



KOKEN  
ETEN  
DRINKEN  
WETEN

**b**

**i**

**e**

**r**

LEVEN IN DE  
BROUWERIJ!

## Bier en beschaving

*Hoe het hardnekkige misverstand ontstond dat wijn beschaafder is dan bier.*

Al ver voor de jaartelling werd overal in Europa bier gedronken. Bier was hot. Maar bier was vooral schoner dan water; het bevatte granen, vitamine B en andere bouwstoffen. Rond het jaar nul bezetten de strak georganiseerde Romeinen een groot deel van Europa. Wegen werden aangelegd, netwerken werden opgezet, transport kwam op gang. En zo raakte uit Frankrijk en Portugal afkomstige wijn ook populair in Rome.

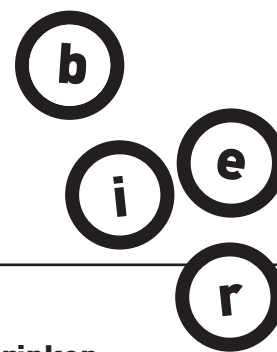
Hoe dichter men bij de macht was – bij Rome – des te meer men de voorkeur gaf aan wijn boven bier. Nippend van hun glazen luisterden de Romeinse snobs naar Tacitus, die wekelijks tekeering tegen bier dat louter en alleen door barbaren zou worden gedronken. Zo ontstond toen al het hardnekkige misverstand dat wijn beschaafder zou zijn dan bier. De ‘onbeschaafde volkeren’ in het noorden hoorden het niet eens. In plaats daarvan proostten ze met hun kameraden, dronken ze hun pullen bier en zongen ze gezamenlijk nog een lied. (Oké, het klonk nergens naar.)

Inmiddels zijn we alweer aardig wat jaartjes verder en is die oude tweestrijd allang ingehaald door de realiteit. Het onderscheid is immers niet zo simpel, want net als wijn kent ook het bierbrouwproces tal van factoren die het eindresultaat en zeker ook de smaak van het bier in meer of mindere mate kunnen beïnvloeden. Er zijn dan ook volledige studies aan gewijd, plus jaren van ervaring, zodat we gerust kunnen stellen dat een fijn biertje een teken van beschaving is. Niettemin blijft de belangrijkste regel van bier dezelfde zoals die voor onze voorouders van erg lang, lang geleden gold:

– Bier geeft plezier! –



# inhoud



## het begin ...

- 3 Voorwoord
- 4 Bier en beschaving

## bier brouwen

- 8 Het brouwproces
- 10 Hop
- 13 Gisting
- 14 Ale
- 14 Pilsener
- 16 Blond bier
- 16 Donker bier
- 18 Trappistenbier & abdijbier
- 18 Kriek
- 19 Stout / Guinness
- 19 Witbier
- 20 Tripel
- 20 Bockbier
- 21 Mexicaans bier
- 21 India Pale Ale (IPA)
- 23 Microbrouwerij
- 23 Boutique-bier
- 24 Ontwerp jouw eigen biertje
- 27 Bierlabels

## kokkerellen met bier

- 49 uiensoep met blond bier en whisky
- 50 gegrilde tilapia met bier-citroensaus
- 53 stoofpotje met kip en blond bier
- 54 welsh rarebit & uiencompote met donker bier
- 57 kalkoenstoof met kriek
- 58 kersenrumble met kriek
- 60 beer can chicken
- 63 sticky brownies met guinness
- 65 franse pizza met witbier

## bier drinken

- 30 Hoe bestellen we bier?
- 33 Schuimkraag
- 34 Is bier een mannenwereld?
- 34 Beroemde mannen & vrouwen
- 37 Bier & spicy food
- 39 'Une bière, s'il vous plait'
- 41 Tijd voor een bierspel
- 42 Alcoholvrij
- 45 Mix een zomerse biercocktail

