

**CRAFT
BIER** JEROEN BERT
BROUWEN

**DE NEW WAVE VAN
BELGISCHE BROUWERS**

PROLOOG

Het was net niet aan het vriezen en het grasperk was bedekt met een sneeuwtapijt. Weinig prettige omstandigheden om een hele dag buiten te zitten. Maar mijn twee brouwmakkers en ik konden ons warmen aan een stomende ketel boven een propaanbrander. En de kou was perfect om te brouwen. Er zouden maar weinig micro-organismen – altijd gretig om het wort te besmetten en het bier te verzuren – door de lucht zweven. Een goede dag dus voor onze derde poging om een imperial stout te brouwen.

Niet dat er iets *imperial* aan onze dag was, tenzij je de mislukte Russische campagne van Napoleon uit 1812 in gedachten hebt. Neen, we waren alle drie gewoon grote liefhebbers van stout en we hadden ons laten vertellen dat zwaardere bieren makkelijker te brouwen zijn voor beginnende hobbybrouwers. Vandaar een imperial stout. We hadden toen nog geen flauw idee hoe we het alcoholgehalte moesten meten, maar begrepen wel snel dat er niet al te veel alcohol in ons eerste brouwsel zat. Het was licht, slap en nogal smakeloos.

We lieten de moed niet zakken. Moet niet elke brouwer verschillende pogingen doen om zijn recept op punt te stellen? Alleen, ons recept was niet nieuw. We hadden het op een forum voor hobbybrouwers gevonden – getest en geproefd. En aangezien onze tweede poging sterker was en eigenlijk heel ander bier dan onze eerste batch, was er maar één conclusie mogelijk: ons probleem had niets te maken met het verfijnen van een recept. We waren daar in de tuin maar wat aan het doen, aan het morrelen aan de basisprincipes van het brouwen. En ondertussen hielpen we ook mijn terras om zeep.

De brouwdag was goed gestart, tot we een geur van brandend hout opmerkten: de propaanbrander was de terrasplanken aan het verschroeien. Anders dan bij vorige brouwdagen hadden we de brander rechtstreeks op de terrasvloer geplaatst. Duidelijk geen goed idee. Maar onze vrouwen en kinderen, die beleefden wel een fantastische dag.

Om erger te voorkomen moesten we de brander uitzetten en wachten tot hij was afgekoeld. Het was genoeg om het brouwproces halverwege stop te zetten en ons brouwsel te doen mislukken. Al had ik toen geen flauw idee waarom het precies misging – hetzelfde gebrek aan kennis om goed te brouwen, verhindert je ook om de vinger op de wonde te leggen. Toen we ons derde brouwsel voor het eerst proefden, wisten we meteen dat dit niet de imperial stout was die we voor ogen hadden gehad.

Het resultaat was technisch gezien bier en wellicht heel erg representatief voor hoe bier er vroeger moet uitgezien en gesmaakt hebben. Ik ben er vrij zeker van dat Napoleons soldaten het brouwsel wel hadden kunnen smaken, ergens in een met sneeuw bedekte tent in de buurt van Moskou. Maar ik merkte snel dat ik mijn vrienden met een historisch accuraat bier duidelijk niet vrolijk maakte.

Ik keek naar de brandsporen op mijn houten terrasvloer en mijn koude, gevoelloze vingers herinnerden me eraan dat het tijd was om naar binnen te gaan, me beter brouw materiaal aan te schaffen en, vooral, meer over het brouwambacht te weten te komen. Ik had nood aan raad van mensen die vandaag niet alleen brouwer zijn, maar ooit zelf zijn begonnen als hobbybrouwer en zich toen in dezelfde situatie bevonden als ik nu: aan het begin van een boeiende ontdekkingstocht.



