

MET DE ZYTHOLOOG AAN DE TOOG

BELGISCHE BIERGESCHIEDENIS

De geschiedenisles die je altijd al wou volgen,
verteld in vier karaktervolle glazen.

VAN EERSTE BROUWKETELS TOT
LEVENDE UNESCO-CULTUUR

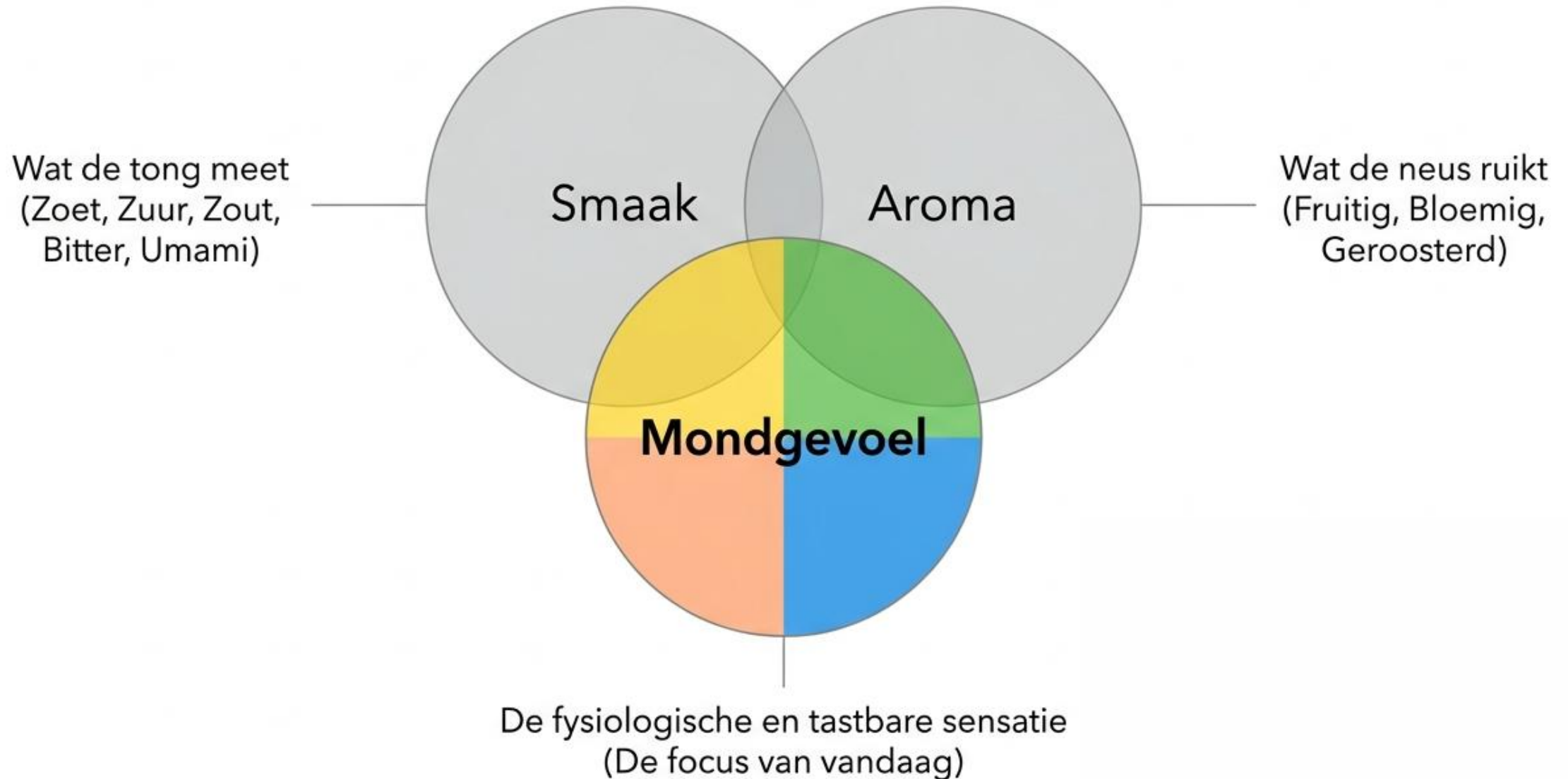
DEEL I

CC De Biekorf · Lebbeke

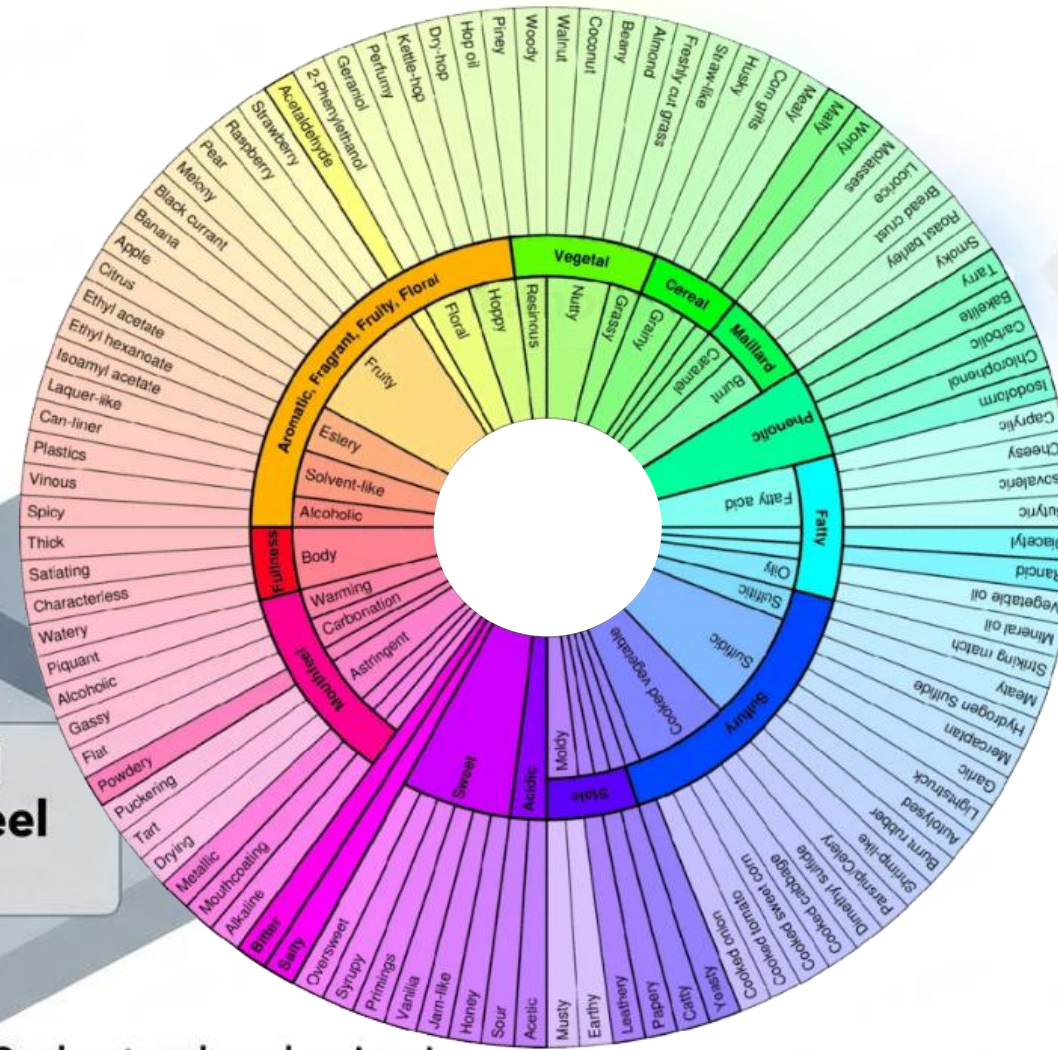
16 september 2026



Smaak-Driehoek



De Evolutie van Bieranalyse

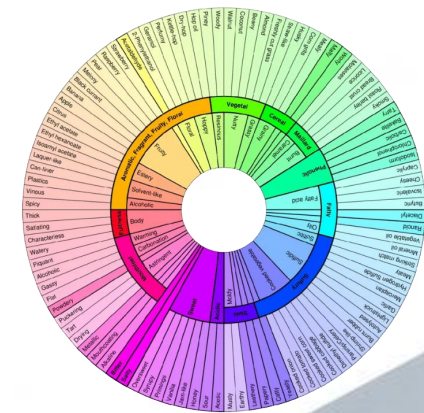


Meilgaard Flavour Wheel (1970s)

Oude standaard, primair gericht op geur en basissmaak.

Meilgaard Flavour Wheel (1970s)

De Evolutie van Bieranalyse



**Meilgaard
Flavour Wheel
(1970s)**

**Langstaff
Framework
(1990s)**

Terminologie te vaag
en subjectief voor
exacte reproductie.

Oude standaard, primair
gericht op geur en
basissmaak.

Research Articles

Mouthfeel of Beer: Development of Tribology Method and Correlation with Sensory Data from an Online Database

Daniel Fox , Aylin W. Sahin , David P. De Schutter & Elke K. Arendt 

Pages 112-127 | Received 29 Jan 2021, Accepted 26 May 2021, Published online: 26 Jul 2021

“Cite this article”  <https://doi.org/10.1080/03610470.2021.1938430>

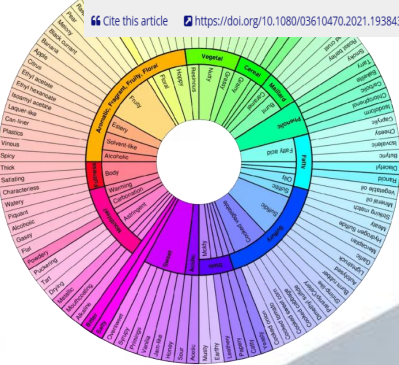


Research Articles

Daniel Fox , Aylin W. Sahin , David P. De Schutter & Elke K. Arendt

Pages 112-127 | Received 29 Jan 2021, Accepted 26 May 2021, Published online: 26 Jul 2021

 Cite this article  <https://doi.org/10.1080/03610470.2021.1938430>  Check for updates



De moderne
standaard.
Gebaseerd op
fysiologische
mechanismen.

Terminologie te vaag en subjectief voor exacte reproductie.

Oude standaard, primair gericht op geur en basissmaak.

Het nieuwe Wolinska-Kennard raamwerk is de eerste methode die accuraat en meetbaar het fysiologische verschil tussen alcoholhoudende en alcoholvrije bieren kan diagnosticeren, door sensaties te koppelen aan exacte zenuwprikkels en vloeistofdynamica.

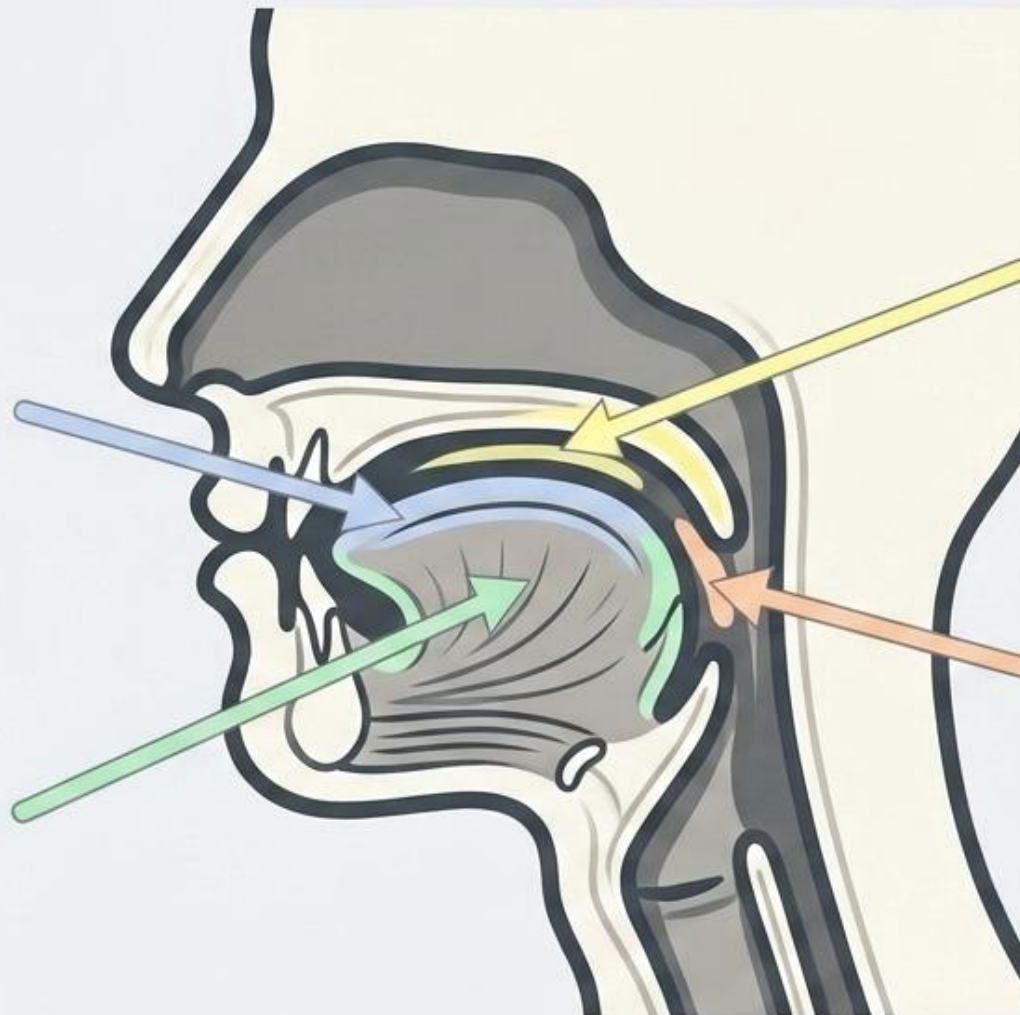
De Anatomie van een Slok

Dimensie 4: Beweging

Hele tongoppervlak.
Hoe vloeit het bier?

Dimensie 2: Sensatie (Groen)

Zijkanten tong en wangen.
Is er een tinteling of
temperatuurverandering?



