



Kermis bier 2019

« **Rozeken nbr 5** »

Voor het kermisbier van 2019 werd zoals ook verleden jaar het geval was in samenwerking gebrouwen tussen de brouwers van Brouwerij "Erneffen", Brouwerij "Sint Cornelius" & Brouwerij "De Belleketels". De naam Rozeken nbr 5 uitspreken op zijn Engels zoals in het liedje Mambo nbr 5 van Lou Bega : Ladies and gentlemen, this is "**Rozeken Number Five**"

A little bit of Pilsnoot in my life,
A little bit of Yeast by my side
A little bit of Hops is all I need
A little bit of Quinoa is what I see
A little bit of Fenegriek in the sun
A little bit of Rozeken all night long
A little bit of Rozeken bier, here I am
A little bit of Rozeken nbr 5 makes me a Lustige Gebuur

Zoals de naam laat vermoeden werd dit bier gebrouwen ter gelegenheid van de vijfde verjaardag van onze reus "Rozeken". Het "Rozeken nbr 5" bier is een specialeken dat zich niet echt direct in een specifieke categorie laat zetten. Het is zoals in het liedje a little bit of van alles. Het is geen Belgische abdijbier maar heeft wel de gist look ervan. Het is geen saison maar heeft wel de kruidigheid van een saison. Het is geen IPA maar heeft wel de bitterheid van een Indian Pale Ale. Het is geen witbier maar heeft wel de looks van een witbier, het heeft zoals een beetje van alles. Rozeken nbr 5 laat zich niet in één hoekje duwen, heeft de looks die zacht wazig is met een stevige en rotsig schuim. Onstuimig bier met een goede koolzuurgas door tweede vergisting op de fles. De eerste aroma's die in de neus springen zijn hop, hars en gekonfijte citroen. Bij de eerste slok zal het schuim aan de lippen bitter smaken en de aanzet is Citrus fris harsig met een vleugje mandarijn frisse Co2 prik in de mond en een lange stevige, robuuste lange & bittere afdrank. Het recept is zoals reeds ieder jaar het geval was geschreven door Jo Abbeloos van brouwerij "de Belleketels" en gebrouwen samen met brouwerij "Sint Cornelius" in de brouwerij "Erneffen".

Het motto van deze brouwers is nog steeds :

Wij brouwen niet om er van te leven maar brouwen uit passie voor het bier.

We hopen dat dit met passie gebrouwen "Rozeken nbr 5" zal smaken, geniet ervan met mate(n) !!

Op jullie en onze Gezondheid

Jo

20 juli 2019



Het Bier “Rozenen nbr 5 ”

- Ingrediënten :** Water, gist, Amerikaanse in België gekweekt hop, **fenegriek, citroenschil, quinoa** & pils-mout.
- Uitzicht :** Blond, matige troebelheid met een fijne bubbels & wand-klevende rotsige schuimkraag.
- Geur :** Hoppig harsig & citroenschil deze geuren zijn uitgesproken aanwezig.
- Smaak :** Volmondig citrus en kruidige hoppige aanzet met een lange late blijvende bitterheid. De bitterheid blijft aanwezig in de mond tot de volgende slok.
- Berekende waarden:** 6,5 Vol % Alc. – Kleur 8 EBC – Bitterheid 35 IBU
- Hoe Schenken :** Droog glas op voet vlot uitschenken met stevige schuimkraag, koel serveren bij 5°C

In het kort over quinoa, fenegriek & citroenschil :

Quinoa is geen graan, het is een zaad dat verbouwd wordt in Peru & Bolivia maar nu ook in onze streken wordt gekweekt. Het is een superfood dat de titel van super voeding dankt aan het feit dat het voor 16% uit eiwitten bestaat. Deze eiwitten zijn bijna net zo compleet en voedend voor je lichaam als die in vlees of vis. Daarom zijn ook vegetariërs er zo gek op. Nog enkele voordelen van quinoa : goed verteerbaar, vetvrij, boordevol vezels en glutenvrij.

Fenegriek is een zeer interessant en veelzijdig kruid. Er wordt beweerd dat het goed is bij verschillende aandoeningen en het wordt voor allerlei doelen gebruikt in de kruidengeneeskunde. De moderne wetenschap begint echter net de echte voordelen ervan te ontdekken. Gebaseerd op het beschikbare bewijs kan het gebruik van fenegriek gunstig zijn om het bloedsuikergehalte te verlagen, de testosteronproductie te stimuleren en de melkproductie bij borstvoeding te verhogen.

Citroenschil heeft als voordeel dat het zeer krachtig is bij het verwijderen van gifstoffen uit het lichaam, hierdoor heeft het tegelijkertijd een verjongende werking.