INHOUD

8 EEN ONTDEKKINGSTOCHT IN RUBBEREN LAARZEN

1 – Brew in a bag (BIAB)

29 DOK BREWING COMPANY

17 – De craftbierrevolutie ontketenen – PALE ALE

53 SIPHON BREWING

21 – De hoppigste – IPA

77 'T VERZET

25 – De sombere melancholie van de Russische ziel – STOUT

103 BRASSERIE DU BORINAGE

29 – De Duitsers zijn terug – GOSE

127 ATRIUM BRASSERIE ARTISANALE

33 – Eerlijk, volmoutig en zonder shortcuts – CRAFTPILS

147 L'ERMITAGE NANOBRASSERIE

37 – Thinking outside the box – BIER-CIDERHYBRIDE

173 ANTIDOOT WILDE FERMENTEN

41 – De jacht op de wilde gist – FERMENTATIE MET WILDE GIST

197 CABARDOUCHE

45 – Boerderij van de verbeelding – SAISON

218 **33+33 CRAFTBROUWERIJEN ONTDEKKEN**

Brew in a bag (BIAB)



Toen ik voor het eerst een brouwerij bezocht, vele jaren geleden, vergeleek de brouwer het brouwproces, en dan in het bijzonder het maischen, met het zetten van een kopje thee. De ‘brew in a bag-methode’ of ‘brouwen-in-een-zak’ is precies dat: je maakt eigenlijk een graanthee. En het enige

wat je nodig hebt, is een ketel, een *brewbag* (brouwzak) en een vat, emmer of fles waarin je de ‘thee’ kunt laten vergisten. Er zijn natuurlijk nog heel wat andere attributen die het brouwen eenvoudiger maken, maar in wezen heb je alleen die drie zaken nodig.

Omdat dit een eenvoudige en goedkope brouwmethode is, met minder poetswerk en geschikt voor kleinere hoeveelheden of batches, kun je makkelijk in je keuken brouwen zonder die te moeten reorganiseren. Daardoor ga je misschien vaker brouwen en word je een betere, meer ervaren hobbybrouwer die een grote variëteit aan bierstijlen brouwt. Zo ging het toch bij mij, met de recepten in dit boek als resultaat.

Een andere reden waarom ik me op deze methode toelegde, is omdat ze niet alleen toegankelijk is, maar ook uitgaat van het brouwen met mout. In tegenstelling tot die andere eenvoudige instapmethode, het extractbrouwen (waarbij je moutextract gebruikt en het maischen dus overslaat), doorliep ik met het brouwen in een brewbag het hele proces van begin tot einde. Ik had dan ook het gevoel dat het bier dat ik brouwde meer 'mijn' bier was.

Er is ook een keerzijde. In tegenstelling tot professionele brouwers, die brouwen in een bijna-gesloten systeem, zul je niet elk facet van het brouwen helemaal kunnen controleren. Je bier zal onderweg in contact komen met zuurstof, wat tot oxidatie kan leiden. Dit kun je niet vermijden, maar wel tot een minimum proberen te beperken. Met heel veel mout in heet water in een kleine ruimte — je ketel — is de maischtemperatuur niet makkelijk exact te meten en gehoorzaamt ze bovendien niet altijd meteen. Maar als je vertrekt van de juiste starttemperatuur, kun je dat probleem alvast voorkomen.

De kans is ook groot dat je aan het einde van een brouwdag minder volume aan wort hebt dan in het recept staat of dat het wort wat

meer densiteit heeft dan je had beoogd (omdat meer water verdampte of werd opgezogen door de granen dan de theorie voorziet). Wel, er zijn manieren om dit onderweg op te lossen (sommige zo eenvoudig als het toevoegen van wat extra water). Maar eigenlijk kun je hier best niet te lang wakker van liggen. Om van zelfgebrouwen bier in je glas te kunnen genieten moet je het in de eerste plaats brouwen. En zelfs als er eens iets misgaat en je geen perfect bier hebt gemaakt, dan is het daarom nog geen bier dat niet te zuipen is. Volg je de basisregels, dan ga je zelden volledig uit de bocht.

Dat kan echter wel heel anders zijn als je begint te experimenteren met wilde gisten en *kettle souring* (het verzuren van het wort voor je het kookt). Je zult dan, tja, experimenteren. Met uiteenlopend resultaat. Maar is dat niet net het leuke van hobbybrouwen? En als je na een mislukt experiment niet opgeeft en het bij het volgende brouwsel beter probeert te doen, dan doe je eigenlijk wat craftbrouwers doen: je stelt je brouwkennis en -vaardigheden op punt, je verlegt je grenzen en je probeert een populaire bierstijl naar je hand te zetten.