Dimensie 1: Textuur (Geel)

Tussen tong en gehemelte.
Hoe voelt de wrijving?

Dimensie 3: Irritatie (Oranje)

Achterkant keel. Is er
een samentrekkend of
brandend effect?

Dimensie 1: Textuur (Geel)



Romig (Creamy)

Denk aan de dikke, zachte schuimkraag van een Stout of een traditioneel Weizenbier.

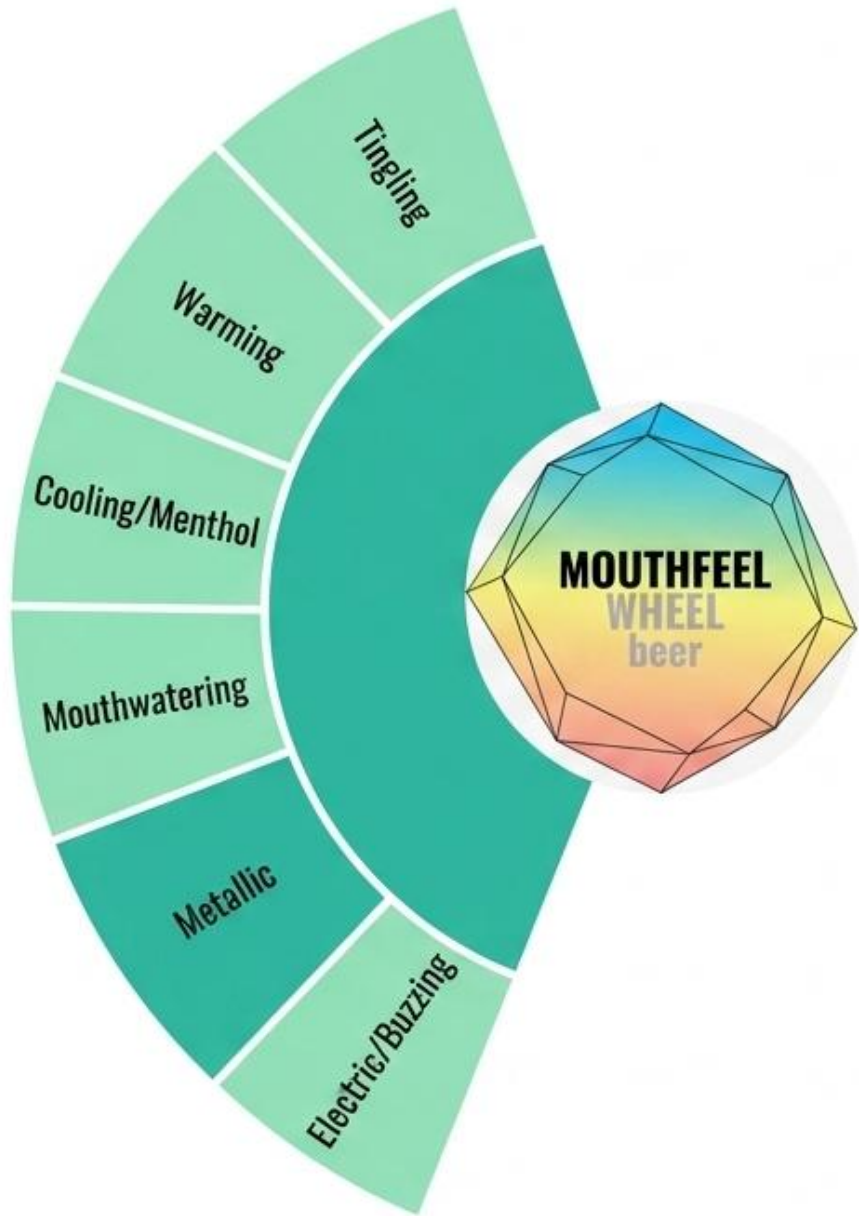
Zijdezacht (Silky)

Een gladde wrijving, vaak gecreëerd door het brouwen met haver (Oatmeal).

Krijtachtig / Korrelig (Chalky / Gritty)

Voelbare kleine deeltjes, vaak aanwezig bij zwaar gehopte bieren (Dry-hopped) of ongefilterde stijlen.

Dimensie 2: Sensatie (Groen)



Tintelend (Tingling)

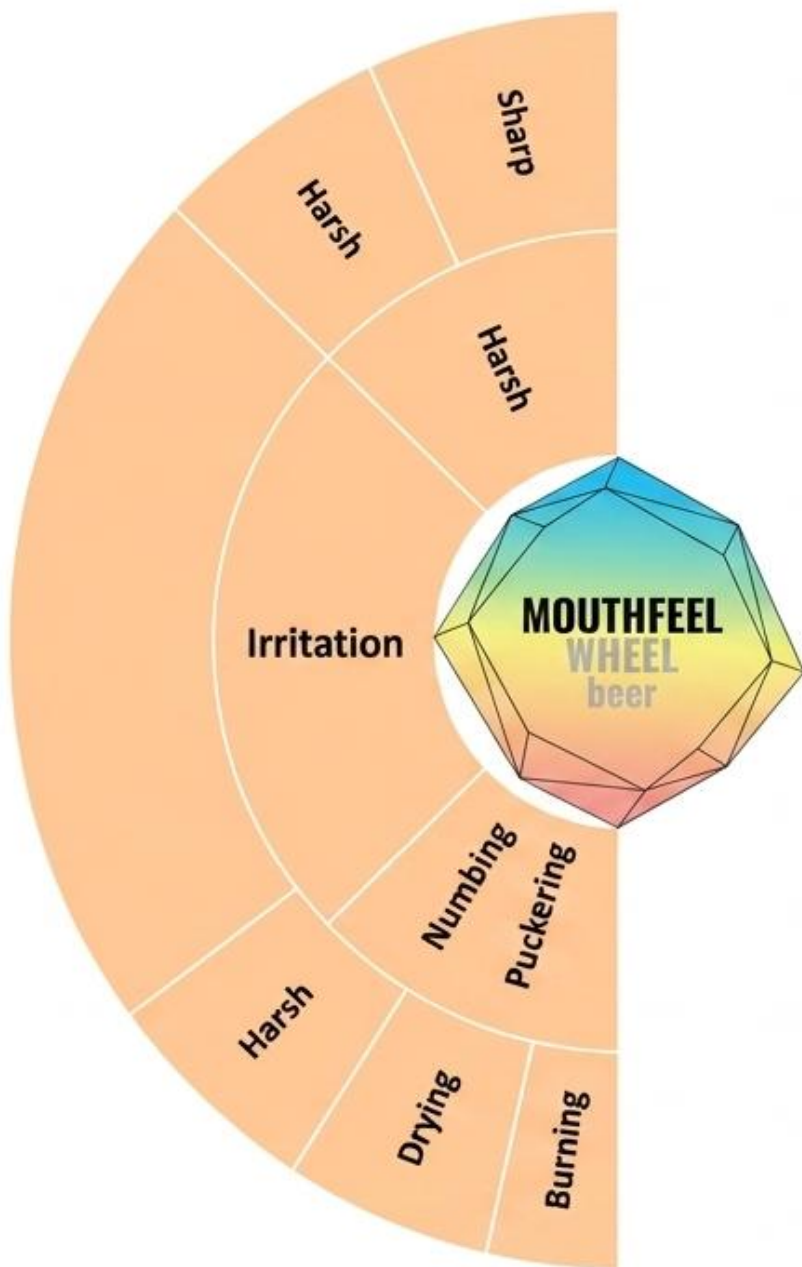
Hoge koolzuurgraad en actieve belletjes, typerend voor een sprankelende Belgische Tripel.

Verwarmend (Warming)

Het fysiologische effect van hogere alcoholpercentages (Ethanol).

Metaalachtig (Metallic)

Een pure fysieke zenuwprickeling op de tong, die vaak ten onrechte als 'smaak' wordt bestempeld.



Dimensie 3: Irritatie (Oranje)

Samentrekkend (Puckering)

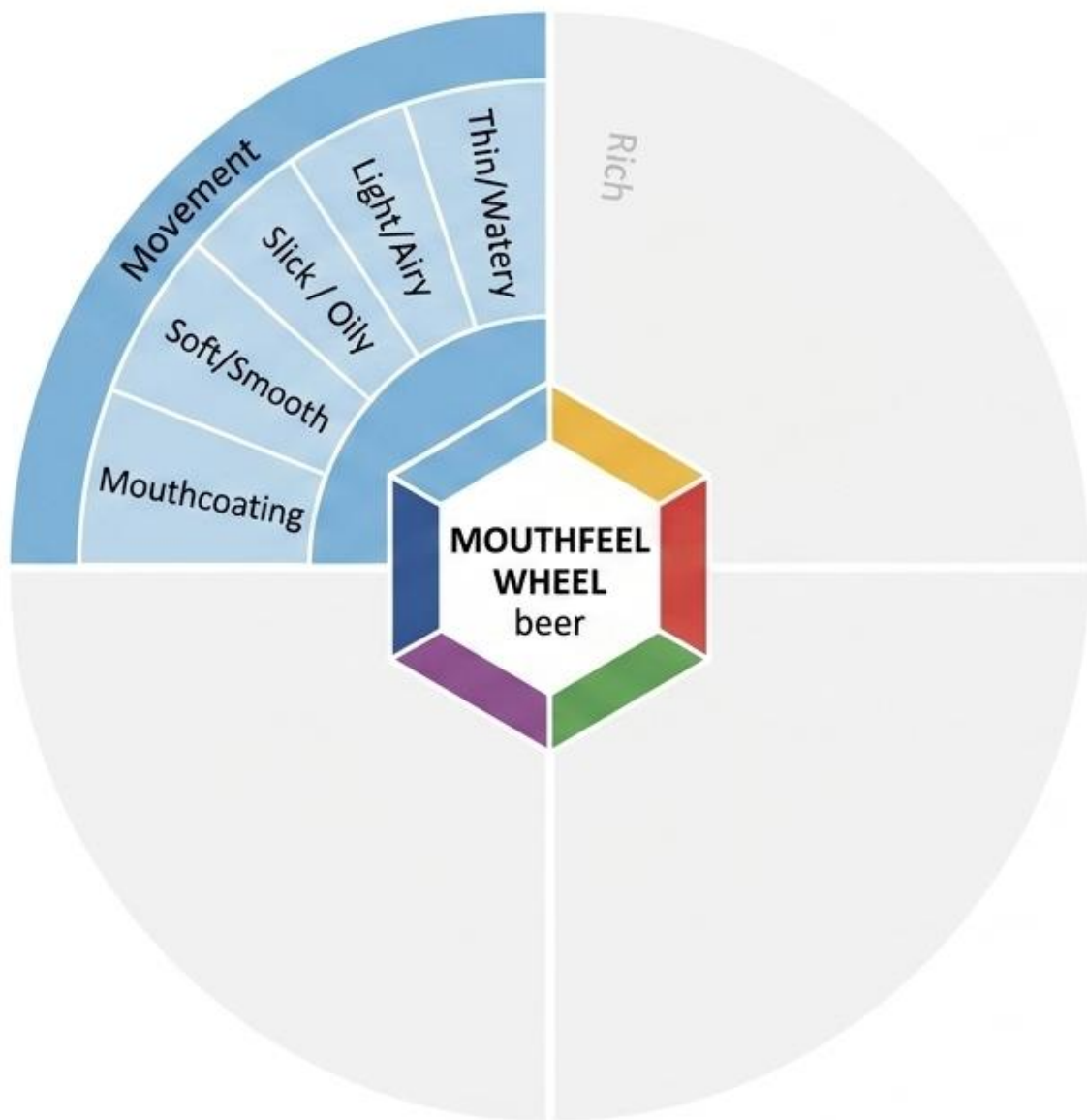
Het drogende effect in de wangen. Zeer gewenst in zure bieren (Sour ales) of bieren met tannines uit houtlagering.

Scherp / Hard (Sharp / Harsh)

Een agressieve hopbitterheid die achter in de keel blijft hangen.

Brandend (Burning)

Een extreme variant van het verwarmende effect, vaak te vinden bij zeer zware Barleywines.



Dimensie 4: Beweging (Blauw)

1

Dik / Kauwbaar
(Imperial Stout)



Dun / Waterig
(Lichte pilsener of alcoholvrij)

Dit bepaalt de 'body' van het bier en is de belangrijkste variabele bij blindproeven.

2

Olieachtig
(Slick / Oily)

De vloeistof is voelbaar over de hele tong en glijdt met minimale weerstand weg.

3

Mondbedekkend
(Mouthcoating)

De vloeistof laat een duidelijk voelbaar, beschermend laagje achter na het doorslikken.

De Proef-Checklist (Neem je volgende slok)



Pas deze fysiologische blik toe op de bieren voor je. Proost.



ABDIJKARAKTER · DROGE HOPFRISHEID

MET DE ZYTHOLOOG AAN DE TOOG

Karakter blijft, alcohol treedt terug

Koolzuur, hop en droogte bouwen samen een volwaardig proefmoment.

01 DE BASIS

Goudgeel · helder

02 HOP ALS RUGGENGRAAT

Floraal en kruidig

Bitterheid geeft lengte en structuur

03 DE BALANS

Wortzoetheid blijft op de achtergrond

Een droge finale houdt het bier fris en doordrinkbaar



Proef in drie bewegingen

KIJK

Helder goudgeel

Fijne pareling; een compacte witte schuimkraag met goede wandkleving.

RUIK

Floraal · kruidig · fruitig

Zachte gisttonen en frisse hop; weinig zoete wortindruk.

PROEF

Droog · hoppig · verfrissend

Lichte moutaanzet, levendig midden en een lange bitterheid zonder plakkerigheid.

SCHENKADVIES

6–8 °C · Averbode-abdijglas

De abdij-identiteit blijft — alcohol maakt plaats voor hop

Averbode Alcohol Free zoekt herkenning in droogte, bitterheid en bruisende frisheid.

AVERBODE-PORTFOLIO

Tripel 7,5% · Extra 4,8%

- Belgisch abdijbier met gisting karakter
- mout, fruitigheid en hop in balans
- alcohol draagt body en warmte
- herkenbaar droge afdronk

De abdijstijl is meer dan alcohol alleen.

