



## ***Kermis bier 2017*** **« Schrijverken »**

Het is een blond bier met een volle bittere aanzet en een mooie body met frisse hoppige afdronk. Het kermis bier 2017 is een session IPA, session omdat het bier laag in alc. Is en vlot doordrinkbaar. Zoals reeds 11 jaar het geval is heeft Jo Abbeloos de receptuur geschreven, het bier werd gebrouwen als een collaboration brew (samenwerking) tuseen de brouwers van brouwerij Erneffen & Brij. De Belleketels. Dit bier is een speciaal bier omdat het werd gebrouwen met Groene Bel hop, een hopsoort die vroeger in de streek rond Aalst het groene goud werd genoemd. De basis van het bier bestaat uit 2 moutsoorten en 2 hopsoorten. De eerste hop die werd gebruikt is een Amerikaanse hop. De tweede hopsoort is de Groenebel hop, deze beide hopen zorgen voor een aangename stevige citrus en kruidige hopbitterheid. De gebruikte mout geeft het bier een volle smaak en zorgt ook voor de mooie blonde kleur.

De brouwerij De Belleketels bestaan dit jaar reeds 10 jaar en dat willen wij vieren met dit speciaal bier. Voor dit kermisbier werd er een samenwerkings brouwsel opgezet met als doel een vlot doordrinkbaar (session IPA) bier te brouwen. Het "Schrijvertje" is een wat men noemt een session IPA, het is een bier waar de hop de voornaamste rol speelt maar waar men een serie of session kan van drinken. De brouwers van Brij. Erneffen & Brij. De Belleketels zijn er in geslaagd om in dit bier een hop pairing tot stand te brengen tussen éénzijdig de Amerikaanse Cascade hop en anderszijds de Aalsterse verdwenen hop de Groenebel. Het is als het ware een harmonie tussen de brouwers en de hopen. Dit bier is een ode aan het brouwers ambacht waar de moderne citrus hoppe trend wordt gekoppeld aan de aromatische verdwenen Aalsterse hop soort Groenebel. Schrijverken verneingd een oud en een nieuwe hoppe met als resultaat dit vlot en lekker fris doordrinkbaar bier. De Groenebel hopsoort werd in de streek van Aalst het groene goud genoemd. Deze hopsoort was volledig in onbruik geraakt begin 19<sup>de</sup> eeuw. De streek van Aalst en Affligem was eind 18 begin 19 eeuw de streek waar men Groenebel hop kweekte. Verschillende Aalsterse brouwerijen maar ook brouwerij De Koninck uit Antwerpen brouwden toen bier met deze Groenebelhop. Samen met het lyceum van Aalst zochten de brouwers van De Belleketels om de Groenebel hop terug naar de steek van Aalst te brengen en er zoveel verschillende soorten bier mee te brouwen. Brouwerij Erneffen en brouwerij De Belleketels uit Denderbelle zijn dan ook zeer fier om dit unieke SESSION bier aan jullie voor te stellen. We hopen op veel belangstelling en zoals ieder jaar is het nu aan de kermisbezoekers om het bier te komen proeven. Het "Schrijverkenb" is een bier met 6 Vol % Alc. Hrt heeft een blonde kleur van 8 EBC & een volle citrus bitterhied van 40 IBU.

Wij brouwen niet om er van te leven, maar wij leven om te brouwen. Zowel brouwerij Erneffen als brouwerij Belleketels zijn hobby brouwerijen waar het brouwers ambacht en het gebruik van zuivere ingrediënten centraal staan. Laat jullie het schrijvertje smaken en drink en geniet met mate(n)

Op jullie en onze Gezondheid

Jo

25 juni 2017



## **Het Bier “Schrijverken”**

**Ingrediënten** : Water, gist, twee hopsoorten (Cascade en Groenebel ) en twee speciaal mouten, Gerste mout en tarwe-mout 3 EBC.

**Uitzicht** : Goudblond, vrij helder, met fijne pareling en een wandklevende fijne schuimkraag.

**Geur** : Bescheiden, fruitig, Citrus & hoppig deze geuren zijn met elkaar verweven.

**Smaak** : Volmondig en fris citrus aanzet met een lange stevige bitterheid, de afdrank is bitter en lang.