Voor wat het waard is: de recepten in dit boek zijn geproefd en goedgekeurd (niet unaniem, smaken verschillen immers), maar dat betekent niet dat een andere hobbybrouwer, of ikzelf, ze niet kan verbeteren. Een andere hop of gist, een extra moutsoort, wat meer densiteit voor een sterker of volmondiger bier, of een licht aangepast maischschemata om het net wat meer doordrinkbaar te maken... Deze recepten kunnen een vertrekpunt zijn om nieuwe recepten te ontwikkelen. Dat zijn ze in elk geval voor mij.

VAN MAISCHEN NAAR KOKEN

- Haal de brewbag uit de ketel en laat hem uitlekken. Niet uitwringen, want het graanbed bevat veel tannines, die je bier ongewenste bijsmaken kunnen geven.
- Je zou met **15 liter wort** moeten kunnen beginnen aan het **koken**. Als je wat meer wort nodig hebt, hang dan je brewbag in een tweede ketel en spoel de granen met water van 80 °C. Voeg het extra wort toe aan de kookketel tot je 15 liter hebt.
- Meet het **soortelijk gewicht (SG) van het ongekookte wort**. De gewenste dichtheid voor het koken staat vermeld in elk recept. Het soortelijk gewicht is gekalibreerd bij 20 °C, maar het wort zal veel warmer zijn. Er zijn heel wat online tools die helpen om dit om te rekenen (zie onder andere Handige websites).

KOKEN

70' — Start het koken van het wort. **Pas vlak voor het wort begint te koken de pH aan** naar 5.2 om het uitvlokken van de eiwitten te bevorderen.

60' — Kook gedurende 60 minuten. Voeg **bitterhop** toe.

10' — Voeg 3 gram Iers mos toe (geldt voor alle recepten). Deze alg doet de uitgevlokte eiwitten, die het bier troebel maken, samenklonteren en naar de bodem van de ketel zakken. Zo kun je ze makkelijk van het wort scheiden als je overhevelt naar de gistingsemmer.

15'–00' — Voeg de **aromahop** toe. Hoe langer de hop meekookt, hoe meer de alfavuren de bitterheid zullen beïnvloeden. Hoe korter de hop meekookt, hoe meer andere componenten, zoals humuleen en myrceen, een invloed zullen hebben op de smaak en (uiteindelijk) het aroma. Dit hangt natuurlijk ook af van de hopvariëteit.

00' — Beëindig het koken.

GISTING

- **Koel het wort af** tot 25 °C. Gebruik hiervoor een wortkoeler (laat de laatste 5 minuten meekoken om hem steriel te maken), of laat je kookketel afkoelen in een spoelbak met ijswater.
- **Meet het begin-SG** van het wort: je meet eigenlijk de hoeveelheid vaste delen, hoofdzakelijk suiker, in water. Als je op iets meer uitkomt dan het recept aangeeft, voeg dan wat koud mineraalwater toe uit een nog ongeopende fles.
- Hevel over naar de gistingsemmer, bij voorkeur met een pvc-slangetje.
- Met deze methode en deze recepten laat je ongeveer 11 liter vergisten (je bent onderweg, tijdens het maischen en koken, zo'n 6 liter kwijtgeraakt en hebt intussen ook nog wat water toegevoegd).
- **Strooi de droge gist over het wort**. Je kunt eerst een giststarter maken, maar droge gisten recht uit het zakje doen het prima bij het hobbybrouwen.
- Laat een week gisten op de aangegeven temperatuur (tot de actieve vergisting gestopt is).
- **Meet het eind-SG**. Op basis van het verschil tussen het begin-SG en het eind-SG kun je dan het alcoholgehalte berekenen.



Naast een gistingsemmer van 30 liter gebruik ik ook een kleinere gistingfles van 5 liter voor experimentelere brouwsels.

