



OSN



Utrechtse Bierbrouwers Festival

Acht Utrechtse brouwers • Brouwdemonstraties
Slow drinks - Slow food • Live muziek



Zaterdag 14 mei 2011
(Nationale Molendag)
12.00 tot 17.00 uur



Molenerf van molen "De Ster" in Lombok
Molenpark 3, 3531 ET in Utrecht (5 min vanaf Utrecht Centraal)

www.utrechtsebierbrouwersfestival.nl



wijnmakers- &
bierbrouwersgilde
"De Amervallei"



Slow Food

Bij ambachtelijke bieren horen ambachtelijk bereide spijzen. *Slow Food* is een internationale beweging die zich sterk maakt voor lekker, puur en eerlijk eten, geproduceerd met aandacht voor mens en natuur. Vanuit *Slow Food Convivium Utrecht* bieden *Toscataste* en *De Gastronomie-beleving* verantwoorde "snacks" - met of zonder vlees - tegen een redelijke prijs. Naast lekker eten is er ook informatie over bier en "food-pairing".

Gastronomiebeleving (Ronald Brugmans)

- Terrine van huisgerookte zalm met asperges AA, daarbij een salade van waterkers.
- Stew van lamsnekken, met gerookte knoflook en als krokantje zuurdesembrood met een tomatensalsa.

Toscataste (Lizette Hobeyn)

- Assortiment van hartige quiches.
- Een goedgevulde lente -'pistou': een smakelijke soep met peulvruchten en groenten van het seizoen.
- Broodsoort: het befaamde Molen-breek-brood.

Slow Food Convivium Utrecht (Hans Peters)

Promoot ambachtelijke kazen uit de provincie Utrecht (bijvoorbeeld *Doruvael* en *Eureka*).



Houtzaagmolen De Ster

Live muziek

Het biergebeuren zal worden omlijst met live muziek van:

- *Mister Eak* is een Houtense bluesband opgericht door (E)ugène Hoogstraten (drums), (A)ad Verkade (basgitaar) en (K)laas Kuilenburg (zang/sologitaar).
- *The Kings* (hobo blues) worden gevormd door Pieter (gitarist en zanger) – een uit Zuid-Afrika afkomstige straatzanger met een heel eigen stemgeluid – en Vincent (drums).
- *De Baviaen van Schurhoff* (speelmansmuziek) is de “huisband” van houtzaagmolen De Ster en brengt oude melodieën met wortels in de Lage Landen op geheel eigen wijze ten gehore.

Bierboeken

De Bierboom is een online boekwinkel gespecialiseerd in boeken over bier. Eigenaar Willem Verboom zal aanwezig zijn met zijn kraam met tal van binnenlandse en buitenlandse titels over bier, bierbrouwerijen, bierhistorie, biercafé's en andere bierige onderwerpen.

PINT

De vereniging Promotie en Informatie Traditioneel Bier (PINT) werd opgericht in 1980 uit onvrede over de teloorgang van de ooit zo rijke biercultuur en de “verpilsing” van Nederland. De organisatie van bierconsumenten geeft onder meer een eigen biermagazine uit.

Meeneembier

Bij sommige brouwerijen zal de mogelijkheid bestaan om wat flesjes aan te kopen om mee te nemen naar huis. Dit kan echter alleen na 16.00 uur. Het is niet toegestaan deze bieren op het terrein te drinken.

De Utrechtse brouwers en hun bieren

Ooit telde de provincie Utrecht tientallen brouwerijen, die verschillende biertypen brouwden. De steden Amersfoort en Utrecht spanden de kroon. Hier stonden ook de laatste twee bierbrouwerijen van de provincie: De Krans in Utrecht (gesloten in 1930) en de Phoenix in Amersfoort (gesloten in 1970). Van een rijk bieraanbod was toen overigens al geen sprake meer, de productie bestond vrijwel geheel uit *lager* en *pilsener* bieren.

Met de sluiting van Phoenix kwam een einde aan een meer dan duizendjarige brouwtraditie in de provincie Utrecht. Het bierloze intermezzo duurde twintig jaar. In 1989/1990 kregen Amersfoort en Utrecht met De Drie Ringen en de Utrechtse Stoombierbrouwerij weer een echte brouwerij binnen hun grenzen. Inmiddels telt de provincie Utrecht negen ambachtelijke bierbrouwerijen, met een rijk palet aan 'eerlijke' bieren.