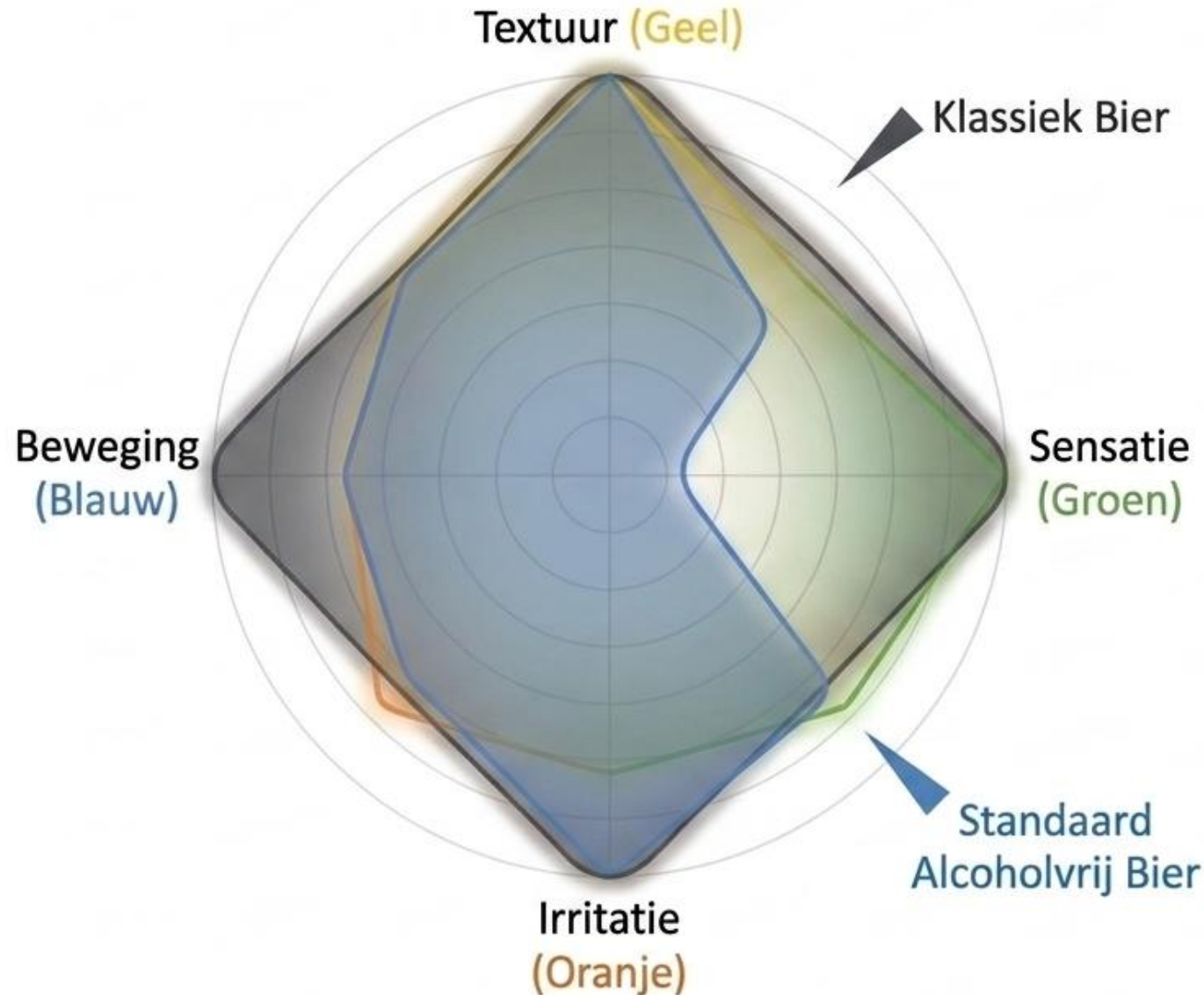
AVERBODE ALCOHOL FREE

0,3% · licht, maar niet leeg

- fijne pareling en stabiele schuimkraag
- florale en kruidige hoparoma's
- wortzoetheid blijft beheerst
- lange, droge hopbitterheid

Kan hop het gemis aan alcohol opvangen?

De Alcoholvrije Diagnose



Waar alcoholvrij bier uit balans raakt:

- **Sensatie:** Verliest de 'Verwarmende' prikkel door het **ontbreken** van ethanol.
- **Beweging:** Slaat door naar 'Dun/Waterig' door een **gebrek aan viscositeit**.

De **Oplossing:** Brouwers gebruiken dit wiel om gaten op te vullen (bijv. haver voor Beweging, of **gemberextracten** voor Sensatie).

Het Probleem: De Kloof in de Ervaring

Klassiek Bier	Alcoholvrij Bier
 • Volle body • Verwarmend effect • Optimaal oplosmiddel voor aroma's	 • Vaak omschreven als dun of waterig • Mist de fysieke 'bite' • Aroma's vervliegen sneller

Wetenschappelijk onderzoek toont aan: de kloof tussen alcoholhoudend en alcoholvrij bier zit niet in de smaak, maar in het mondgevoel.

MET DE ZYTHOLOOG AAN DE TOOG

BELGISCHE BIERGESCHIEDENIS

De geschiedenisles die je altijd al wou volgen,
verteld in vier karaktervolle glazen.

VAN EERSTE BROUWKETELS TOT
LEVENDE UNESCO-CULTUUR

DEEL II

CC De Biekorf • Lebbeke

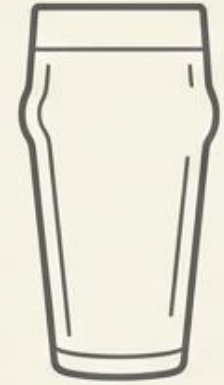
16 september 2026



100 Stijlen, Eén Geschiedenis

Als je vandaag een brouwerij binnenloopt, vind je een duizelingwekkend aanbod. Er zijn meer dan 100 verschillende bierstijlen, elk met een uniek profiel in profiel in smaak, aroma, kleur en herkomst.

Hoe zijn deze stijlen ontstaan? Het antwoord ligt in de geschiedenis.



De Oer-Bieren: Van Prehistorie tot het Eerste Recept

Duizenden jaren voordat het op schrift werd gesteld, was bier al onderdeel van rituelen en het dagelijks leven.

13.000 v.Chr. - Israël

Het oudste bewijs voor brouwen. Zetmeelresten (tarwe/gerst) op vijzels in de Raqefet-grot. Een pap-achtige drank met een laag alcoholgehalte.



10.000 v.Chr. - China

De legende van Yi Di, dochter van keizer Yu de Grote, uitvindster van modern bier. Haar vader verbood het, uit vrees dat de smaak keizerrijken ten val zou brengen.



9.000 v.Chr. - China

Bewijs van bierconsumptie in Qiaotou gevonden in aardewerken potten op een begraafplaats. Het speelde een belangrijke rol in rituelen ter ere van de doden.



5.000 v.Chr. - Iran

Residu van gerstbier gevonden in een kruik in Godin Tepe, het huidige Iran.



Het verhaal van bier begint niet met één uitvinding, maar met een wereldwijd fenomeen.

Het Woord van Ninkasi: Het Oudste Brouwrecept ter Wereld

1800 v.Chr.

In Sumer (het huidige Irak) worden kleitabletten gevonden met een gedicht dat Ninkasi, de Soemerische godin van het bier, eert. Maar het is meer dan een lofzang: het is een gedetailleerd recept. Het beschrijft hoe brood, als bron van gist, werd gemengd met gemoute en geweekte granen om bier te produceren. Dit is het eerste moment waarop brouwtechnieken gestandaardiseerd en vastgelegd worden voor toekomstige generaties.



Monnikenwerk en Koninklijk Gezag: Bier in de Middeleeuwen

400

Archeologen vinden in Ronchinne (nabij Namen) de resten van een Romeins landhuis met een brouwerij, het eerste bewijs op het grondgebied van het latere België.



480-547

Benedictus van Nursia legt met zijn kloosterregel ('ora et labora') de basis voor het kloosterleven. Kloosters worden centra van productie en kennis, inclusief het brouwen.

ca. 800-811

Karel de Grote vaardigt het 'Capitulare de Villis' uit. Dit koninklijk edict maakt brouwen een voorrecht en vereist ervaren ambachtslieden, wat het begin van professioneel brouwen markeert.

816

De Synode van Aken erkent bierbrouwen officieel binnen de katholieke kerk. Monniken krijgen recht op één beker wijn of twee bekers bier per dag en moeten werken in de brouwhuizen.



De Hoprevolutie: Een Nieuw Tijdperk voor Smaak en Houdbaarheid



822

Abt Adelhard van het klooster van Corbie (Frankrijk) schrijft voor dat hop moet worden toegevoegd aan het bier. Dit is de eerste officiële vermelding. Gruit (een kruidenmix) was de norm, maar had niet de conserverende eigenschappen van hop.



1098-1179

Hildegard von Bingen, een abdis met een uitzonderlijk lang leven (81 jaar), beschrijft de voordelen van hop. Er wordt gespeculeerd dat haar dagelijkse portie gehopt bier bijdroeg aan haar gezondheid.

Vanaf 1300

Hop begint gruit te vervangen als het dominante kruid. De verspreiding gaat van Tsjechië en Duitsland naar Frankrijk, Nederland (via de Hanzesteden) en Engeland (via Vlaamse immigranten). Dit leidt tot de begrippen **ALE** (met kruiden) en **BEER** (met hop).

Kwaliteit onder de Wet: Van Engelse Assisen tot het Reinheitsgebot



13^e eeuw Oprichting Brouwers gilde 1266 - Engeland

Hendrik III introduceert de 'Assize of Bread and Ale' om de kwaliteit en prijs van brood en bier te reguleren en consumenten te beschermen tegen inferieure producten.



VUB
VRIJE
UNIVERSITEIT
BRUSSEL

Lambic beer production: impact of traditional wheat varieties and maturation, and identification of inoculation sources

ir. Dries Bongaerts

1420 - Brabant

Hertog Jan IV van Brabant eist in een bieredict dat er meer tarwe wordt gebruikt. Dit leidt tot de ontwikkeling van het lokale amberbier 'Kleine Brabantse Rosse'.

1364 - Heilig Roomse Rijk

Keizer Karel IV van Luxemburg vaardigt de 'Novus Modus Fermentandi Cervisiam' uit, een vroege wet die hop als essentieel ingrediënt benoemt om de kwaliteit te verbeteren.

1516 - Beieren

Het beroemde Beierse Reinheitsgebot wordt ingesteld. Alleen water, gerst en hop zijn toegestaan. Gist was nog niet ontdekt. De wet had ook een economisch doel: prijsconcurrentie met bakkers (die tarwe en rogge gebruikten) voorkomen.

De Fundamenten voor Grootschalig Brouwen



1425 - De Professionele Brouwer

Het 'Mendel Charity Book' toont de eerste bekende afbeelding van een professionele brouwer, Herttel Pyrprew. Het zespuntige symbool staat voor de elementen: Gist, Lucht, Water, Aarde, Hout & Metaal.



1420 - Ondergisting

In de koele grotten van Beieren ontstaat een nieuwe methode. Door te brouwen bij lage temperaturen (in plaats van 17-25°C) selecteerden brouwers een gist die naar de bodem zank. Dit 'ondergisten' was de geboorte van lagerbier en maakte brouwen in de zomer mogelijk zonder besmetting.



1545 - Een Dynastie Begint

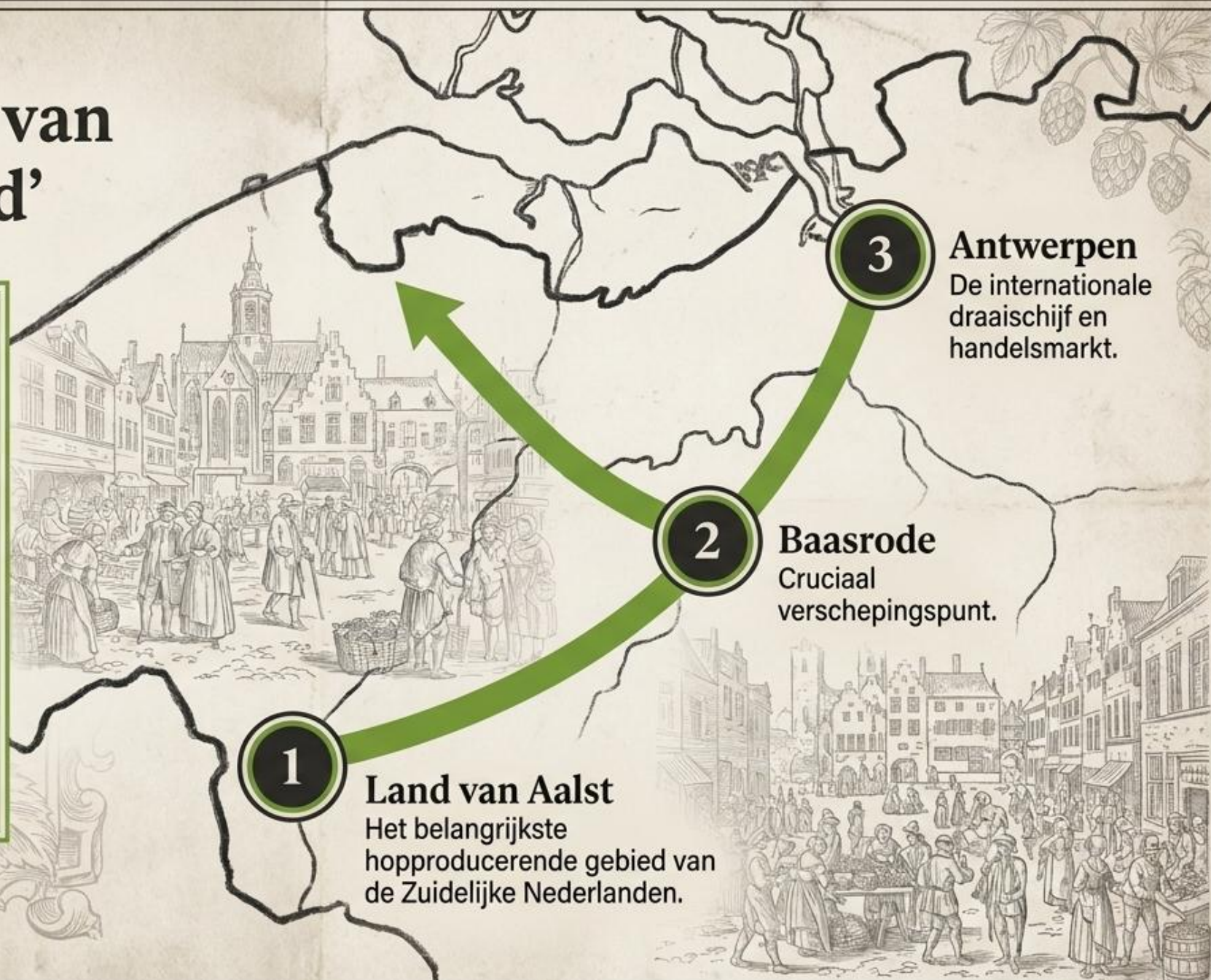
Brouwerij Roman wordt opgericht door Joos Roman in 'De Clocke' langs de handelsroute in Mater. Ze brouwen tot op de dag van vandaag onafgebroken.