**'WE WILLEN
TELKENS
BIEREN
BROUWEN
DIE ANDERS
ZIJN DAN
WAT WE
EERDER AL
BROUWDEN'**

DOK BREWING COMPANY

Don't Mention the War — juicy pale ale

Ruim, rauw en *in your face*. Een postindustriële look, met een gepolijste betonvloer, muren uit rode baksteen, zware stalen steunbalken en een glazen zaagdak. Het is een groot contrast met de kristallen kandelaars die van dat dak naar beneden hangen. Ze zorgen voor een uitvergroete versie van de sfeer die je eerder associeert met de herenhuizen in het historische centrum van een stad. Dan zijn er nog de wat verweerde houten tafels en stoelen, die hier wel van een tweede leven lijken te genieten, nadat ze (zo beeld ik me in) jaren in een slecht verlichte bruine kroeg bij elkaar gepakt stonden. Ze staan mooi naast elkaar geschikt — om zich in hun nieuwe, gigantische omgeving niet verloren te voelen? — en nodigen de klanten uit om contact te zoeken met elkaar terwijl ze van een maaltijd of glas bier genieten.

Dit is Hal 16, in Dok Noord in Gent. Het is de speeltuin van Dok Brewing Company, een van de nieuwste Gentse microbrouwerijen. Het centrale punt van deze foodhall is een lange bar met dertig taps. Boven de bar, gesteund door de zware stalen balken, bevindt zich een

mezzanine met twee grote vaten. Achter de bar zie je de roestvrijstalen ketels en tanks, die met elkaar verbonden zijn door een ingewikkelde constructie van buizen.

Deze hal echoot de oude economie, de 'bewoners' belichamen de nieuwe. Ze was ooit gevuld met de transformatoren van de Belgische machinefabrikant ACEC, een dinosaurus van het 19e- en 20e-eeuwse industriële tijdperk. Vandaag is het een ontmoetingsplaats voor foodies, *beer geeks* en eender wie die van goed, eerlijk eten houdt of graag geniet van een biertje op het grote terras voor de hal.

De foodhall met haar brouwpub en brouwerij is een goed voorbeeld van hoe een aftands industrieel gebouw omgevormd kan worden tot een bruisende ontmoetingsplaats. Ze weerspiegelt het Gentse enthousiasme voor cultuur en smaak, en de open houding van de stad tegenover lokaal en artisaanale ondernemerschap. De mensen die ik hier zal ontmoeten, zijn uitstekende ambassadeurs van die visie.





48 UUR

Wanneer ik voor dit boek een brouwerij bezoek, dan probeer ik mezelf altijd nuttig te maken. In de praktijk betekent dat vooral dat ik de draf uit de maischketel mag scheppen en de kunst van het dweilen mag beoefenen. Nu de mout uitgewassen is en het overhevelen klaar is, mag ik mijn rol spelen. Ik vul enkele grote korven met draf, waarna Franklin en ik ze over de vloer naar buiten trekken. Daar zullen ze worden opgehaald door de mensen van Kopje Zwam, een coöperatie van champignonkwekers uit Brugge. Zij gebruiken al koffiegruis als een substraatlaag om champignons te kweken en testen nu of ook draf daarvoor gebruikt kan worden.

De hete draf ruikt heerlijk, en samen met de aangename koude — het is een frisse, maar mooie, zonnige februaridag — stimuleert de geur mijn appetijt. In tegenstelling tot Franklin ontbeet ik wel heel vroeg vanochtend en met het nakende middaguur krijg ik honger. ‘Gewoonlijk eten we met onze gasten in het restaurant, maar het is gesloten. Ze hebben hun jaarlijkse drieweekse vakantie’, legt Franklin uit. Ik zal dus in het centrum van Damme iets moeten eten.

Siphon Brewing bevindt zich op het domein van de Siphon, een restaurant dat al door de vierde generatie wordt uitgbaat en bekend is in en buiten deze hoek van België, tussen de Noordzee en de grens met Nederland. ‘Breandán leerde de familie van de Siphon kennen via een gemeenschappelijke kennis. Ze waren geïnteresseerd om een brouwerij te beginnen naast het restaurant. Van het een kwam het ander en hier zitten we nu.’





Ambachtelijk brouwen is hard labeur. De draf uit de filterkuip verwijderen is grotendeels handenarbeid. Die grote emmer met draf naar buiten brengen is dat voor de volle honderd procent.



