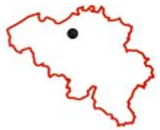
ONDERZOEK & EVALUATIE

Wat meer info over de lekkere **DUVEL**



BROUWERIJ DUVEL MOORTGAT

BREENDONK-DORP 66, B-2870 PUURS

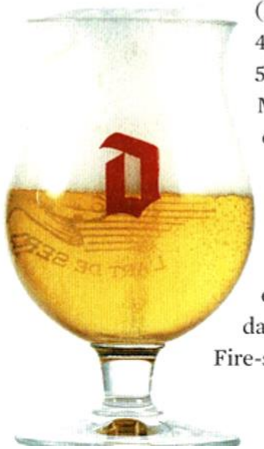
Het bier

Een knisperend, zuiver geurend bier met uitgesproken hoparoma's van citrus en pas gemaaid gras. Het smakenpalet bevat wat meer fruit, citrusschil en hints van gistesters. Gemiddelde body met een warm mondgevoel. Een droge en bittere afdronk met een hoppige nasmaak van gedroogde kruiden en citrusschil.

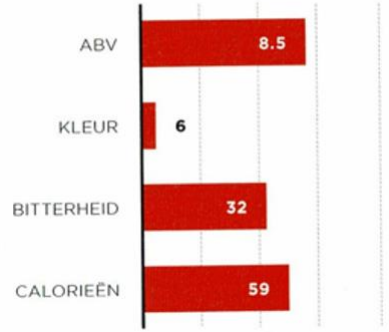
De brouwerij

Brouwerij Duvel Moortgat

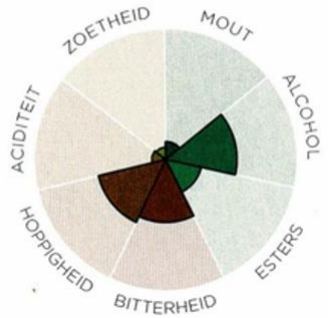
Brouwerij Moortgat begon in 1871 als een boerderij-brouwerij in Breendonk (Puurs) onder leiding van Jan-Leonard Moortgat. Zijn zoon Albert introduceerde 'Victory Ale', een scotch ale genoemd naar de overwinning van WO I. Dit donker bier zou later vervangen worden door de goudgele 'Duvel'. Vandaag worden er in deze familiebrouwerij nog steeds nieuwe varianten van Duvel geproduceerd: Groen (6,8% vol., zonder gisting op fles), evenals de *dry-hopped* Tripel Hop-reeks (9,5% vol.). De brouwerij produceert ook de Vedett-reeks (Extra Blond, 5,2% vol., Extra White 4,7% vol., Session IPA, 2,7% vol. en IPA, 5,5% vol.), Bel Pils (5,0% vol.) en de Maredsous-bieren. Onder het toeziend oog van CEO Michel Moortgat en brouwmeester Hedwig Neven werden diverse Belgische en internationale brouwerijen overgenomen: Liefmans, De Koninck en d'Achouffe, evenals Bernard (CZ), 't IJ Amsterdam (NL) en Ommegang, Boulevard en Fire-stone Walker (VS).