Het Epicentrum van het 'Groene Goud'

In de 16^e eeuw was de streek Aalst-Asse reeds dominant in de hopteelt.

Historisch onderzoek bevestigt expliciet dat brouwers hun hop massaal uit dit gebied betrokken.

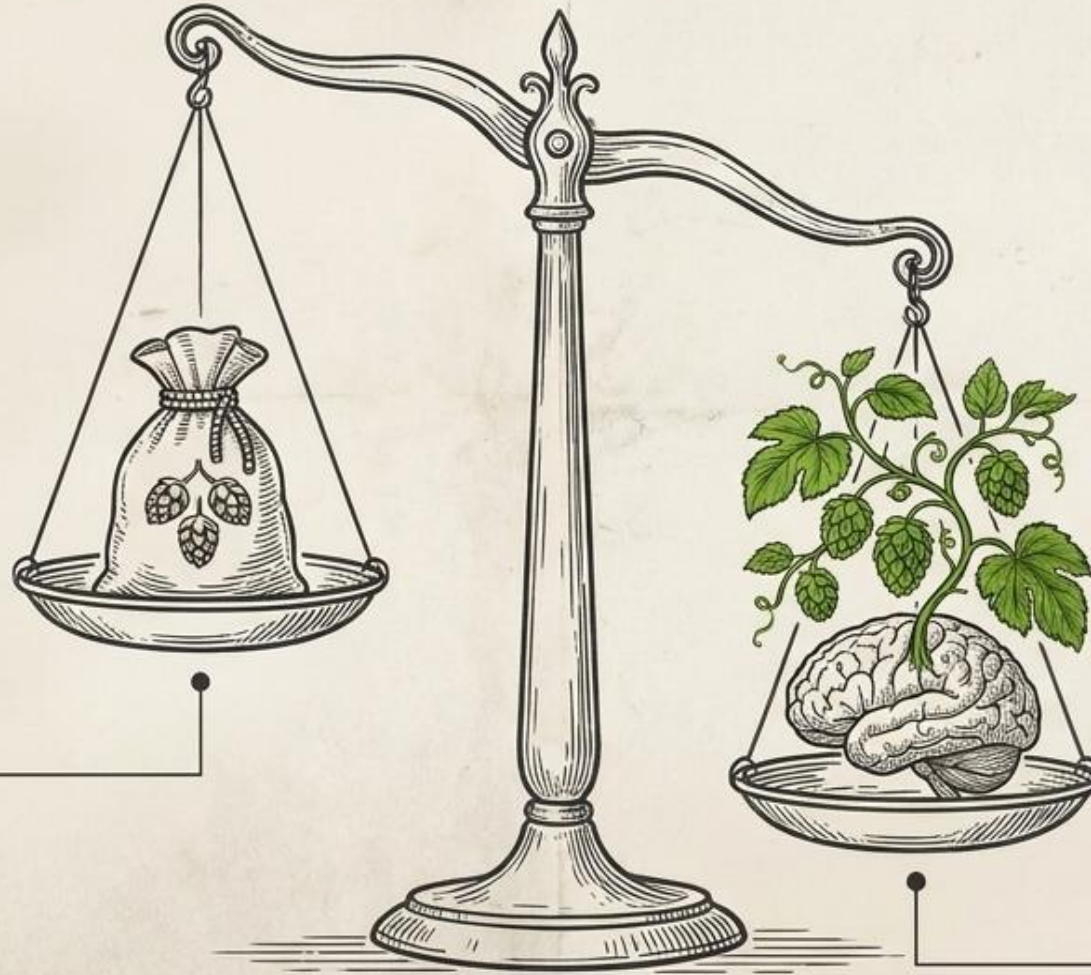
Voor de opkomende Engelse hopcultuur was **de blik dan ook logischerwijs sterk op deze regio gericht.**



Van Goederen naar Kennis

De Oude Strategie: Import van Product

Engeland importeerde al lange tijd gehopte bieren en zakken gedroogde hop uit de Lage Landen.



De Nieuwe Strategie: Import van Kennis

Aan het begin van de 16e eeuw wilde Engeland de teelt zélf in handen nemen. Dit is wilde Engeland de teelt zélf in handen nemen. Dit proces, dat waarschijnlijk eind 15e eeuw al begon in Kent, versnelde enorm. Men had geen zakken hop meer nodig, maar de hersens en handen die wisten hoe het groeide.

De Generatie van de Kennisvlucht

[1545–1555]

Dirick Carver actief als brouwer in Brighton.

[1549–1550]

Engelse kroon betaalt Vlaamse 'hop setters' (Peter de Wolf en zijn arbeiders).

[1574]

Reynolde Scot publiceert 'A Perfite Plattforme of a Hoppe Garden' — het eerste Engelse handboek, dat zwaar leunt op Vlaamse/Poperingse drooginstallaties en praktijken.

Carver en De Wolf waren geen opzichzelfstaande fenomenen. Zij vormden de frontlinie van een gerichte, grensoverschrijdende kennis-injectie vanuit de Lage Landen.

Het Ontrafelen van een Mysterie: De Ontdekking van Gist

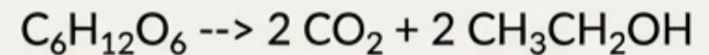
1680 - De Eerste Glimp

De Nederlandse wetenschapper Antonie van Leeuwenhoek is de eerste die gistcellen onder zijn microscoop observeert. Hij denkt echter dat het levenloze deeltjes uit het graan zijn, niet levende organismen.



1810 - De Formule

Joseph Gay-Lussac formuleert de chemische vergelijking voor de fermentatie van glucose naar ethanol, zonder nog precies te weten hoe het gebeurt.



1837 - HET LEEFT!

Drie wetenschappers (Charles Cagniard de la Tour, Friedrich Traugott Kützing en Theodor Schwann) ontdekken onafhankelijk van elkaar dat gist een levend organisme is.



1857 - De Doorbraak

Louis Pasteur bewijst onomstotelijk dat gist het levende organisme is dat verantwoordelijk is voor de omzetting van suiker in alcohol. Het mysterie is opgelost.



De Revolutie van Precisie: Stoom, Stoom, Temperatuur en Meting



1760

Na de noodzaak ervan beschreven door Michael Combrune in **1758**, gebruikt James Baverstock als een van de eersten een **thermometer** in de brouwerij. Dit geeft controle over temperatuur en de kleur van de mout.



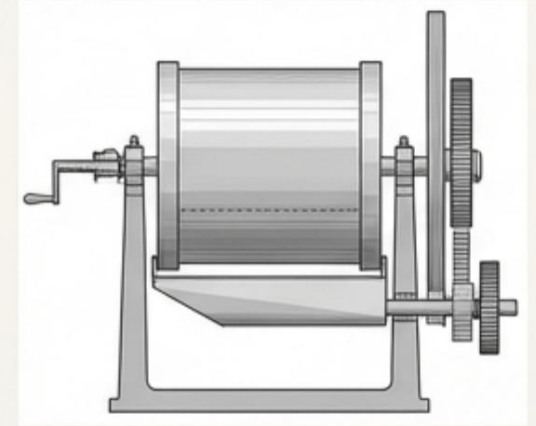
1769

James Baverstock introduceert de **hydrometer**. Hiermee kan het suikergehalte in de wort gemeten worden, wat leidt tot een veel consistentere bierproductie.



1784

De door James Watt in **1765** ontwikkelde **stoommachine** wordt voor het eerst in brouwerijen gebruikt. Eerst voor het malen van graan, later voor het pompen van water, wort en bier.



1817

Daniel Wheeler vindt de **trommelbrander** uit. Hiermee kunnen zeer donkere, geroosterde mouten worden gemaakt voor stijlen als porter en stout. Dit vervangt de kleurstoffen die na **1816** in Groot-Brittannië illegaal werden.

Evolutie van Taal



Pas veel later werd 'Ale' synoniem voor bovengistende bieren.

De Uitzonderingen op de Regel

Niet alle bieren passen netjes in een hokje.



VLAGGENSCHIP WHITE GOSE



FRUITIGE FRISHEID · MINERALE SPANNING

Gose is een Duits tarwebier van hoge gisting waarin frisse zuren, een subtiele zilttheid en koriander samenkomen.

De stijl heeft zijn wortels in Goslar in de Harz (riviertje de Gose) en groeide uit tot een biericoon van Leipzig. Het karakter draait om evenwicht en drinkbaarheid: zuur, zout en kruiden moeten elkaar ondersteunen.

5,7% vol.

Proef in drie bewegingen

Laat het glas eerst spreken; zoek pas daarna naar de ingrediënten.

KIJK

Lichtblond

Let op helderheid, schuim en levendige koolzuurpareling.

RUIK

Appel · citrus · kruidigheid

Zoek ook het wijnvat, de peperige toets en het expressieve Mosaic-aroma.

PROEF

Droog · friszuur · mineraal

Herken de ciderachtige zuren en volg hoe lang de frisheid blijft hangen.

AAN TAFEL

Aperitief · aardappelsalade · geitenkaas · rauw witloof

Dit bier bouwt frisheid in lagen

Niet één truc, maar een opeenvolging van mout, fruit, hout en hop.

01 DE BASIS

Lichtblond · pils- en tarwemout

02 TWEE JAAR OP WIJNVAT

Apart vergist appelsap rijpt mee

Oude hoogstamrassen · 2% puur rabarbersap

03 DE AROMATISCHE AFWERKING

Koriander, Kampotpeper en baies de la passion

Baies de la passion is een zeldzame specerij die groeit aan de plant *Ruta chalepensis* (wijnruit-achtige), oorspronkelijk afkomstig uit Ethiopië en het Midden-Oosten.

Kampot peper is een exclusieve en beschermde pepersoort die groeit in de provincies Kampot en Kep in Cambodja. De smaak is krachtig en scherp, maar heeft ook unieke fruitige, bloemige en frisse tonen van munt, eucalyptus en vanille

Saaz · Groene Bel · Chinook · Mosaic dryhop



Gose is het kompas — White Gose kiest een eigen koers

De klassieke stijl verklaart het vertrekpunt; de innovatie zit in wat de brouwer eraan toevoegt.

KLASSIEKE GOSE

BJCP 2021 · 23G

- minstens 50% tarwemout
- koriander én zout, beide beheerst
- lactische zuren, droog en sterk bruisend
- 5–12 IBU · 4,2–4,8% vol.

Goslar gaf de naam. Leipzig maakte Gose groot.

VLAGGENSCHIP WHITE GOSE

Een hedendaagse interpretatie

- twee jaar rijping op wijnvat
- vergist appelsap en rabarber
- vier hopvariëteiten + Mosaic dryhop
- kruidige gelaagdheid · 5,7% vol.

Waar eindigt stijlrouw en begint innovatie?

MET DE ZYTHOLOOG AAN DE TOOG

BELGISCHE BIERGESCHIEDENIS

De geschiedenisles die je altijd al wou volgen,
verteld in vier karaktervolle glazen.

VAN EERSTE BROUWKETELS TOT
LEVENDE UNESCO-CULTUUR

DEEL III

CC De Biekorf • Lebbeke

16 september 2026



Geketend door de Wet: Hoe een Accijns de Innovatie Wurgde



Kernpunten

- Onder Koning Willem I der Nederlanden (regeerde 15 jaar over het latere België) werd een cruciale accijnswet ingevoerd.
- De wet van 2 augustus **1822** herbevestigde dat de accijns werd berekend op de netto-inhoud van de 'beslagkuip'.
- Deze wet bleef van kracht na de Belgische onafhankelijkheid in 1830.
- Het gevolg: brouwers hadden er alle belang bij om hun beslagkuip zo vol mogelijk te proppen met grondstoffen voor één enkele brouwaangifte.

‘Zeven Trekken’: Het Tijdperk van het Donkere, Donkere, Slappe Fluitjesbier

Kernpunten

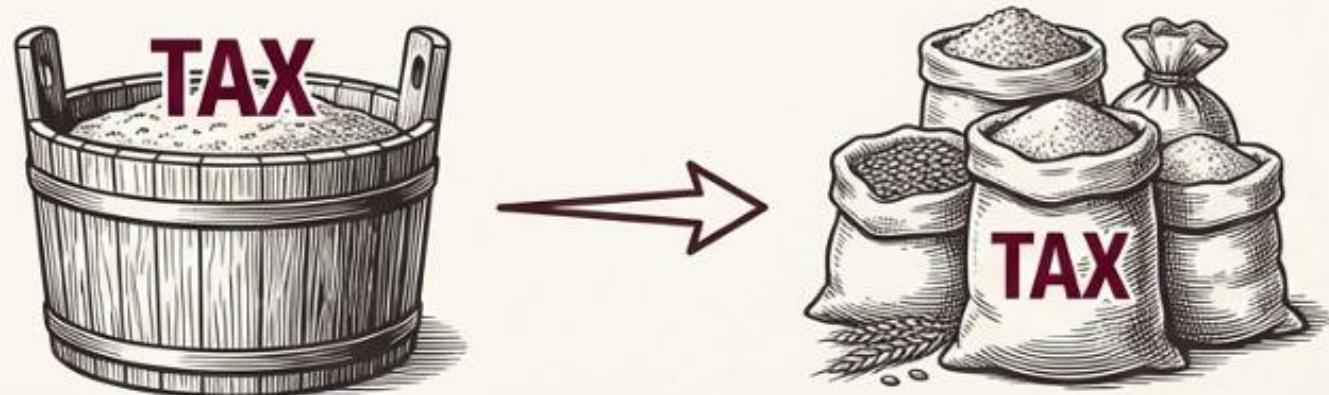
- Om de accijns te omzeilen, maakten brouwers een zeer dik beslag. Dit werd vervolgens **tot wel zeven keer verdund met water** (de ‘zeven trekken’).
- Het resultaat was een overvloed aan bier dat doorgaans zwak, donker en schuimloos was.
- Om toch ‘in de sfeer te komen,’ dronken mensen er vaak een jenever naast. 
- Enkel de rijken konden zich sterkere bieren veroorloven (7-8.5% alc.), gemaakt van de ‘eerste en tweede trek’.
Voorbeelden: Lambiek, Peeterman, Gildenbier uit Diest.