‘Deze manier van werken, gelinkt aan het restaurant, heeft ons zeker een vliegende start gegeven. Maar toch is het niet eenvoudig om een brouwerij te runnen.’ In een kleine brouwerij als Siphon Brewing is het belangrijk om de dingen samen te doen en te genieten van je passie, maar het is van cruciaal belang om dat ook efficiënt te organiseren. Toen de brouwerij werd opgestart, combineerde Franklin nog twee jobs. ‘We hielden toen brouwmarathons van maandagochtend tot dinsdagavond, omdat ik van woensdag tot vrijdag nog werkte als elektrotechnisch ingenieur.’ Ze brouwden dus verschillende batches van verschillende bieren op 48 uur.

57



De twee opeenvolgende batches van Blinker die vandaag op het programma staan, zijn voor Franklin als *a walk in the park*. Maar hij zegt toch met klem dat hij blij is dat die brouwmarathons verleden tijd zijn. ‘Je kunt dat niet volhouden. Ik ben blij dat ik mijn werkuren aan brouwen kan besteden en een min of meer normale werkweek heb.’









ROCKSTAR HALL OF FAME

Ik vind het als beer geek altijd opwindend om in een foederzaal binnen te komen – zelfs met kartonnen dozen in mijn handen. Je voelt je zelden welkom in een ruimte met een muffe geur, maar dat is anders als je in een zaal staat vol houten vaten en foeders. Die geur is een contra-intuïtief teken van een gezond klimaat. Houten vaten moeten vochtig gehouden worden om niet te lekken. Het voelt alsof ik me in een gigantische kelder bevind. Staren naar vier foeders die 4000 liter bier bevatten, versterkt die indruk alleen maar. De foeders liggen mooi naast elkaar, broederlijk. Visueel spelen ze een eenvoudig maar harmonieus akkoord. Zouden ze 's nachts de leiding nemen van het koor van 74 kleinere vaten? Iets zingen als *'Hey! Ho! Let's go!'* om de lactobacillen op te zwepen tot een microbiologische pogo?

Als de brouwzaal het meticuleus gemonitorde, kloppende hart van een brouwerij is, dan kunnen we de foederzaal een beetje vergelijken met de uiteinden van ons lichaam, die – soms op een vreemde manier – reageren op externe prikkels. Koude winterhanden die beginnen te gloeien in warm water, een elektrische schok als je je elleboog stoot, het bloed dat naar dat grote bloedvat tussen je benen stroomt wanneer je 'geprikkeld' raakt... Nogal opwindend allemaal, net omdat het zo moeilijk is om het onder controle te houden.

Hey! Ho! Let's go! – Alle vaten van 't Verzet krijgen de namen van bekende artiesten, zodat ze makkelijker te identificeren zijn.

WORK-LIFEBALANCE

Alex wil vandaag graag wat vroeger naar huis. Hij heeft een date met zijn vrouw. ‘Sinds we kinderen hebben, hebben we elke maand een date.’ Alex en Koen delen ook hun privéagenda met elkaar, zodat ze van elkaar weten wanneer iemand iets speciaals gepland heeft en dan geen late uurtjes kan kloppen. Gepassioneerd zijn over je werk is essentieel voor een craftbrouwer, maar Alex en Koen willen ook goed het evenwicht tussen werk en privé bewaken. Een goed evenwicht, dat is precies wat ze ook in hun Oud Bruin willen.

Ook voor mij is het tijd om naar huis te gaan. Mijn vrouw heeft een date met enkele vriendinnen. Wanneer ik thuiskom, zal ik nog een verhaaltje aan de kinderen voorlezen en hen dan in bed stoppen. Mijn gezelschap voor vanavond, terwijl ik mijn notities van deze brouwdag uittyp, wordt Kameradski Balsamico. En de date met mijn vrouw zal ik met stip aanduiden in onze agenda. Het is tijd om de vele uren die ik voor het schrijven van dit boek opeis een beetje te compenseren.







VOORZICHTIGE OPLUCHTING

‘Zijn jullie nu opgelucht?’ vraag ik aan Elise en Stendert, die wat administratief werk inhalen terwijl Peter en Igor het verloop van de maisch in de gaten houden, samen met Erik. (Jens kwam kort even binnen, maar heeft vandaag zijn handen vol met verniswerk thuis.)