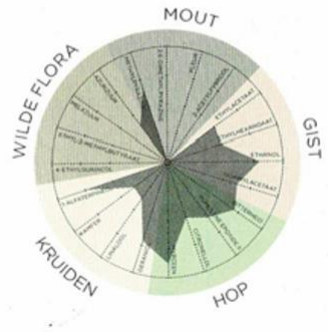
BASISWAARDEN



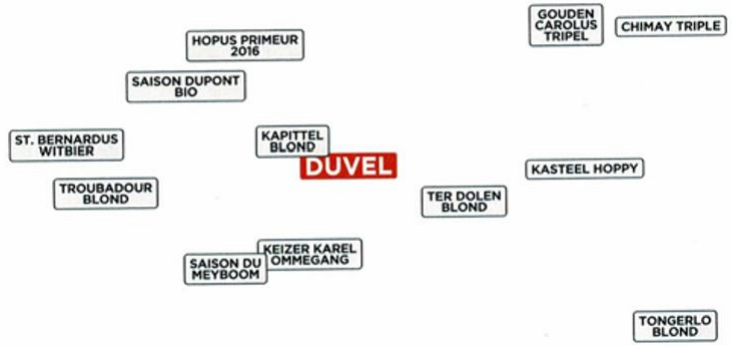
SMAAKPROFIEL

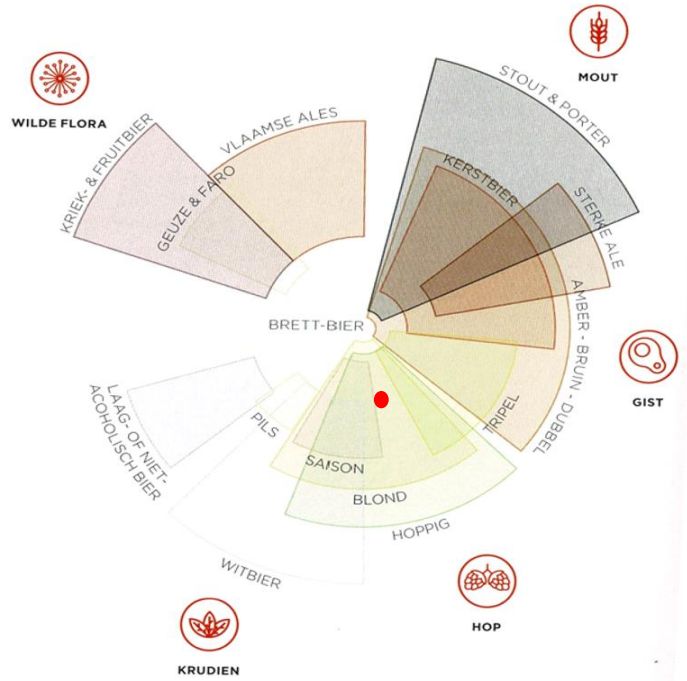


CHEMISCH PROFIEL