De Juridische Bevrijding: Louis Systemans Ontketent de Brouwers

Kernpunten

- Na 69 jaar komt er eindelijk verandering. Volksvertegenwoordiger en brouwer Louis Systemans stelt in 1885 een nieuwe wet voor.
- De **wet-Systemans** (**goedgekeurd 20 augustus 1885**) verlegt de accijns van de inhoud van de kuip naar de gebruikte grondstoffen.
- Dit maakte kwaliteit en innovatie plots financieel aantrekkelijk. Het gebruik van meerdere ketels, essentieel voor bieren van lage gisting, werd nu rendabel.
- Direct gevolg: Op 15 januari 1887 wordt in Koekelberg het eerste Belgische bier van lage gisting gebrouwen, de Bock de Koekelberg.



De Wetenschappelijke Doorbraak: Pasteur, Hansen & Von Linde

Louis Pasteur (1876)

Zijn boek '**Études sur la Bière**' ontrafelt de mysteries van **fermentatie** en **bierziekten**.



Emil Hansen (1883)

In het **Carlsberg-labo** isoleert hij één enkele **gistcel** en kweekt een **reincultuur** ('*Saccharomyces Carlsbergensis*'). Dit is een enorme stap voor de kwaliteit van lagegistingsbieren.



Carl von Linde (1876)

Zijn **ammoniak-koelmachine** maakt het mogelijk om het hele jaar door te brouwen en te lageren, wat essentieel is voor **pils**. De **Dreher Brouwerij** in Triëste neemt de eerste in gebruik.



De Linde ammoniak koeler werd in 1877 voor het eerst in gebruik genomen door de Dreher Brouwerij in Triëste.

De Buitenlandse Impuls: Duitse Lagers en Britse Expertise

Duitse Druk



De Belgische burgerij verkiest steeds vaker buitenlands bier, met name **Beiers lagegistingsbier (pils)**. De rechtstreekse **spoorlijn Brussel-München (1860)** faciliteert de import.

Britse Mentor



A Belgian Mashing System
Suitable for Light Beers.

By
George M. Johnson.

George Maw Johnson, een Britse brouwer, wordt een sleutelfiguur.

- Hij deponeert in 1883 '**Canterbury Pale Ale**' in Brussel.
- Zijn verhandeling '**Traité de la brasserie et du maltage Anglais**' (1887) leert Belgische brouwers hoe ze met hun bestaande installaties Engelse methodes kunnen toepassen.
- Hij richt '**Le petit journal du brasseur**' op (1893) en blijft 40 jaar lang een invloedrijk adviseur.

Pilsner Varianten

Tsjechisch



- Kleur: Diep goud
- Smaak: Mout-gericht, gebalanceerd
- Hop: Saaz (mild)



Duits ('Pils')



- Kleur: Bleker en lichter
- Smaak: Bitterder en droger
- Hop: Mix van Duitse hopsoorten

De Zoektocht naar een Eigen Identiteit: Een Wedstrijd voor een Nationaal Bier

In 1904 organiseert de 'Union des brasseurs Belges' een wedstrijd met een duidelijk doel: een nieuw, eigentijds Belgisch bier creëren dat kan concurreren met Duitse lagers, Tsjechische pils en Engelse ales.

De voorwaarden zijn simpel: een worddensiteit tussen 4 en 5 **Belgische graden** en een prijs tussen 15 en 20 centiemen per glas.



De nieuwe categorie mag '**SPECIALE**' heten.

Het resultaat is echter ontgoochelend: slechts **22 van de 3336** Belgische brouwerijen schrijven zich in met 73 bieren.

De resultaten werden bekendgemaakt op de Exposition Universelle et Internationale in Luik, 1905.

Geboorte van een Stijl: De Speciale Belge



De laureaat van de wedstrijd van 1904 is de 'Belge du Faleau' van Brasserie Binard. Omdat de brouwer zelf in de jury zat, werd het bier '**hors concours**' geplaatst.

Dit amberkleurige, doordrinkbare bier valt op tussen de toen gangbare tarwe- en bruine bieren. In de volksmond wordt het al snel '**Speciale Belge**'.

Hoewel de brouwerij in **1961** sluit, wordt de stijl een begrip en wordt gekopieerd door andere iconische brouwerijen:

De Koninck: 1913

Speciale De Ryck: 1920

Palm: 1928

Oorlog en Bevrijding: De Opkomst van de Pale Ale

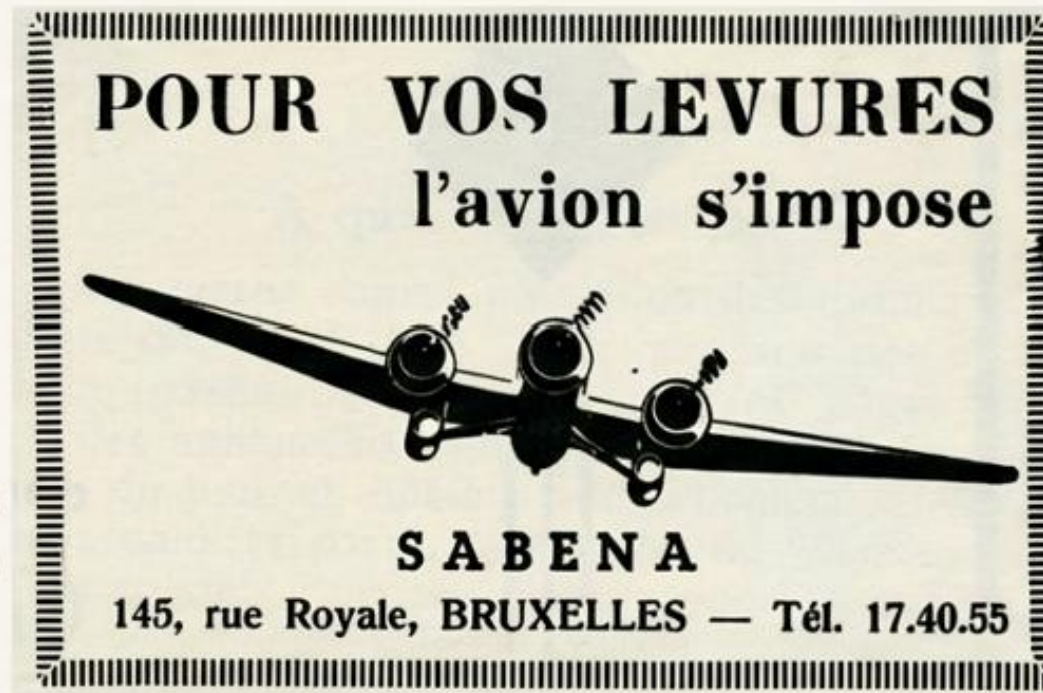


- De **Eerste Wereldoorlog** is desastreus; de Duitsers nemen vaak de koperen **brouwketels** in beslag.
- Na de oorlog drinken de Belgen massaal het bier van de bevrijders: **Engelse Pale Ale**.
- Dit creëert een enorme vraag. **John Martin**, al sinds 1912 importeur van Bass Pale Ale en Guinness, importeert na de oorlog tot **100.000 HL per jaar** van William Younger's #3.
- Veel Belgische brouwers schakelen, vaak met advies van **George Maw Johnson**, over op het brouwen van hun eigen **Pale Ales** om aan de vraag te voldoen.



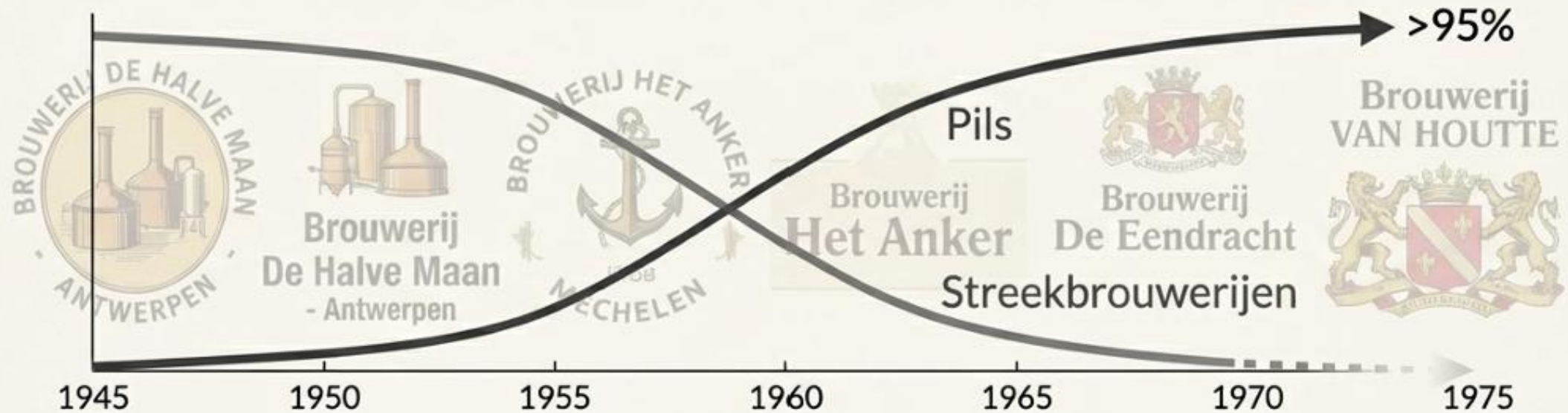
Meer dan een Kopie: De Belgische Interpretatie van de Pale Ale

- Belgische brouwers evolueren de Engelse Ales snel naar een eigen, Belgische stijl. Ze zijn minder terughoudend dan hun Britse collega's en passen nieuwe brouwtechnieken toe.
- Een sleutel tot dit succes is de gist. Via importeur John Martin krijgt Albert Moortgat in **1922** toegang tot de gist van de Schotse William Younger's brouwerij.



- Dezezelfde gist zal later ook door Brouwerij Grade worden gebruikt voor het brouwen van Vieux Temps en Leffe.
- De modernisering gaat verder: de nationale luchtvaartmaatschappij Sabena biedt zelfs haar diensten aan om verse gist per vliegtuig te transporteren.

De Triomf van de Pils en de Grote Brouwerijsterfte



Kernpunten

- In 1928 brouwt ingenieur **Jozef Indekeu** bij brouwerij **Alken** de allereerste Belgische **pils**, na studies in Berlijn.
- Na de **Tweede Wereldoorlog** wordt **pils** het **dominante biertype**. In de meeste landen bedraagt de **pilsproductie** meer dan **95%**.
- Veel kleine, **streekgebonden brouwerijen** kunnen de nodige investeringen in moderne technologie niet opbrengen en verdwijnen.
- De **twee wereldoorlogen** en een gebrek aan financiële middelen reduceren het aantal Belgische brouwerijen drastisch.

“Wie niet investeerde in modernisatie, zou onherroepelijk verdwijnen.”

De Dominante Tak: Lagers



De meeste grote wereldwijde merken zijn pilsners of 'pale lagers' die pilsners imiteren. Maar waar begon deze dominantie? In Bohemen.

De Geboorte van een Categorie: 'Belgisch SpeciaalBier'



Kernpunten

- Jeugdvrienden Frank Boon en Jef Colruyt slaan in **1983** de handen in elkaar.
- Frank mag een assortiment onbekende streekbieren leveren aan de Colruyt-supermarkten.
- Om het project een naam te geven, bedenken ze samen de overkoepelende term: **Belgisch SpeciaalBier**.
- Colruyt wordt de eerste retailer die deze bieren landelijk aanbiedt, waardoor de term een algemeen bekend begrip wordt.
- Dit moment creëert en definieert de categorie die de Belgische biercultuur redt en wereldberoemd maakt.



