopbitterheid en wat droger in de afdronk.

WIT

In 1966 blies de melkboer Pieter Celis in het Vlaamse dorp Hoegaarden het recept weer nieuw leven in nadat in 1957 de deuren van brouwer Tomsin sloten (toen het laatste bedrijf wat nog witbier brouwde).

Hij maakte van Hoegaarden weer een succes. In de jaren 80 groeide het explosief maar brandde ook de brouwerij af, Inbev heeft geholpen in de wederopbouw en heeft het bier nog groter gemaakt. Op late leeftijd vertrok Celis naar Texas waar hij zijn witbier stunt opnieuw succesvol heeft neergezet.

Wit en Weizen worden vaak door elkaar gehaald, net als bij een Weizen wordt witbier altijd gebrouwen met tarwe en gerst. Het grote verschil met een Weizen is dat in Witbier kruiden worden toegevoegd zoals koriander en curaçaoschil.

Kenmerken witbier: troebel, fris, zacht mondgevoel en citrus smaken.

WEIZEN

Weizen betekent 'tarwe' en niet 'wit' zoals veel mensen denken. Weizen is een van oorsprong Duitse bierstijl en de traditionele Duitse Weizen bieren worden dan ook volgens het Rheinheitsgebot gebrouwen, dit betekent dat er geen andere grondstoffen mogen worden gebruikt dan graansoorten, water en hop. De typische Weizengist geeft het bier de smaak van banaan en kruidnagel mee. Een Weizen moet minimaal 50 procent tarwemout bevatten, waardoor het een extra volle schuimkraag krijgt.

Kenmerken Weizen: fris, banaantjes, lichtzurig

IPA

Deze van oorsprong Britse bierstijl is tegenwoordig weer springlevend. Veel craftbrouwers uit binnen- en buitenland hebben deze bierstijl herontdekt.

India Pale Ale vindt zijn oorsprong in Engeland. Vanaf de 17e eeuw had Engeland veel overzeese koloniën, al het bier voor de Engelse soldaten en burgers werd met behulp van schepen naar de andere kant van de wereld gebracht. Een zeilschip was bijna vijf maanden onderweg naar India, te lang om het gewone bier goed te houden.

IPA werd in oktober en november gebrouwen en tot een jaar gelagerd om een rijpe smaak te creëren. Het bleek geschikt om de lange reis naar India goed te doorstaan. Het was bedoeld als veilige dorstlesser voor de middle en upper class die in India gestationeerd waren. De gewone soldaten dronken liever een Porter.

Nu wisten de Engelse brouwers dat het bier langer houdbaar bleef door er meer hop aan toe te voegen en het alcoholgehalte te verhogen. Vandaar dat al het exportbier wat zwaarder gehopt werd en daardoor bitterder en hoger van alcoholgehalte was. Zo ontstond gedurende de 18e eeuw India Ale. Veel later ontstond India Pale Ale.

Kenmerken IPA: Beetje afhankelijk van welke hopsoorten er gebruikt worden maar over het algemeen bitter, droge afdronk, aroma's van tropisch fruit, citrus

SAISON

Saison is een droog wat kruidiger bier met complexe smaakaroma's en komt oorspronkelijk uit Wallonië. In deze provincie waren boerderijbrouwers actief die in de wintermaanden bier brouwden. Deze bieren diende in de zomermaanden als dorstlesser voor de seizoenarbeiders. Gelukkig wordt tegenwoordig de Saison het hele jaar door gebrouwen.

Kenmerken van een saison: citrus tonen, een klein zuurtje en een mooie hopbitterheid. Het lichte zuurtje en het aardse aroma komt van de Brettanomyces gist.

GEUZE

Geuze-steken is een eeuwenoude traditie uit het Belgische Pajottenland.

De Geuze is een beschermd streekproduct en word alleen in de Zennevallei en het Pajottenland gebrouwen, dit is het gebied ten zuidwesten van Brussel. Het is een biersoort die ontstaat door het mengen van jonge en oude lambieken, dit mengen van die bieren wordt steken genoemd.

Het wort, bier in wording, blijft een nacht staan in een open kuip. Hierdoor kunnen wilde gisten en bacteriën die in de lucht zitten het bier 'besmetten' en het bier spontaan aan het gisten zetten.

De smaak heeft een wijnachtig karakter en is vaak complex. Een 'normale' Geuze bestaat uit circa 60% eenjarige Lambik, 30% tweejarige Lambik en 10% driejarige Lambik. Een Geuze kun je wegleggen en laten rijpen.

Kenmerken Geuze: zuur met fruitige, citrusachtige tonen.

PORTER

Porter is een donker type bier, van oorsprong afkomstig uit Londen. De naam is afgeleid van het Engelse woord voor Havenwerkers: Porters, bij wie deze stijl erg populair was.

Porters zijn vaak minder wrang en geroosterd dan Stouts. De aroma's kunnen best wel fruitig zijn en hebben vaak tonen van gebrande mout. Vroeger was het zo dat Porters minder alcoholisch waren dan stouts, maar tegenwoordig wordt er zoveel met stijlen gespeeld dat een Porter best zwaarder kan zijn dan een Stout.

Kenmerken van Porters: in de smaak tonen van chocola, koffie of pruimen.

STOUT

De bierstijl Stout komt oorspronkelijk uit Londen. Hier werd het vanaf 1730 gebrouwen. Later begonnen andere landen met het brouwen van Stouts, hierdoor ontstonden er veel verschillende soorten binnen deze stijl.

Stouts en Porters lijken veel op elkaar, Stout is ontstaan uit het Porter bier, het was een zwaardere variant op de Porter. In het Engels noemde ze dat 'a stout porter'. Bij Stouts wordt er ook gebruik gemaakt van geroosterd of gebrand mout en bij Porters van ongemoute gerst.

Kenmerken Stout: donker, bittere smaak, tonen van koffie, stevig alcoholisch en subtiele zoete tonen.

FRUIT

Tegenwoordig zijn er tal van fruitbieren op de markt. Fruitbieren hebben een aangename zoet-zurige, frisse smaak, waarin het gebruikte fruit of toegevoegde vruchten extracten duidelijk herkenbaar is. De bittere hopsmaak of zure smaak is minder sterk dan bij andere bieren.

Bij traditionele bieren wordt aan het einde van het brouwproces, vlak voor het gisten, fruit toegevoegd, waarbij de suikers van de vruchten volledig worden vergist.

Kenmerken fruitbier: fris, zoet-zurige smaken