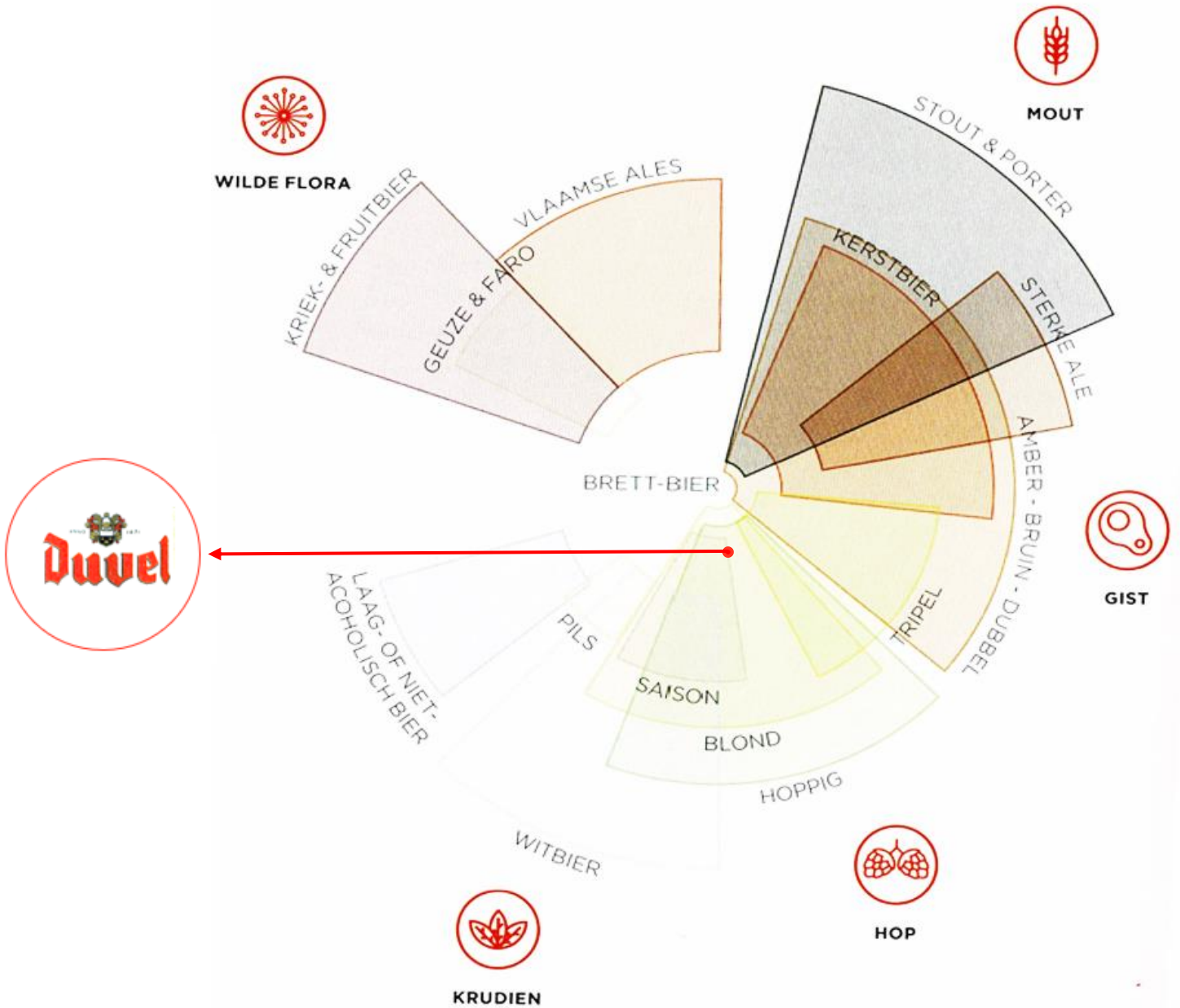
GELIJKAARDIGE BIEREN





ONDERZOEK & EVALUATIE

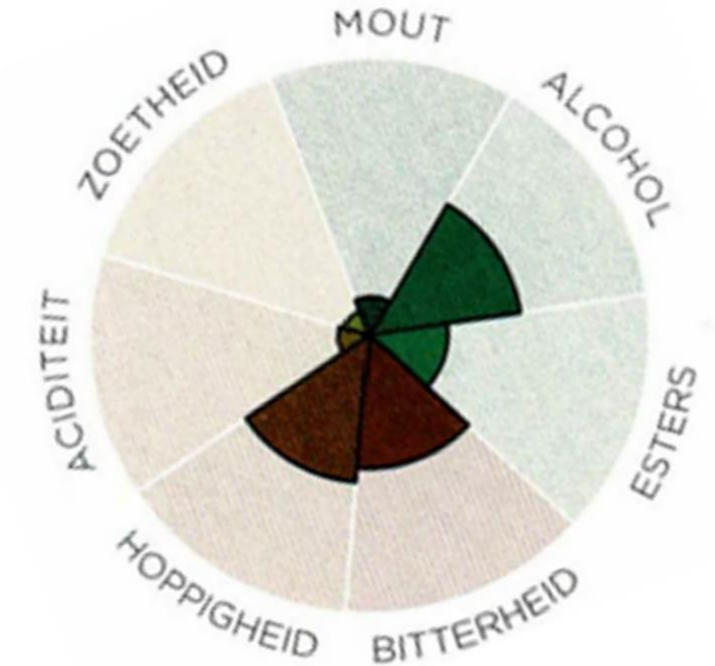
Analyseren van verzamelde data.