‘We zijn blij dat onze eerste brouwsessie bezig is, maar we hoeden er ons voor te opgewonden te reageren. We zullen opgelucht zijn als alles vandaag goed verloopt en als de formaliteiten bij de accijnzen achter de rug zijn’, zegt Elise. ‘We hebben nog geen belangrijke deadlines gemist, maar er komen er wel twee dichterbij. We willen zeker een nieuw bier voor op Billie’s Craft Beer Fest in november, en rond die tijd zouden we ook het bier klaar moeten hebben dat we hebben ontwikkeld voor de vijfde verjaardag van een café in de buurt. Het mag dus wel beginnen opschieten.’

‘Peter houdt zich bezig met de formaliteiten voor de accijnzen en ze hebben hem gezegd dat het eigenlijk maar een paar weken zal duren’, vult Stendert aan. Aangezien hij de man van de cijfers is bij Cabardouche (de vijf leden brouwen samen, maar hebben de andere verantwoordelijkheden onder elkaar verdeeld), vraag ik hem hoe moeilijk het was om deze periode van onverwachte inactiviteit te overbruggen. Stendert: ‘We mogen blij zijn dat onze vaste bieren nog steeds bij Anders gebrouwen worden. Er waren natuurlijk uitgaven, zoals de huur, die niet door inkomsten uit de productie hier gecompenseerd konden worden, maar gelukkig waren we daar niet volledig afhankelijk van.’





Ondanks de pech zitten de brouwers van Cabardouche vol plannen. De ambitie om een stadsbrouwerij te worden zoals in 'de goede oude tijd' is er nog altijd. Ze willen het idee uitwerken om met bierabbonnementen te werken. En bovenal willen ze dat de brouwerij een toffe ontmoetingsplaats wordt voor mensen met goede bierideeën die de brouwers tijdens een brouwdag willen vervoegen.

Duurzaamheid staat centraal in hun toekomstplannen. Cabardouche neemt deel aan een project waarin bierkratten ontwikkeld worden die bestaan uit gemalen en geperst plastic afval, en een project dat recycleerbare vaatjes ontwikkelt. Daarnaast zijn er plannen om de draf af te zetten bij een kinderboerderij en bij een paddenstoelenkweker in de buurt. En ze willen in de toekomst ook hun eigen hop telen.

Maar bovenal wil Cabardouche toegankelijke bieren én speciale bieren brouwen voor een redelijke prijs, zodat veel mensen ze kunnen proeven.

33

+

33

te ontdekken craftbrouwerijen

Het toenemende aantal Belgische craftbrouwerijen maakt deel uit van een breder, internationaal verhaal. Belgische bieren worden overal ter wereld gesmaakt en gewaardeerd, maar de craftbierrevolutie, die begon in de Verenigde Staten, voltrekt zich wereldwijd, en dus ook in België.

Op deze en volgende pagina's vind je twee lijsten met te ontdekken craftbrouwerijen, 33 Belgische (bovenop de acht die ik van nabij volgde) en 33 internationale. Voor de Belgische bierliefhebber zullen sommige namen uit de eerste lijst niet helemaal onbekend klinken, Nederlandse bierliefhebbers zullen dan weer enkele Nederlandse brouwerijen in de tweede lijst herkennen, enzovoort... Het is vooral de bedoeling om voor een breed publiek enkele minder bekende, (relatief) jonge brouwerijen naar voren te schuiven.

Om de willekeurigheid te beperken — onvermijdelijk als je een rist te ontdekken brouwerijen van over de hele wereld in korte lijsten wilt gieten — heb ik dezelfde criteria gehanteerd als die waarmee ik de brouwers selecteerde met wie ik meebrouwde: een transparante manier van brouwen, productgericht, authentiek, eigenzinnig, met een open geest en met zin voor vernieuwing en samenwerking. En vooral: alle hier opgenomen brouwerijen zijn ook op de een of andere manier met elkaar in verband te brengen en vormen zo een informeel, organisch en divers netwerk. Omdat ze samen een collab deden, naast elkaar stonden op een bierfestival, elkaar ontdekten tijdens een bierodyssee, of omdat ze elkaars werk volgen en ik getipt werd door een collega-brouwer.

