



**Kermis bieren 2018**

## **« Doetjen 30 » & « CuBelleke »**

Dit jaar brouwden wij niet één maar twee kermisbieren. Voor deze twee bieren werd er een samenwerking brouwsels gebrouwen tussen de brouwers van Brouwerij “Erneffen”, Brouwerij “Sint Cornelius” en Brouwerij “De Belleketels”.

Het eerste bier kreeg de naam **“Doetje 30”**. Zoals de naam laat vermoeden gebrouwen ter gelegenheid van de dertigste verjaardag van onze reus “Doetjen”. Het **“Doetje 30”** bier heeft een volmondig zacht bittere en frisse aanzet met een late bitterheid. Bij de eerste slok van dit bier weet je dat je er graag nog een slok van zal nemen. Het recept is geschreven door Jo Abbeloos van brouwerij “de Belleketels” en gebrouwen samen met brouwerij “Sint Cornelius” in de brouwerij “Erneffen”. Zoals verleden jaar het geval was werd ook dit bier gebrouwen met Groene Bel hop.

Deze Groene Bel Hop werd vroeger in de streek rond Aalst het groene goud genoemd. Dank zij de inzet van enkele leerkrachten van het lyceum van Aalst en van Brouwerij “De Belleketels” werd deze hop opnieuw naar de streek van Aalst gebracht. Dankzij deze inzet zien we dat er meer en meer hopboeren op de markt komen met deze hop soort. In de streek rond Aalst & Poperingen werden aanplantingen werden gedaan voor het kweken van deze Groene Bel hop. Deze trend zal ervoor zorgen dat we in de toekomst meer bieren zullen kunnen proeven die gebrouwen zijn met Groene Bel hop. Prachtig om te zien dat drie hobbybrouwerijen de aanzet kunnen geven om deze verdwenen gewaande hop terug in de kijker te zetten.

Het tweede kermisbier kreeg de naam **“CuBelleke”** deze naam verwijst naar ons dorp Denderbelle maar ook naar de gebruikte cuberdons . Dit zeer, echt lekker bier, is een kanjer formaat. Dit prachtige **Bier “CuBelle”** moet je gewoon eens komen proeven. De aroma’s van dit bier zullen je doen denken dat dit biertje zoet zal smaken, maar niks daarvan. Eens het bier in de mond spetterd **“CuBelle”** van fruitige frisheid met zachte uitvloeiende hopbitterheid. Luc Criel van Brouwerij “Sint Cornelius” schreef en testte de receptuur. Samen met de brouwers van Brouwerij De Belleketels werd er 150 liter gebrouwen in Brouwerij Erneffen. **“CuBelle” Biertje** kan je komen proeven tijdens de kermis 2018 in de tent van De Belse Madammen.

Het motto van de brouwers van de brouwerijen Erneffen, Sint Cornelius en De Belleketels is :  
***Wij brouwen niet om er van te leven maar brouwen uit passie voor het bier.***

We hopen dat deze met passie gebrouwen biertjes zullen smaken, dus geniet ervan met mate(n) !!  
Op jullie en onze Gezondheid

**Jo**

8 juli 2018



## Het Bier “Doetjen 30 ”

- Ingrediënten :** Water, gist, twee hopsoorten, kruiden en twee speciaal mouten, Gerste mout en tarwe-mout 3 EBC.
- Uitzicht :** Goudblond, matige troebelheid met een fijne pareling & wandklevende fijne schuimkraag.
- Geur :** Fruitig, Sinaas & hoppig deze geuren zijn met elkaar verweven.
- Smaak :** Volmondig zacht bitter frisse aanzet met een late bitterheid, bij de eerste slok van dit bier weet je dat je er graag nog een slok van zal nemen.
- Berekende waarden:** 6 Vol % Alc. – Kleur 8 EBC – Bitterheid 35 IBU
- Hoe Schenken :** Droog glas op voet vlot uitschenken met stevige schuimkraag, koel serveren bij 5°C

## Het Bier “CuBelle ”

- Ingrediënten :** Water, gist, twee hopsoorten, kruiden en twee speciaal mouten, Gerste mout en tarwe-mout 3 EBC. Cuberdon's en bosvruchten
- Uitzicht :** Blond bier met rode/Roze schijn, helder en met een fijne pareling die de wandklevende schuimkraag goed onderhoud.
- Geur :** Framboos, bosvruchten en rijp rood fruit met zachte hop aroma's die met mekaar zijn verweven
- Smaak :** Dit biertje moet je gewoon eens komen proeven. De aroma's van dit bier zullen je doen denken dat dit biertje zoet zal smaken. Maar eens op de tong en in de mond spetterd dit bier van fruitige frisheid met zachte uitvloeiende hopbitterheid.
- Berkenede Waarden :** 6,5 Vol% Alc. – Kleur 12 EBC – Bitterheid 30 IBU
- Hoe Schenken :** Droog flûte glas zachtuitschenken met een mooie schuimkraag, koel serveren bij 3°C