Belgische bierstijlen door de tijd

Infografiek met tijdslijn van ontstaan, doorbraak en heropleving van iconische bierstijlen



14e-16e eeuw

17e eeuw

18e eeuw

19e eeuw

20e eeuw

21e eeuw

Donkere markering = oorsprong

Lichte markering = herintroductie / doorbraak / erkenning

- 14e-16e eeuw**
Lambiek & witbier


Lambiek kent wortels tot de 15e eeuw; een stadsrekening van Halle uit 1559 vermeldt de samenstelling, al verschijnt de naam 'lambiek' pas eind 18e eeuw. Witbier is mogelijk nog ouder en ontstond in Brabant in de 14e-15e eeuw, mede door een overschot aan tarwe. Na het verdwijnen in Hoegaarden in 1957 bracht Pierre Celis witbier in 1966 opnieuw tot leven.
- 1364 & 1991**
Vlaamse roodbruine bieren


De wortels liggen in de 14e eeuw, met verwijzingen naar de 'Novus Modus Fermentandi Cerevisiam' (1364). Deze bieren ontstonden via verzurende vergisting en het versnijden van jong en oud bier. In 1991 benoemde Michael Jackson Vlaamse roodbruine bieren voor het eerst als aparte bierstijl.
- 16e eeuw & 1936-1959**
Belgische gerstewijnen


Zware donkere bieren met wijnachtige veroudering gaan terug tot de 16e eeuw, toen kandijstroop en kandijzuiker het bier zachter, sterker en beter doordrinkbaar maakten. De moderne doorbraak kwam met Westvleteren 12 (1936), Chimay Bleue (1948), Rochefort 10 (1953) en Gouden Carolus (1959).
- 1657**
Saison


De oudste vermelding van 'bière saison' verwijst naar Hoei in 1657. Hoewel saison vaak met Henegouwen wordt geassocieerd, wijst de oudste bron dus naar Luik. Vanaf de 19e eeuw brak saison echt door en werd het populair bij arbeiders.
- 1829-1831 & 2007**
Versnijbieren


Het mengen van jong en oud bier of het toevoegen van lambiek aan bruin bier werd in 1829-1831 beschreven als bewaarmethode. In 2007 blies Dilewyns deze traditie nieuw leven in met Vicardin en later Vicaris Tripel Geuze.
- 1903-1905**
Spéciale Belge


Belgische brouwers zochten begin 20e eeuw naar een modern helder bier dat kon concurreren met ingevoerde pils en pale ale. Wedstrijden in 1903 en 1905 leverden 'La Belge du Faleau' van Binard Frères op als inspirerend voorbeeld voor de stijl.
- 1918**
Belgische scotch


De Belgische scotch ontstond toen in 1918 in Silly een bier in Engelse stijl werd gebrouwen voor een Brits regiment. Terwijl de scotch ale in Schotland verdween, groeide ze in België uit tot een eigen specialiteit.
- 1926**
Dubbel


De dubbel zoals we die vandaag kennen werd in 1926 voor het eerst door Westmalle gebrouwen. Kandijzuiker maakte het bier sterker en zorgde voor de naam 'dubbel bruin'.
- 1928**
Belgische pils


De eerste aantoonbaar bewezen Belgische pils was Cristal, die in 1928 de opvolger werd van Bock Alken. Daarmee zette Cristal de toon voor Belgisch pilsbier.
- 1931-1934**
Tripel


De basis voor de tripel werd in 1931 gelegd door Hendrik Verlinden, technisch raadgever van Westmalle. In 1934 werd het 'tripel-superbier' voorgesteld; in 1956 kreeg het zijn definitieve receptuur.
- 1956 & 2006**
Enkel / Extra


De lichtere extra's vinden hun oorsprong in refter- of monnikenbieren. Westmalle lanceerde in 1956 de Extra als naspoeling van de tripel. Vanaf 2006 zorgden Chimay Dorée, Westmalle Extra en Sint-Bernardus Extra voor een bredere heropleving.
- 1956 & 2012-2013**
Brett-bieren


Orval pionierde in 1956 als eerste niet-lambiekbrouwerij met Brettanomyces voor nagisting en hergisting. De moderne revival kwam mee vanuit de VS; in België waren Straffe Hendrik Wild (2012) en Special Crown Pale Ale (2013) belangrijke voorlopers.
- 1959**
Blonde abdijbieren


De blonde abdijbieren groeiden uit de amberkleurige abdijbieren van na de Tweede Wereldoorlog. Affligem bracht in 1959 met Tripel Special een eerste heldere, bleke variant; Leffe versnelde de doorbraak vanaf 1967.
- 1967-1970**
Sterk blond


Sterk blond brak door toen Duvel tussen 1967 en 1970 een nieuw en modern imago kreeg. Pas vanaf de jaren 1980 volgden concurrenten en groeide sterk blond uit tot een volwaardige bierstijl.
- 1990 & 2018**
Alcoholvrij speciaalbier


Palm Green werd in 1990 het eerste alcoholvrije Belgische speciaalbier. In 2018 volgden Sportzot, Palm 0.0 en Leffe Blond 0.0, waarna Belgische brouwers steeds nadrukkelijker de toon zetten in alcoholvrije speciaalbieren.
- 1991**
Quadrupel


De eerste koperkleurige quadrupel werd in 1991 gebrouwen in de trappistenabdij Koningshoeven en voorgesteld als La Trappe Quadrupel.
- 1993**
Wit fruitbier


Brouwerij Huyghe lanceerde in 1993 de eerste fruitbieren op basis van witbier, na eerdere experimenten in 1992. Vanaf 1995 kregen ze de naam Florisgaarden, later verkort tot Floris.
- 1998**
Sterk fruitbier


Met K8 van brouwerij Vanhonsebrouck begon in 1998 het verhaal van de sterke fruitbieren of 'rouges' van ongeveer 8% vol. In 2007 werd K8 omgedoopt tot Kasteel Rouge.
- 2000**
Barrel aged


Rond de millennium-overgang herintroduceerde brouwerij Dubuisson houtgerijpte bieren met Bush Millennium Cuvée 2000. Die vormde de voorbode van onder meer Bush Prestige, Bush de Nuits en Bush de Charmes.
- 2001-2002**
Bière brut


De echte doorbraak kwam in 2001-2002 met Deus Brut des Flandres en Malheur Brut. Deze bieren worden op fles afgewerkt volgens de 'méthode traditionnelle' van de champagne.
- 2014**
Oaked bieren


Brouwerij De Hoorn (Palm) lanceerde in 2014 Cornet als pionier van de 'oaked' bieren: gelagerd in inox met houtsnippers voor een houttoets zonder vatrijping.

Snelle evolutie



Middeleeuwse wortels

Biertradities ontstaan in steden, kloosters en regio's, met natuurlijke ingrediënten en eeuwenoude technieken.



Industriële vernieuwing

Begin 20e eeuw zorgen technologie, wedstrijden en moderne inzichten voor nieuwe stijlen en kwaliteitsverbetering.



Trappisten en abdijen

Kloosters blijven bakens van vakmanschap en inspiratie, met bieren die traditie en innovatie verbinden.



Moderne experimenten

Creativiteit, nieuwe gisten, fruit, hout en alcoholvrij maken Belgische bieren wereldwijd toonaangevend.



WILDE GIST · KURKDROGE FINISH

6,5% vol.

Brett jaagt het bier naar de meet

Koude hop-infusie en hergisting zetten droogte in beweging.

01 DE BASIS

Warm amber · levendig · 6,5% vol.

02 KOUDE HOP-INFUSIE

Floraal, harsachtig en citrusfris

Dry-hopping tijdens de lagering

De brouwerij vermeldt expliciet dat voor de koude hop-infusie (dry hopping) tijdens de lagering uitsluitend hop afkomstig van Belgische hopvelden (Poperinge/Denderstreek) wordt toegepast.

03 BRETT-HERGISTING

Wilde gist verteert haast alle restsuiker

Kurkdroog, licht funky en bijzonder doordrinkbaar



Proef in drie bewegingen

Laat het bier evolueren: van hopfris naar wild en aards.

KIJK

Warm amber

Lichte troebeling en een royale, fijn gevormde ivoorwitte schuimkraag.

RUIK

Citrus · floraal · funky

Zoek pompelmoes, hars, leder en een subtiele stallige toets.

PROEF

Strak · vineus · kurkdroog

Veel koolzuur, frisse zuurspanning en een lange, licht aardse bitterheid.

SCHENKADVIES

6–8 °C · Orvélo-bokaal of tulpglas

Van stilgevallen klok naar een bier in volle sprint

Brouwerijnaam en biernaam vertellen samen over tijd, beweging en doordrinkbaarheid.

HALF ZEVEN

18:30 • een klok wordt een naam

- wandklok stopte tijdens een degustatie
- de wijzers bleven op half zeven staan
- de anekdote werd de brouwerijnaam
- brouwers Jan en Dag delen een fietspassie

Een stilgevallen klok werd een blijvend verhaal.

ORVÉLO SPRINT

Wild Dry Ale • 6,5% vol.

- Sprint verwijst naar fiets en snelheid
- koude hop-infusie geeft frisse aromatiek
- Brett trekt de finale kurkdroog
- dorstlessend met een wilde nasmaak

De klok stopte. Het bier bleef bewegen.

MET DE ZYTHOLOOG AAN DE TOOG

BELGISCHE BIERGESCHIEDENIS

De geschiedenisles die je altijd al wou volgen,
verteld in vier karaktervolle glazen.

VAN EERSTE BROUWKETELS TOT
LEVENDE UNESCO-CULTUUR

DEEL IV

CC De Biekorf • Lebbeke

16 september 2026

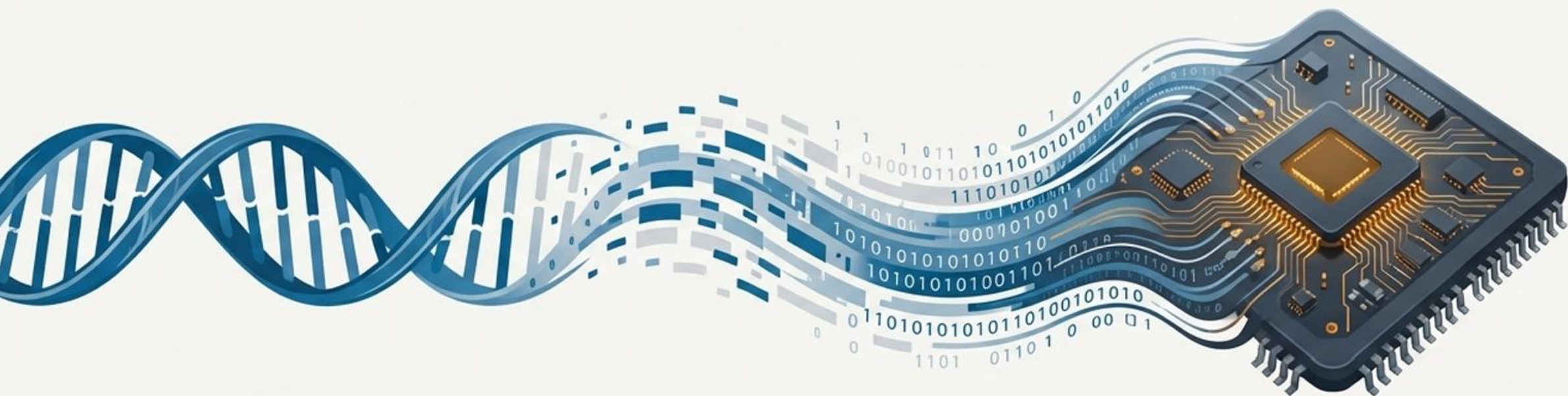




Een Eeuwenoud Recept, Verfijnd in een Hightech Laboratorium

De wereld kent Belgisch bier als een bastion van traditie en vakmanschap. Maar achter de schermen voltrekt zich een revolutie. De ziel van de traditie blijft behouden, maar met behulp van genetica, data en AI wordt elke molecuul geoptimaliseerd voor de perfecte smaakbeleving. Deze presentatie onthult de onzichtbare wetenschap die de toekomst van een nationaal icoon vormgeeft.





Van Gen naar Glas: De Revolutie in het Brouwproces

Kennis van het genoom is de eerste stap. De volgende is het vertalen van die kennis naar een sneller, slimmer en efficiënter brouwproces. De traditionele brouwketel krijgt een upgrade op nanoschaal.

Een Vermiste Voorouder Gevonden in Patagonië

De Ontdekking (2010)

Wetenschappers ontdekten de gistsoort *Saccharomyces eubayanus* in de bossen van Patagonië. Dit was een doorbraak van wereldformaat.

Waarom het Cruciaal is

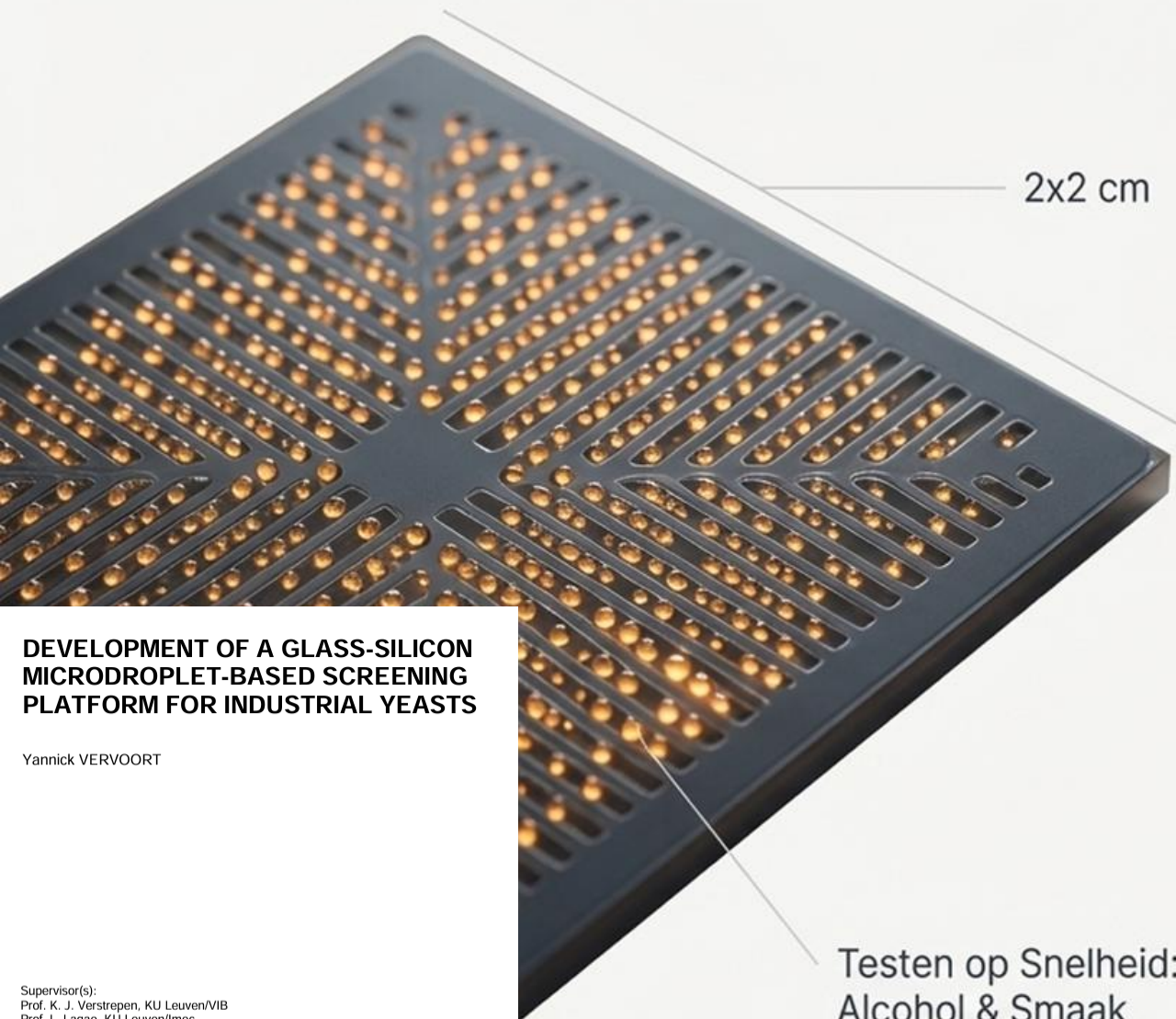
Deze gist bleek de tot dan toe onbekende, wilde 'ouder' te zijn van de hybride gist *Saccharomyces pastorianus* – de gist die wereldwijd voor praktisch alle pils en ondergistende bieren wordt gebruikt. De ontdekking opende de deur naar het creëren van compleet nieuwe lagergisten met unieke smaakprofielen.



