

INHOUD

Eerst was er de craft	4
Alles over craftbier	12
Craftbier – door iedereen gedronken en toch onbeschrijflijk	14
Reinheid? Natuurlijkheid	24
De enorme verscheidenheid aan craftbieren	28
Hop, mout en gist	50
Craftbierportretten	58
Brouwerijen	200
Register	206

EERST WAS ER DE CRAFT

BIER MET SMAAK

Iemand komt een bar, café of restaurant binnen. In Barcelona, Londen of Amsterdam. Laten we ervan uitgaan dat het een man is, want uit onderzoeken van de Wereldgezondheidsorganisatie blijkt dat mannen ruim twee keer zoveel alcohol drinken als

vrouwen en bovendien drinken ze wereldwijd meer bier dan vrouwen; in Duitsland zelfs zeven keer zoveel. De man is misschien een weekendje weg, voor zijn werk of privé, met anderen of alleen. Hij werpt een radeloze blik op de kaart en bestelt een bier met een geheimzinnige naam. Al gauw wordt er een glas bier voor hem neergezet en hij neemt een grote slok.

Wat is dat in vredesnaam? denkt hij en hij trekt een vies gezicht. Zijn smaakpapillen worden volkomen onverwachts overspoeld met een intense bitterheid en zijn mond trekt samen om deze vreemde, misschien wel gevaarlijke smaak kwijt te raken. Na deze eerste afweerreactie schieten



Gotthardt Kuehl schilderde Braudiele in Lübeck tussen 1890 en 1895. Toen was ambachtelijk handwerk nog de norm, maar de twintigste eeuw stond geheel in het teken van industriële productie en smaakstandaardisering.



Een donker bier met zijn bestanddelen. Geroosterde mout geeft porter en stout niet alleen kleur, maar ook een aromaprofiel dat aan koffie, chocolade en cacao doet denken.

PORTER & STOUT

'Het is niet bepaald koninklijk bier, heer Permaneder, maar in elk geval beter dan de brouwsels uit ons eigen land.' En de consul schonk hem de bruine schuimende porter in die hijzelf rond deze tijd placht te drinken, schrijft Thomas Mann in *Buddenbrooks* (deel 6, hoofdstuk 4). Zowel porter als stout is op zijn minst donkerbruin en soms zelfs zwart.

Deze twee Engelse donkere bieren verhouden zich tot elkaar als pale ale en India pale ale, want stout heet eigenlijk stout porter, oftewel zware porter. Maar terwijl bij pale ale en

India pale ale hop de hoofdrol speelt, staat bij porter en stout mout centraal. Naar verluidt ontstond *porter* in het begin van de achttiende eeuw toen er meerdere donkere bieren werden vermengd. Het schijnt dat een brouwer genaamd Harwood een donker bier creëerde dat *entire* heette en al snel populair werd, met name bij de *porters* (kruiers). Het bier had bovendien een extra, nauwelijks te overschatten voordeel: het bleek veel langer houdbaar dan de bieren die tot dan toe gebruikelijk waren in Groot-Brittannië; die moesten al kort na het brouwen worden gedronken.

DE MOLEN

BOMMEN & GRANATEN

BODEGRAVEN, ZUID-HOLLAND, NEDERLAND

Op het snijpunt van Amsterdam in het noorden, Rotterdam in het zuiden, Den Haag in het westen en Utrecht in het oosten ligt het vredige dorp Bodegraven. Hier richtte Menno Olivier, die ooit begon als thuisbrouwer en later onder andere bij Stadsbrouwerij De Pelgrim werkte, zijn brouwerij De Molen op. Het gaat hier gemoedelijk aan toe, maar Olivier neemt zijn vak zeer serieus. Zijn experimentele, extreme, vaak zware creaties hebben namen als *Bloed Zweet & Tranen*, *Hamer & Sikkel*, *Heaven & Hell*, *Heksen & Trollen*, *Hel & Verdoemenis* en *Hop & Liefde*.

Het zwaarste geschut is zonder twijfel **Bommen & Granaten**, een gerstewijn – een Engelse ‘wijn’ van hop, mout en gist. In het glas zweven vlokjes in het roodbruine vocht, als droesem van een goede wijn. Het bier heeft een moutig zoete portgeur, die meteen nieuwsgierig maakt. Wat op de tong explodeert, doet inderdaad aan zoete wijn denken. Roostaroma's en rijpe pruimen bepa-

len op bijzonder aangename en harmonische wijze het smaakpalet. Ondanks het hoge alcoholgehalte is Bommen & Granaten absoluut niet likeurachtig, scherp of alcoholisch; het is een door de muze van de brouwkunst gekuste gerstewijn.

Bommen & Granaten (Barley Wine-ish)

Type: gerstewijn

Stamwort: 32 °Plato

Bitterheid: 30 IBU

Hop: Columbus, Saaz

Mout: pils, karamel

Alcohol: 15,2% vol.



HITACHINO NEST

ANCIENT NIPPONIA NAKA, IBARAKI, JAPAN

De in 1823 opgerichte Kiuchi Brewery brouwde en stookte oorspronkelijk sake en shochu, rijst- en brandewijn, maar sinds 1996 worden er onder de naam Hitachino Nest ook craftbieren gemaakt. Kiuchi was in het nieuwe millennium de eerste Japanse craftbrouwerij die bier naar Amerika exporteerde en heeft inmiddels ook in Europa voet aan wal gekregen. Het bekendste bier, met de opvallende uil op het etiket, is *White Ale*, een Belgisch witbier. De eigenzinnig volaromatische *Red Rice Ale* is doortrokken van de saketraditie.

Het schijnt dat **Ancient Nipponia** tot 2011 bovengistend werd gebrouwen en sindsdien een ondergistend bier is. Dit wordt bevestigd door het feit dat het bier een medaille won als 'lager' bij de Australian International Beer Awards 2012 en vaak imperial pilsener wordt genoemd. Op het etiket staat echter 'ale' en het bier wordt gekenmerkt door een zeer subtiel,

maar wel aanwezig zurig en kruidig gistaroma, wat typisch is voor Belgische golden strong ales. Hoe dan ook vormen de hopvariëteit Sorachi Ace, een kruising van de aromahop Beikei No. 2, Brewers Gold en Saaz, en de moutsoort kaneko golden, een nieuwe combinatie van golden melon en de Japanse shikoku, samen met de gist een geweldige bierdrie-eenheid. De milde, maar duidelijke citrusbitterheid wordt gecomplementeerd door een geraffineerde, lichtbittere honingzoetheid, terwijl de gist het bier zowel complex als vol maakt.

Ancient Nipponia

Stamwort: 19 °Plato

Bitterheid: 30 IBU

Hop: Sorachi Ace

Mout: kaneko golden

Alcohol: 8% vol.