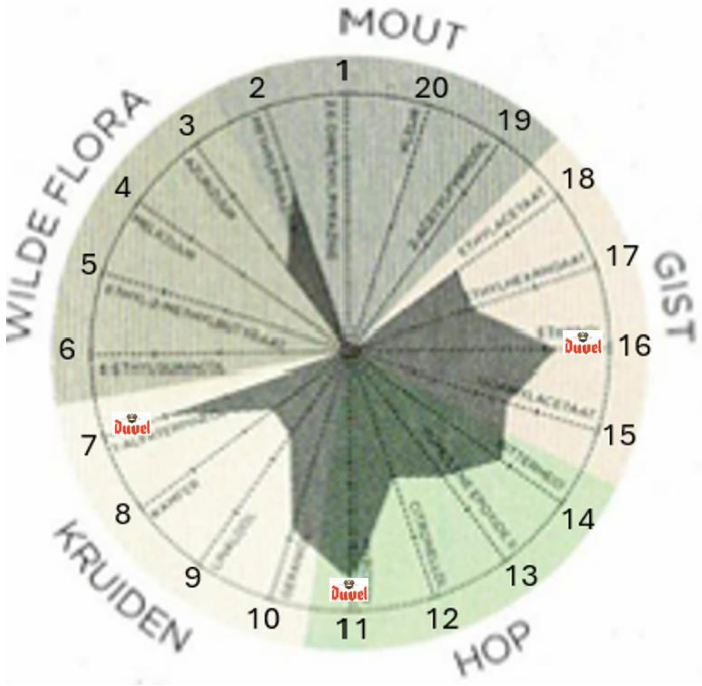


ONDERZOEK & EVALUATIE

Analyseren van verzamelde data. SMAAKPROFIEL CHEMISCHPROFIEL

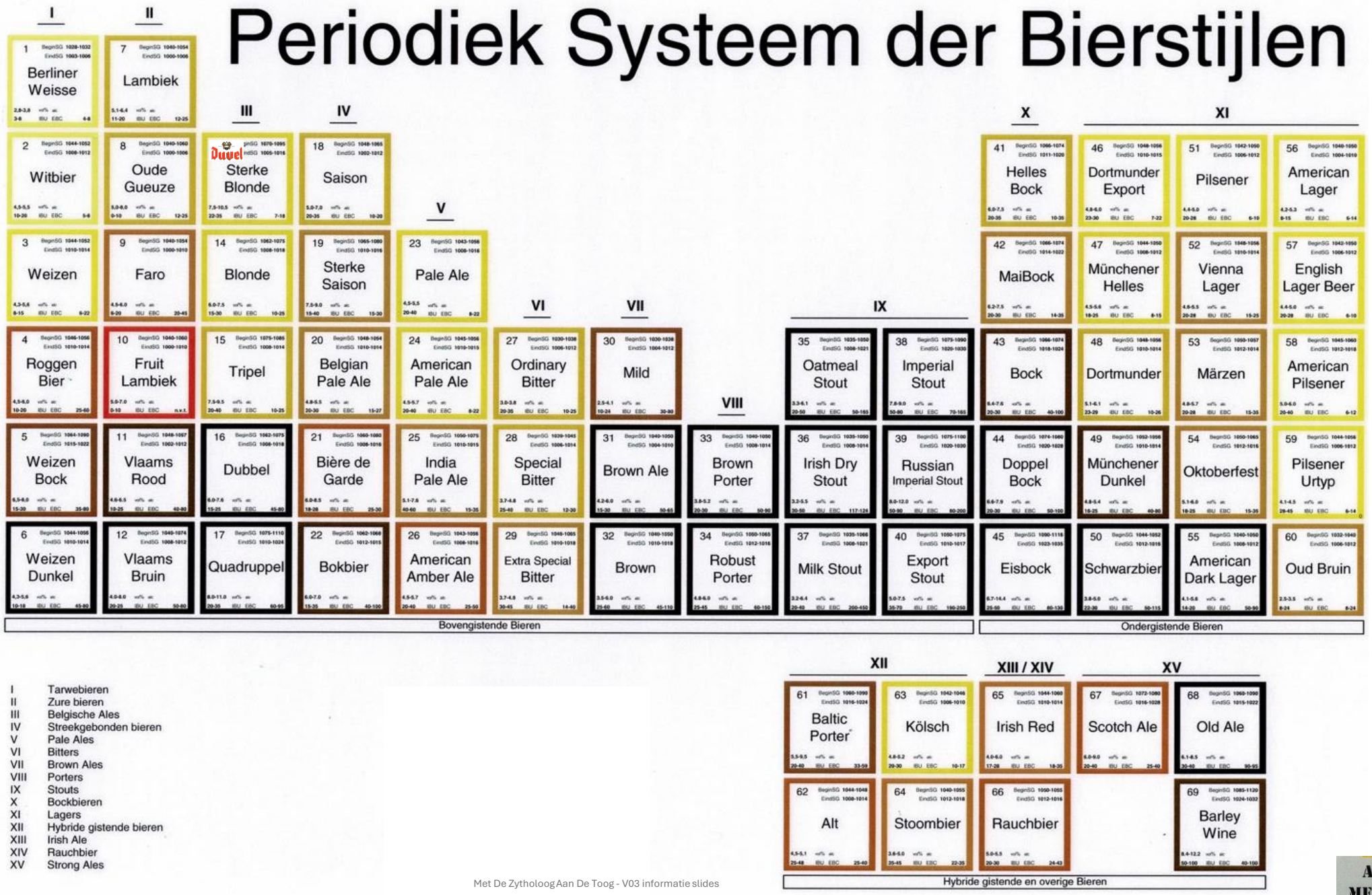
1	2.6 dimethylpyrazine	Kokos, rokerige, geroosterde noten, koffie, rook	MOUT
2	methylpyrazine	koffie boon geroosterd, donkere chocolade = methylpyrazine	MOUT
19	2-acetylpyrrool	komt voor in bieren die gebrouwen zijn met karamel en donkere mouten geeft aroma van brood en zoethout	MOUT
20	kleur	De gebrandheid van de mout geeft de kleur aan een bier.	MOUT
3	azijnzuur	Azijn (acetobacter species) ethanol omzetten door aanwezigheid van zuurstof naar azijnzuur	BRETT
4	melkzuur	is geurloos maar smaakt zurig geproduceerd door melzuur bacterieën	Wilde
5	ethyl-2-methylbutyraat	een van de vele fruitige esters met het aroma van ananas (brett gids zorgt voor dit aangenaam ester)	en
6	4-ethylguaiacol	Wordt geproduceerd door Brett gist. Heeft een rokerige kruidnagelachtige geur en wordt in de meeste bieren en wijn als afwijking beschouwd	Flora
7	1-alfaterpineol Duvel	Aroma van dennen en bloemen meer specifiek seringen. Koriander & sinaasappelschillen bevatten deze 1-alfaterpineol. Is ook een bestanddeel van hop	KRUIDEN
8	kamfer	komt voor in bieren die gekruidzijn met koriander kaneel of gember. Het is het belangrijkste aroma van rozemarijn en salie en wordt gebruikt in de vervaardiging van explosieven	KRUIDEN