Saccharomyces cerevisiae
(Ale-gist)

Saccharomyces eubayanus
(Wilde gist)

Saccharomyces pastorianus
(Lagergist)



Duizenden Minibrouwerijen op een Chip van 2x2 cm

De Innovatie (2015)

In een samenwerking met het toonaangevende onderzoekscentrum Imec werd een baanbrekende methode ontwikkeld. Op een enkele chip circuleren duizenden individuele gistcellen in microdruppels.

De Impact

Elke druppel functioneert als een **minibrouwerij**. Hierdoor kunnen nieuwe gistvarianten in een recordtempo getest worden op cruciale eigenschappen zoals alcoholproductie en de vorming van smaakcomponenten. Wat vroeger maanden duurde, kan nu in dagen.

DEVELOPMENT OF A GLASS-SILICON MICRODROPLET-BASED SCREENING PLATFORM FOR INDUSTRIAL YEASTS

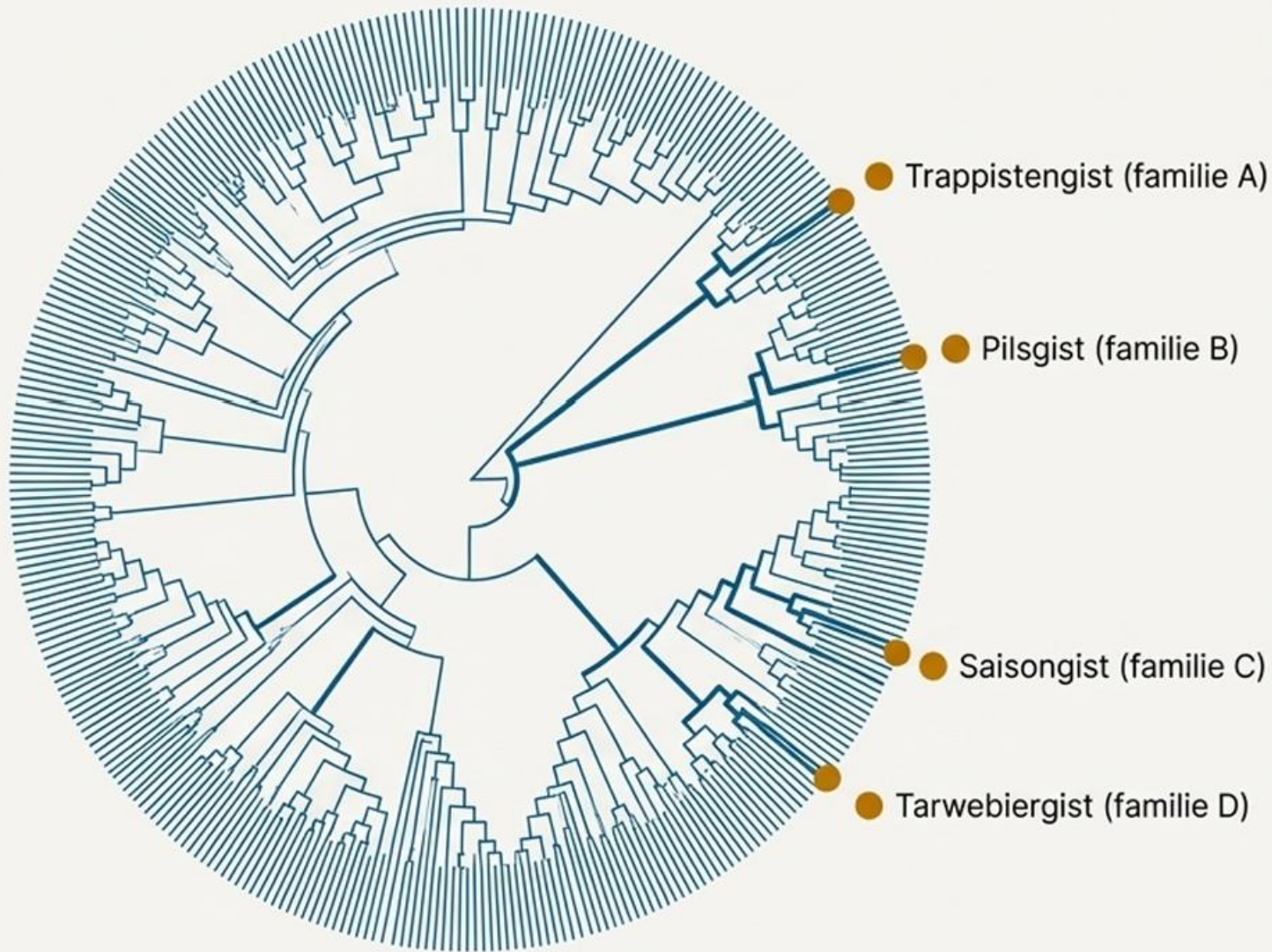
Yannick VERVOORT

Supervisor(s):
Prof. K. J. Verstrepen, KU Leuven/VIB
Prof. L. Lagae, KU Leuven/Imec

Members of the Examination Committee:
Prof. E. Schrevels, KU Leuven, chairman
Prof. R. Lavigne, KU Leuven
Prof. A. Aertsens, KU Leuven
Dr. M. Fauvar, KU Leuven/Imec
Dr. L. Daenen, AB Inbev

Dissertation presented in partial fulfillment of the requirements for the degree of Doctor of Bioscience Engineering

De 'Familiealbums' van Brouwersgist



De Techniek (2018)

Door de volledige genetische informatie van honderden giststammen te analyseren, stellen wetenschappers gedetailleerde 'familiealbums' samen. Deze fylogenetische stambomen brengen de evolutie en verwantschap van alle brouwersgisten exact in kaart.

Het Voordeel

Brouwers kunnen nu met ongekende precisie de juiste gist selecteren voor een gewenst smaakprofiel, of zelfs unieke eigenschappen van verschillende 'familieleden' combineren om volledig nieuwe gisten te creëren.

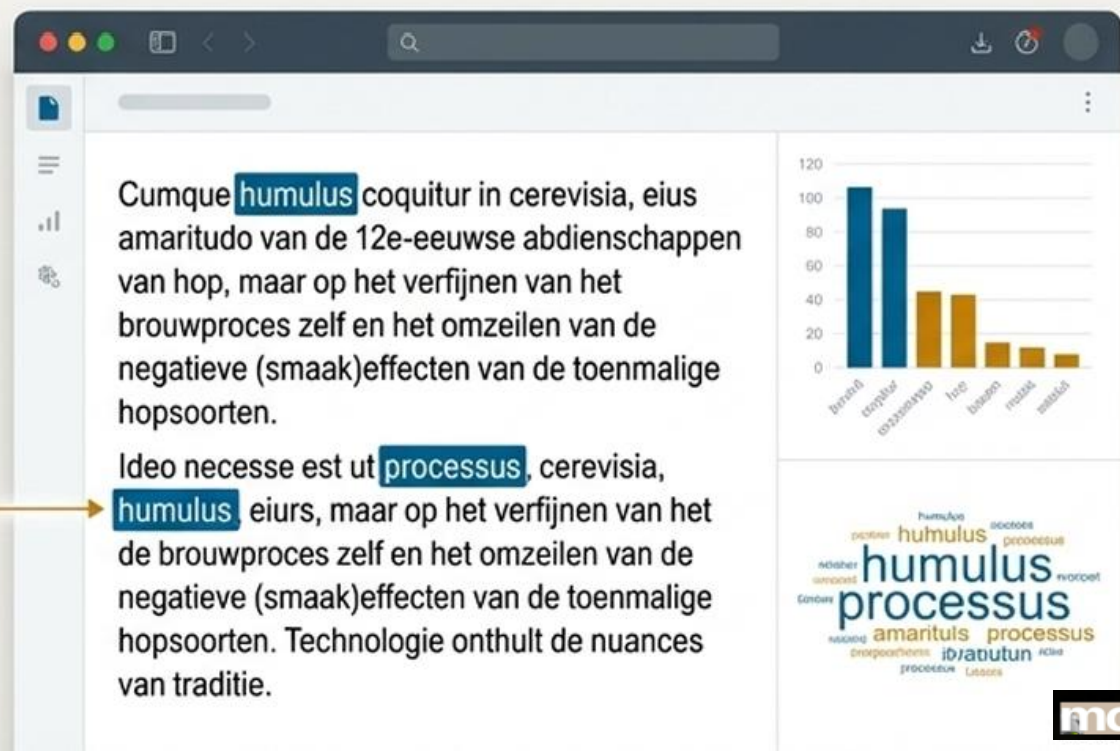
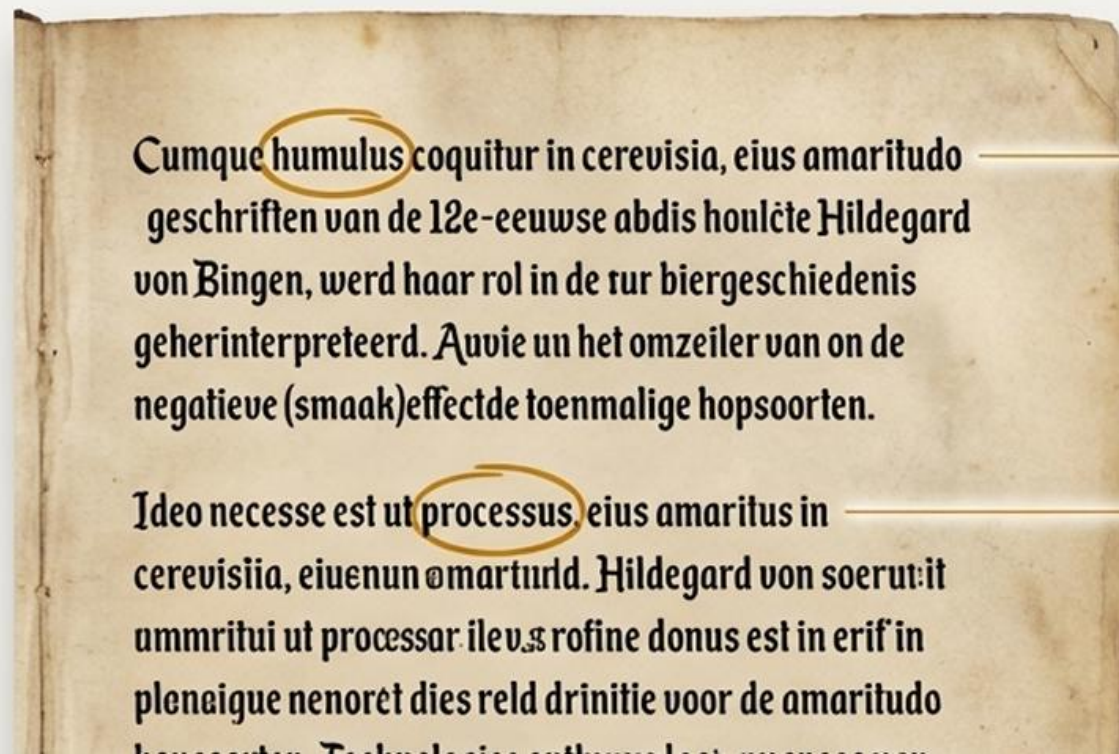
Hildegard von Bingen: Herlezen met Moderne Technologie

Het Inzicht (2019)

Via geavanceerde tekstanalyses van originele Latijnse geschriften van de 12e-eeuwse abdis Hildegard von Bingen, werd haar rol in de biergeschiedenis geherinterpreteerd.

De Conclusie

Anders dan lang aangenomen, lag haar focus niet zozeer op de conserverende eigenschappen van hop, maar op het **verfijnen van het brouwproces** zelf en het omzeilen van de negatieve (smaak)effecten van de toenmalige hopsoorten. Technologie onthult de nuances van traditie.