Acht brouwerijen presenteren zich op het *Utrechtse Bierbrouwers Festival*: een hommage aan de herwaardering van onze rijke biercultuur. De informatie over de brouwers en hun bieren vind je in dit boekje.

Nationale Molendag

Het Bierbrouwersfestival wordt gecombineerd met *Nationale Molendag*. Houtzaagmolen De Ster heeft ook een eigen programma. Zo kunnen de molen en de authentieke 18^e-eeuwse zagerij worden bekeken en zijn er (bij voldoende wind) zaagdemonstraties. Voor het molenprogramma zie: www.houtzaagmolen-de-ster.nl.

Deelnemende brouwerijen

De Drie Ringen

Kleine Spui 18

3811 BE Amersfoort

Gestart: 1989

Brouwer: Cor Brons

Eigen brouwerij

www.dedrieringen.nl

info@dedrieringen.nl



De Drie Ringen is schilderachtig gelegen in de Amersfoortse binnenstad. De brouwerij is opgericht op initiatief van de gebroeders Korthals Altes, oud-directeuren van de Phoenix-brouwerij. Want Amersfoort zonder brouwerij, dat kon toch niet?

Festivalbieren



[1] De Drie Ringen Meibok, 6,5% (vat)

Een fris lentebier.



[2] De Drie Ringen Cordeux, 5,5% (vat)

Een volle ongefilterde Kölsch met een pittig bittertje en de mildheid van tarwe. Dit romige bier ontleent zijn naam aan brouwer Cor Brons en voormalig gastvrouw Corrie Derks. De sterke eigenschappen van het Duitse Weissen, gecombineerd met een vleugje Vlaanderen, maar met de nuchterheid van de brouwers, geven een romige smaak met een lange afdronk.

Overige activiteiten en festivaldeelnemers

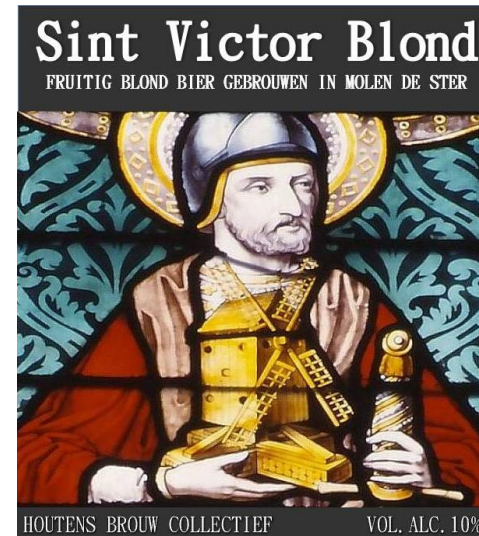
Houtens Brouw Collectief

Jan Ausems, Jos Ebersson en Kees Volkens - alle drie uit Houten en lid van Wijnmakers- en Bierbrouwersgilde De Amervallei - zijn de initiatiefnemers van dit festival. De mannen brouwen iedere maand in houtzaagmolen De Ster. Meer info: www.cambrinus.nl/hbc.



[23] Sint Victor Blond, 10% (fles)

Een stevig blond bier met een verraderlijk frisse afdronk door gebruik van vers sap van appel, peer en vlierbessen uit Houtense boomgaarden.



Brouwdemonstratie De Amervallei

Leden van het Wijnmakers- en Bierbrouwersgilde De Amervallei uit Amersfoort verzorgen een brouwdemonstratie, waarbij onder andere meervoudig kampioen amateurbierbrouwen Wil van den Broek. Alle stadia van het brouwproces kunnen op de voet worden gevolgd en de meest uiteenlopende vragen over bier en brouwtechnieken kunnen aan de brouwers worden gesteld.

Verkiezing “Meest Gewaardeerde Bier Utrecht”

Tijdens het *Utrechtse Bierbrouwers Festival* wordt het “Meest gewaardeerde bier van de provincie Utrecht” verkozen. Deze verkiezing wordt georganiseerd door Theo Flissebaalje en Dick van den Berg. De jury bestaat uit bierkenners die hun sporen in de Nederlandse bierwereld ruimschoots hebben verdiend:

Peter van der Arend: “Bieroloog”, eigenaar van de Amsterdamse Cafés ‘t Arendsnest en *The Beertemple* en winnaar van de Gouden PINT in 2005.

Jeroen Carol-Visser: Voorzitter van PINT (Vereniging Promotie Informatie Traditioneel Bier).

Theo Flissebaalje: “Beerjudge” en redactielid van PINT-Nieuws.