9	linalool	aroma van lavencel, bloemen en hout en komt ook voor in korianderzaad en kaneel. Tevens een belangrijk bestanddeel van hop	KRUIDEN
10	geraniol	aroma van bloemen rozen en geraniums. Bieren die gekruidworden met sinaasappelschil en koriander bezitten hoge niveaus van geraniol	KRUIDEN
11	myrcene Duvel	monoterpeen houterige aroma's harsachtig en kruidige aroma's. Ook mango, tijm en cannabis bevatten deze stof	HOP
12	citronellol	aroma van citroengras en citrusfruit geeft frisse geur van gras en citrusbloesem rozen en geraniums bieren gekruid met sinaasappel schil hebben veel citronellol	HOP
13	humuleenepoxide II	het begin van de naam is hetzelfde als de op humulus lupulus is een oxidatieproduct van de hop en geeft een algemeen kruidig aroma aan het bier	HOP
14	bitterheid	SMAAK geen aroma achteraan bij het doorslikken	HOP
15	isoamyllacetaat	Is een van de hoofdesters in bier en geeft een aroma van banaan en peer komt veel voor in tripels	GIST
16	ethanol Duvel	alcohol is op één na het rijkelijkst aanwezig in bier naast water. Het heeft een aangenaam etherisch aroma en bij hoge hoeveelheid een warm verwarmend gevoel in de mond	GIST
17	ethylhexanoaat	heet het aroma van ananas en appel en draagt bij tot de fruitigheid van een bier	GIST
18	ethylacetaat	heeft bij lage concentratie een aangenaam fruitig aroma bij hoge concetratie ruikt het naar aceton nagelakverwijderaar	GIST