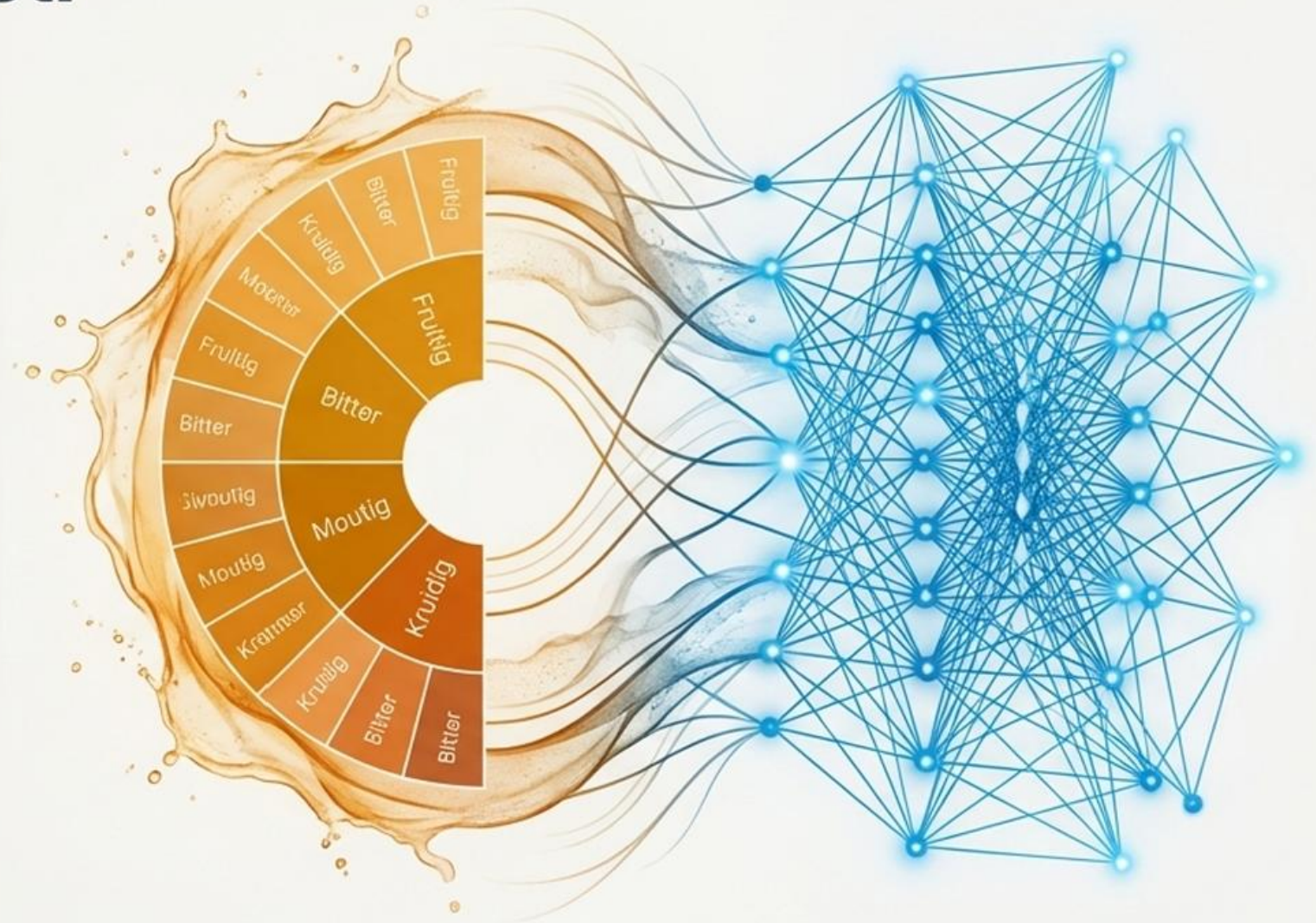
Het Intelligente Palet: Anticiperen op de Smaak van Morgen

De Uitdaging

De moderne consument is veeleisend. De vraag naar gezondere alternatieven groeit, en smaken evolueren sneller dan ooit. Hoe kan de sector niet alleen reageren, maar ook proactief innoveren?

Het Antwoord

Door de inzet van gespecialiseerde biochemie en artificiële intelligentie om de markt te begrijpen en te vormen.



Kwaliteit Zonder Compromis: De Opkomst van NAB-Bieren

Het Project (2023)

Het **NABLAB-project** (Non-Alcoholic & Low-Alcoholic Beer) richt zich op de ontwikkeling van kwalitatieve, smaakvolle bieren met weinig of geen alcohol.



Maltose-Negatieve Gisten

De Wetenschap Erop

Dit wordt bereikt door geavanceerde technieken, zoals het gebruik van speciale **maltose-negatieve gisten** (die suikers niet omzetten in alcohol) en de inzet van **alternatieve granen** zoals spelt, rogge en eenkoorn voor een rijkere body en smaak.

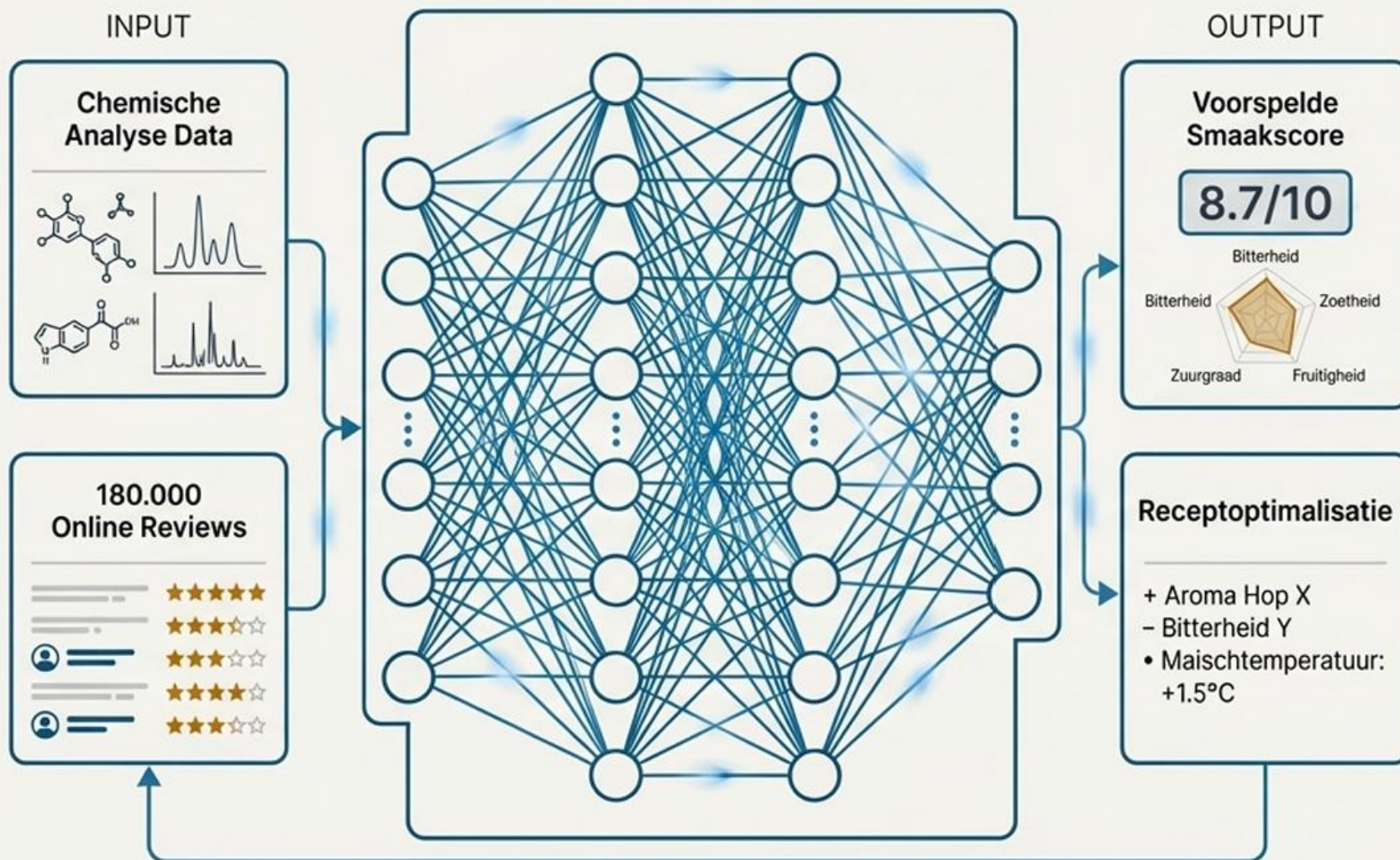


Alternatieve Granen



Volle Smaak, Geen Alcohol

Artificiële Intelligentie als Meesterbrouwer



De Doorbraak (2024)

Bio-ingenieurs van de KU Leuven ontwikkelden AI-modellen die de smaak en populariteit van bieren kunnen voorspellen nog voor ze gebrouwen zijn.

De Methode

De AI werd getraind op een immense dataset van 180.000 internetreviews, gekoppeld aan gedetailleerde chemische analyses van honderden bieren. Het model kan nu aanbevelingen doen om recepten te verbeteren.

De Belgische Biersector in Cijfers (2024) (2025)



70% EXPORT

Maar liefst 70% van de productie is voor uitvoer.
(14,5 miljoen hectoliter).
(14,2 miljoen hectoliter)



411 395
BROUWERIJEN

Een levendig en groeiend ecosysteem van brouwers.



€ 213 MILJOEN

€178 MILJOEN

Continue investering in technologie en capaciteit.



56.822 BANEN
56.605 BANEN
50.000 + 6.605

Goed voor **6.822 directe** en **50.000 indirecte** arbeidsplaatsen.

Duvel Moortgat · Duvel Tripel Hop Krush

BELGISCHE KRACHT · TROPISCHE HOPAROMA'S



BELGISCHE KRACHT · TROPISCHE HOPAROMA'S

8,4% vol.

Duvel krijgt een moderne hoplaag

Vertrouwde Duvel-gist ontmoet expressieve Amerikaanse hop.

01 DE BASIS

Sterk blond • goudgeel • droog



Duvel krijgt een moderne hoplaag

Vertrouwde Duvel-gist ontmoet expressieve Amerikaanse hop.

02 DRIE HOPSOORTEN

Saaz-Saaz - Styrian Golding - Krush (als aromatische derde hop)

De dubbele benaming Saaz – Saaz

'Saaz' is zowel de historische Duitse naam voor de Tsjechische stad Žatec (de regio van herkomst) als de naam van het hopras zelf. Omdat de Saaz hopteelt een beschermde oorsprongsbenaming kent (BOB), duidt Saaz-Saaz aan dat de specifieke Saaz-cultivar ook effectief in de officiële Saaz/Žatec-regio in Tsjechië is verbouwd. Saaz-hop wordt tegenwoordig ook in andere landen gekweekt, zoals in de Verenigde Staten (US Saaz) of Nieuw-Zeeland. Deze varianten hebben door verschillen in bodem en klimaat (terroir) een ander alfa-zuurgehalte en aromaprofiel. Door Saaz-Saaz te gebruiken, geeft een hopproducent of brouwerij aan dat het gaat om de authentieke, in Tsjechië geteelde 'edele' hop (Saaz uit Saaz).

Styrian Golding

Is een genetische afstammeling/variant is van de Engelse Fuggle, betekent dat beide hopplanten genetisch gezien vrijwel identiek zijn (of dat Styrian Golding een rechtstreekse selectie/kloon is van de originele Fuggle-lijn). Dat uit zich op de volgende manieren: Genetische identiteit (Kloon/Landras): Botanisch en DNA-technisch stamt de plant rechtstreeks af van de Fuggle-stekken die eind 19e eeuw naar Slovenië werden gebracht. Het is dus geen willekeurige kruising, maar een kloon- of landrasselectie van dezelfde genetische basis. Invloed van Terroir: Weliswaar delen ze hetzelfde DNA, maar doordat de plant ruim een eeuw lang verbouwd is in de specifieke bodem- en klimaatomstandigheden van de Savinja-vallei (Slovenië), vertoont de hopplant een licht aangepast fenotype. Verschil in het glas: Waar de originele Engelse Fuggle vaak wat zwaarder, aardser is, ontwikkelt de Sloveense adaptatie (Styrian Golding) een verfijnder, zachter en iets frisser profiel met tonen van bloemen, dennenhars en subtiele kruidigheid/citrus.

(Historische parallel: Het is vergelijkbaar met een specifieke druivenstek die uit een Franse regio wordt meegenomen en in een heel ander klimaat wordt aangeplant, de genetische basis blijft gelijk, maar de uiteindelijke expressie verandert door de omgeving.)

Krush (zie volgende slide)

MET DE ZYTHOLOOG AAN DE TOOG



Duvel krijgt een moderne hoplaag

Vertrouwde Duvel-gist ontmoet expressieve Amerikaanse hop.

03

DRY-HOPPING met Krush hop

Tropisch fruit blijft maximaal intact

Passievrucht · mango · perzik · citrus · dennenhars

Krush

Commercieel uitgebracht in 2024 en voorheen bekend onder het experimentele nummer **HBC 586**. Is afkomstig uit een gecontroleerde kruising die in 2007 is uitgevoerd door de **Hop Breeding Company** (Yakima Valley, VS).

Moederplant: **YCR 21** Dit is een gepatenteerde, niet-commerciële vrouwelijke kweeklijn van **Yakima Chief Ranches**.

Vaderplant: **01239-2** Dit is een niet-gepatenteerde, experimentele mannelijke kweeklijn van hetzelfde veredelingsprogramma. Omdat beide ouders eigen kweeklijnen (proprietary breeding stock) van de Hop Breeding Company zijn, heeft Krush geen bekende commerciële "klassieke" hopsoorten als directe ouders. Amerikaanse kwekers houden de verdere voorouders (grootouders) van dit soort kweeklijnen veelal geheim als bedrijfsgeheim.



Proef in drie bewegingen

Laat eerst de Duvel-signatuur spreken; zoek daarna wat Krush verandert.

KIJK

Briljant goudgeel

Fijne pareling en een dichte, wandklevende witte schuimkraag.

RUIK

Mango · citrus · appel

Zoek passievrucht, zeste, peer en een subtiele toets van dennenhars.

PROEF

Droog · bitter · warmend

Volle aanzet, bruisend midden en een lange bitterheid zonder wrangheid.

SCHENKADVIES

6–8 °C · Duvel-tulpglas

De Duvel-basis blijft — Krush verlegt het aroma

Belgische vergisting en Amerikaanse hop versterken elkaar in een droge, bitter-frisse finale.

KLASSIEKE DUVEL

Belgian Strong Golden Ale

- Saaz-Saaz en Styrian Golding
- fruitige gist: appel en peer
- levendig koolzuur en stevige schuimkraag
- droog en verfijnd bitter · 8,5% vol.

De gist tekent de herkenbare Duvel-signatuur.

DUVEL TRIPEL HOP KRUSH

Belgische basis, tropische twist

- Krush als derde hop via dry-hopping
- passievrucht, mango, perzik en citrus
- subtiele toets van dennenhars
- strakke bitterheid · 8,4% vol.

Wanneer vernieuwt hop zonder de basis te verliezen?

MET DE ZYTHOLOOG AAN DE TOOG

BELGISCHE BIERGESCHIEDENIS

De geschiedenisles die je altijd al wou volgen,
verteld in vier karaktervolle glazen.

DANK U VOOR DE AANDACHT

CC De Biekorf • Lebbeke

16 september 2026