Wie op basis van deze namen verder zoekt, krijgt een goed beeld van wat er beweegt in de craftbierwereld, maar de lijsten zijn uiteraard slechts een staalkaart en onvolledig. Vanuit het oogpunt van dit boek heb ik me beperkt tot behapbare lijstjes, zeg maar het volume van een doordrinkbare 33'er. Suggesties voor brouwerijen die ik zou moeten ontdekken — en ik weet dat dit er heel wat zijn — kun je doen op www.beerodysseyinrubberboots.com.

33X BELGIË

1. **ALVINNE**
MOEN
WWW.ALVINNE.COM
 2. **BASTARD BREWERS**
BERGEN
BASTARDBREWERS.BEER
 3. **BOKKE**
HASSELT
WWW.BOKKE.BE
 4. **BRASSERIE
À VAPEUR**
PIPAIX
WWW.VAPEUR.COM
 5. **BRASSERIE DE LA
SAMBRE**
SPY
BRASSERIEDELASAMBRE.COM
 6. **BRASSERIE
DE LA SENNE**
SINT-JANS-MOLENBEEK
WWW.BRASSERIEDELASENNE.BE
 7. **BRASSERIE
DU BRABANT**
BAISY-THY
-

-
8. **BRASSERIE MINNE**
BAILLONVILLE
BRASSERIEMINNE.BE
 9. **BRASSERIE
SAINTE-HÉLÈNE**
FLORENVILLE
SAINTE-HELENE.BE
 10. **BROUWBAR**
GENT
 11. **BROUWERIJ BROERS**
WACHTEBEKE
WWW.BROUWERIJBROERS.BE
 12. **BROUWERIJ
D'OUDE MAALDERIJ**
IZEGEM
WWW.DOUDEMAALDERIJ.COM
 13. **BROUWERIJ MAENHOUT**
PITTEM
WWW.BROUWERIJMAENHOUT.BE
 14. **BROUWERIJ RUIMTEGIST**
KORTRIJK
RUIMTEGIST.BE
 15. **BRUSSELS
BEER PROJECT**
BRUSSEL
WWW.BEERPROJECT.BE
 16. **DE DOCHTER
VAN DE KORENAAR**
BAARLE-HERTOG
WWW.DEDOCHTERVANDEKORENAAR.BE
-

DANKWOORD

Een boek maken is een intensieve onderneming die in vele, weinig rechtlijnige fases verloopt. Ideeën komen en gaan. En ze komen uit alle richtingen, niet alleen uit de koker van de auteur. Die mag dan wel met het applaus gaan lopen – hopelijk is er applaus – maar de noeste arbeid die dit boek mogelijk maakte, werd verricht door vele handen en hoofden.

Nele Pierlet wil ik bedanken voor de mooie foto's en het gezelschap tijdens deze bierodyssee, uitgever-directeur Johan Ghysels voor zijn geloof in dit project, en fondsredacteur Thomas Van der Goten voor de coördinatie, de broodnodige feedback en de boeiende gesprekken die dit boek mee hielpen uitgroeien van een vaag idee tot een afgewerkt product. Daarnaast wil ik ook graag vormgever Tom Suykens en de redacteurs Tamsin Shelton en Jan Vangansbeke bedanken voor hun bijdrage aan beeld en woord, en brouwer Janos De Baets en zytholoog Daniella Provost omdat zij de feiten, cijfers, achtergrond en receptuur tegen het licht hielden.

Het schrijven van een boek gaat ook gepaard met heel wat keuzes en offers, met afwisselende momenten van enthousiasme, ontreddering, opluchting, gezucht en gevloek, hyperactiviteit, decompressie en uiteraard ook heel wat joligheid. En dat is in de eerste plaats nogal intens voor wie op de eerste rij zit. Daarom wil ik bovenal mijn twee zonen Korneel en Pepijn en mijn echtgenote Carmen Vandeputte bedanken voor de steun, het geduld, de frisse, onbevooroordeelde ideeën die een vader en man nodig heeft wanneer hij met zijn gedachten elders is, tussen tekst, brouwketels en bier, al dan niet met zijn rubberen laarzen nog aan. Zij hielpen me te focussen op wat echt belangrijk is.



COLOFON

WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

TEKST

Jeroen Bert

FOTOGRAFIE

Nele Pierlet

GRAFISCH ONTWERP

Tom Suykens

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2019

D/2019/45/553 – NUR 448

ISBN: 978 94 014 6251 8

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.