Constant Keinemans: Eigenaar van Brouwtechniek Nederland, bestuurslid van het Klein Brouwerij Collectief en brouwer bij Brouwerij Graaf van Heumen.

Rick Kempen: Bier & Co.

Fokko Kruijenga: Senior Flavourist bij Givaudan en lid van Wijnmakers- en Bierbrouwersgilde De Amervallei uit Amersfoort.

Henri Reuchlin: Eigenaar van Bierburo en bierliefhebber in “hart en lever”.

Derek Walsh: Eigenaar BIER+ en auteur van de fameuze *Biertypengids*.

De deelnemende brouwerijen mogen ieder met   n bier meedingen. Buiten mededinging zal ook het *Houtens Brouw Collectief*, de organisator van het festival, een bier laten proeven. De keuze van de bieren is aan de brouwers, er zijn geen beperkingen qua biertype, behalve dat het bier tijdens het festival geschonken wordt.

De winnaar van de verkiezing ontvangt een unieke, met de hand vervaardigde trofee.

Duits & Lauret

Vleuten

Gestart: 2009

Brouwers: Daniëlle Duits en Marco Lauret

Brouwerijhuurder

www.duitslauret.com

info@duitslauret.com



De brouwerij is opgezet om kwaliteitsbieren in de markt te zetten. Het eerste bier was een Stout, een type dat in Nederland uit beeld was verdwenen. Het succes van Duits & Lauret heeft inmiddels tot meer bijzondere biertypen geleid.

Festivalbieren



[3] Duits & Lauret Blond, 6,5% (vat)

Zeer verfrissende en complexe dorstlesser. Door de grote hoeveelheid aromatische hopsoorten zijn er in de geur veel bloemige en citrusachtige componenten te onderscheiden. Dit alles gecombineerd met een aangename bitterheid. Het bier is van hoge gisting, is ongefilterd en niet gepasteuriseerd en heeft nagisting op fles en fust.



[4] Duits & Lauret Stout, 6,5% (vat)

Zeer complex, donker en vol smakend bier. Een bier om eens goed voor te gaan zitten en te genieten van de mooie smaaksensatie. In de geur zijn onder andere koffie en donkere chocolade goed te onderscheiden. Het bier heeft duidelijk geroosterde accenten en een mooie bitterheid. Het bier is van hoge gisting.

De Eem

Amersfoort

Gestart: 2006

Brouwer: Ruud van Moorst

Brouwerijhuurder

www.bierbrouwerijdeem.nl

info@bierbrouwerijdeem.nl



Bierbrouwerij De Eem is opgericht als statement tegen de vaak oppervlakkige of te zoet smakende bieren van de commerciële brouwers. In afwachting van een geschikte locatie voor een eigen brouwerij, brouwt de brouwer bij ambachtelijke collega-brouwerijen in Nederland en België.

Festivalbieren



[5] Extreem Warrior, 4,6% (vat)

Een licht, fris, blond bier, dat mede dankzij een flinke hoggift (*Warrior*, *Saaz* en *Cascade*) een stevig karakter met een mooie, volle bitterheid heeft. Een krachtig, doch zeer doordrinkbaar bier. Bitterheid: 50 EBU.



[6] Extreem Tomahawk, 7,3% (vat)

Speciaal gebrouwen ter gelegenheid van het 25-jarig bestaan van *De Bierkoning* uit Amsterdam met *pils*mout en *Münchener* mout en de Amerikaanse hopsoorten *Columbus*, *Centennial* en *Willamette*. Bitterheid: 60 EBU.

Vat No. 13

Amersfoort

Gestart: 2009

Brouwer: Carl Stapelbroek

Brouwerijhuurder

www.vatno13.nl

info@vatno13.nl



Het adagium van deze jonge brouwerij luidt Eenvoud, Liefde, Aandacht en Karakter. Daarmee legt zij zich toe op het brouwen van echte ambachtelijke speciaalbieren met een eigenzinnig karakter.

Festivalbieren



[21] Moriaentje, 5,2% (vat)

Een robuust Schwarz-bier gebrouwen naar Duitse traditie. Een bier met een doordrinkbaar karakter, te danken aan de vergisting bij zeer lage temperatuur. De gebruikte nobele Duitse en Tsjechische hoppen dragen bij aan een fijne bitterheid en een mooi uitgebalanceerd aroma.