III - Belgische Ales
Sterke Blonde

Periodiek Systeem der Bierstijlen



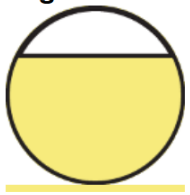
I	Tarwebieren
II	Zure bieren
III	Belgische Ales
IV	Streekgebonden bieren
V	Pale Ales
VI	Bitters
VII	Brown Ales
VIII	Porters
IX	Stouts
X	Bockbieren
XI	Lagers
XII	Hybride gistende bieren
XIII	Irish Ale
XIV	Rauchbier
XV	Strong Ales

ARIËL MEEUSEN

DUVEL

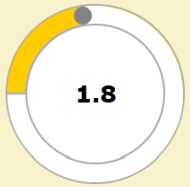
Gegevens van de experten

Categorie : Blond

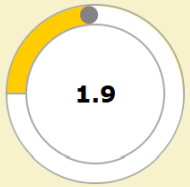


Alcoholpercentage : 8.5 %

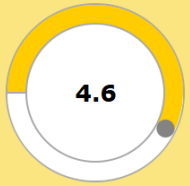
Zuur : 1.8



Zoet : 1.9

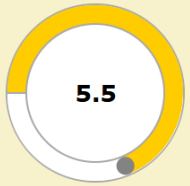


Bitter : 4.6

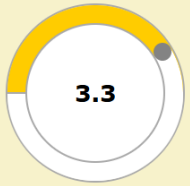


CO2 : 7

Droogheid : 5.5



Volmondigheid : 3.3



De gegevens van de experten zijn op een schaal van 0 tot 8

Aroma's		
hoppig	citroenschil	pilsmout

Duvel

BLOND | BLOND

NAAM: Abbeloos VOORNAAM: Jo

BROUWER:
Duvel Moortgat

VERVALDATUM:
01/05/2023

DEGUSTATIEDATUM:
29/12/2021

AROMA

1 GEMAAID GRAS
HOPPIG

2 CITRUSACHTIG
CITROENSCHIL

3 HOPPIG
PILSMOUT

4 GIST
KORIANDERZAAD

VISUEEL

HELDERHEID 20

SCHUIMVORMING 21

SCHUIMSTABILITEIT 29

SMAAK

BITTER 54

ZUUR 72

ZOET 52

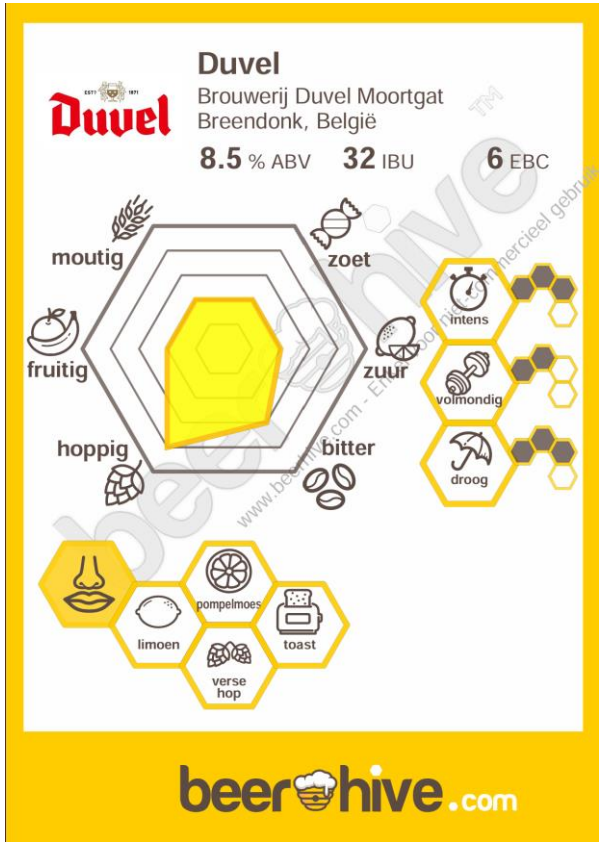
TEXTUUR

ALCOHOLPERCENTAGE 50

CO2 25

DROOGHEID 49

VOLMONDIGHEID 53

= CORRECT ANTWOORD/
REFERENTIEWAARDE

BAPAS