[22] Dolle Tinus, 8,4% (vat)

Een sterk, blond bier. De ferme, fris hoppige natuur wordt verkregen door te hoppen met een mix van *Saaz* en *Centennial*. Deze Amerikaanse superhop verleent hierbij zijn citrus- en bloemige aroma's.

Valleibieren

Asschatterweg 233

3831 JP Leusden

Gestart: 2004

Brouwer: Bert Burger

Eigen brouwerij

www.valleibieren.nl

info@valleibieren.nl



Valleibieren is gevestigd op een biologische boerderij, waar niet alleen gebrouwen, maar ook zelf gemout wordt. De granen en de hop worden verbouwd rond de boerderij, waar ook met bier bereide maaltijden worden gekookt.

Festivalbieren



[19] Brunette, 6,1% (vat)

Een lichtbruin bier met een fluweelzachte smaak en een romige schuimkraag. In een mooie evenwichtige verhouding zijn er karamel, zoete en bittere tonen samen in terug te vinden.



[20] Lentebok, 6,5% (vat)

De lichte, koperachtige kleur laat al zien dat het gaat om een stevig voorjaarsbier. De hoofdsmaak is vol en moutig. In de nasmaak komt het pittige karakter van dit bier tot uitdrukking.

De Leckere

Molensteyn 3d

3454 PT De Meern

Gestart: 1997

Brouwers: Jan Wolfs en Pim Bosch

Eigen brouwerij

www.deleckere.nl

info@deleckere.nl



Opricht door vrienden als brouwerij van speciaalbieren met uitsluitend gecertificeerde, biologisch geteelde grondstoffen. De Leckere is inmiddels uitgegroeid tot een moderne bierbrouwerij, waarbij de oorspronkelijke gedachte onverminderd hoog in het vaandel staat.

Festivalbieren



[7] Paulus, Utrechts Abdijbier, 7,5% (vat)

Krachtig, lichtblond abdijbier, gebaseerd op het bier dat rond de 15^e eeuw in de Utrechtse Paulus Abdij werd gebrouwen. Een meergranen bier met een volle, fris, fruitige smaak, zoetig en met stevige hopnuances.



[8] Pontificale, Pausenbier, 7,2% (vat)

Zwaar amberkleurig bier gebrouwen ter ere van Paus Adrianus VI, de enige Nederlandse Paus, geboren in Utrecht. De basis bevat vier soorten mout. Rijke, fris bittere smaak met fruittonen, brood en karamel.



[9] Witte Vrouwen, Wit Speciaal, 5% (fles)



[10] Gulden Craen, Blond Speciaal, 5,2% (fles)



[11] Willibrord, Amber Speciaal, 5% (fles)



[12] Cromhout, Dubbel Speciaal, 6,5% (fles)



[13] Razende Swaen, Trippel Speciaal, 8% (fles)



[14] Blauwe Bijl, Zwaar Speciaal, 10% (fles)

Maximus

Utrecht

Gestart: 2011

Brouwer: Marcel Snater

Eigen brouwerij in wording

www.brouwerijmaximus.nl


info@brouwerijmaximus.nl



Deze nieuwe brouwerij presenteert zich tijdens het festival voor het eerst, maar de initiatiefnemers hebben al ruime ervaring in de bierwereld. Maximus is een bierbrouwerij met een proeflokaal en wil zich deze zomer gaan vestigen aan de rand van het grootste stadspark van Utrecht, in Leidsche Rijn.

Festivalbieren

 **[15] Pandora, 6% (vat)**
Dutch Pale Ale.

 **[16] Brutus, 6% (vat)**
American Amber Lager.

Oudaen

Oude Gracht 99

3511 AE Utrecht

Gestart: 1990

Brouwer: Maurice Arrindell

Eigen brouwerij

www.oudaen.nl


brouwerij@oudaen.nl



STADSKASTEEL
OUDAEN

De Utrechtse Stoombierbrouwerij is gevestigd in het Middeleeuwse stadskasteel Oudaen, in de werfkelders aan de Oudegracht. De fijne bieren worden normaliter alleen in het eigen proeflokaal geschonken, maar voor dit festival maakt Oudaen een uitzondering.

Festivalbieren

 **[17] Ouwe Daen, 5% (vat)**
Een ongefilterd tarwebier met een zachte, iets zoetige, romige smaak. Dit maakt dat het bier goed kan worden doorgedronken. De speciale smaak dankt het onder meer aan de toevoeging van vermalen sinaasappelschil en koriander.

 **[18] Lentebock, 6,5% (vat)**
Een fris, stevig gehopt bockbier dat goudgeel van kleur is.