## beroemde bierdrinkers

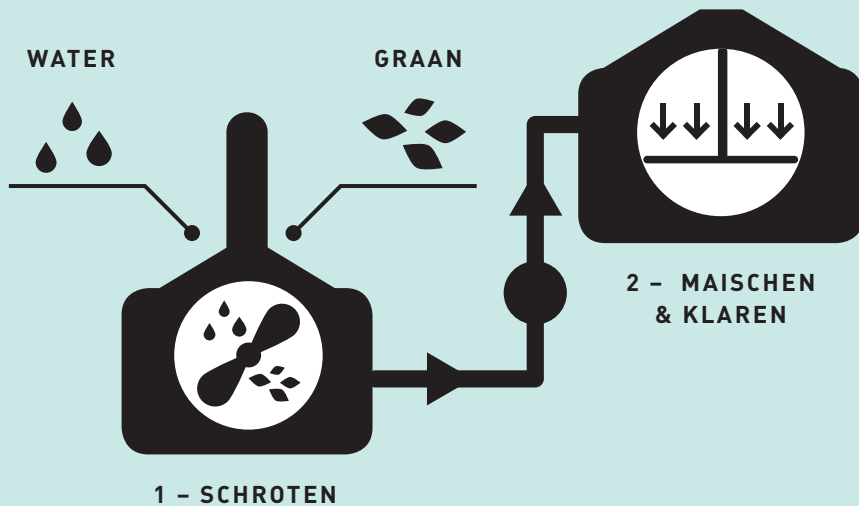
- 15 Thomas Jefferson
- 15 Tina Fey
- 22 Frank Zappa
- 22 Ernest Hemingway
- 36 Maarten Luther
- 36 Wilhelm II
- 43 Aaron Shapiro
- 43 Van Kooten & De Bie
- 67 Dave Barry
- 67 Abraham Lincoln
- 75 Benjamin Franklin
- 75 Steven Wright
- 93 Sid Vicious
- 93 WC Fields

- 68 spek in tripelmarinade
- 71 pasteitjes met kip, spekjes en tripelbier
- 72 eendenborst met tripelsaus & zuurkool
- 76 spareribs met oosterse biermarinade
- 79 kibbeling in een beslag van tripelbier
- 80 risotto met asperges en tripelbier
- 83 stoofpeertjes met tripelbier & mascarpone
- 84 kipsaté met bockbiersaus
- 87 hertenbout met herfstbock
- 88 stoofpotje met rundvlees, olijven en herfstbock
- 91 bitterballen met bockbier
- 94 mosselen met IPA-bier

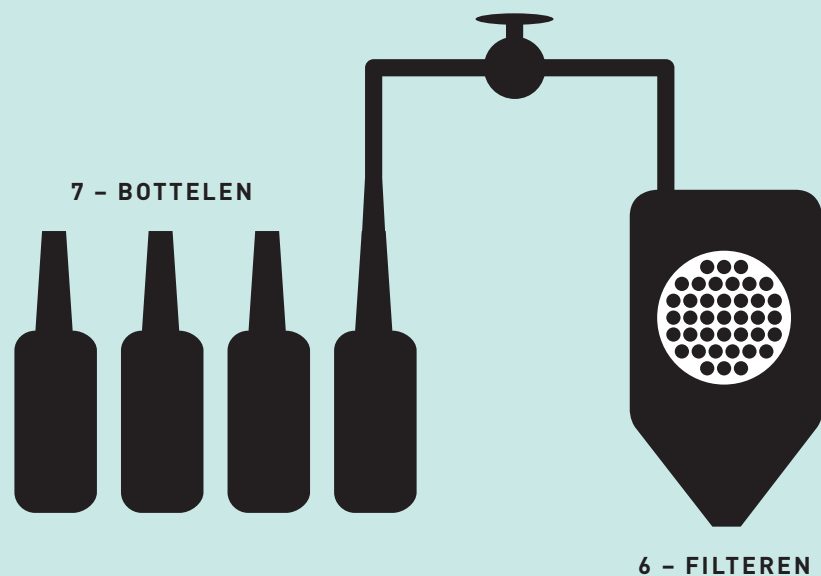


# Het brouwproces

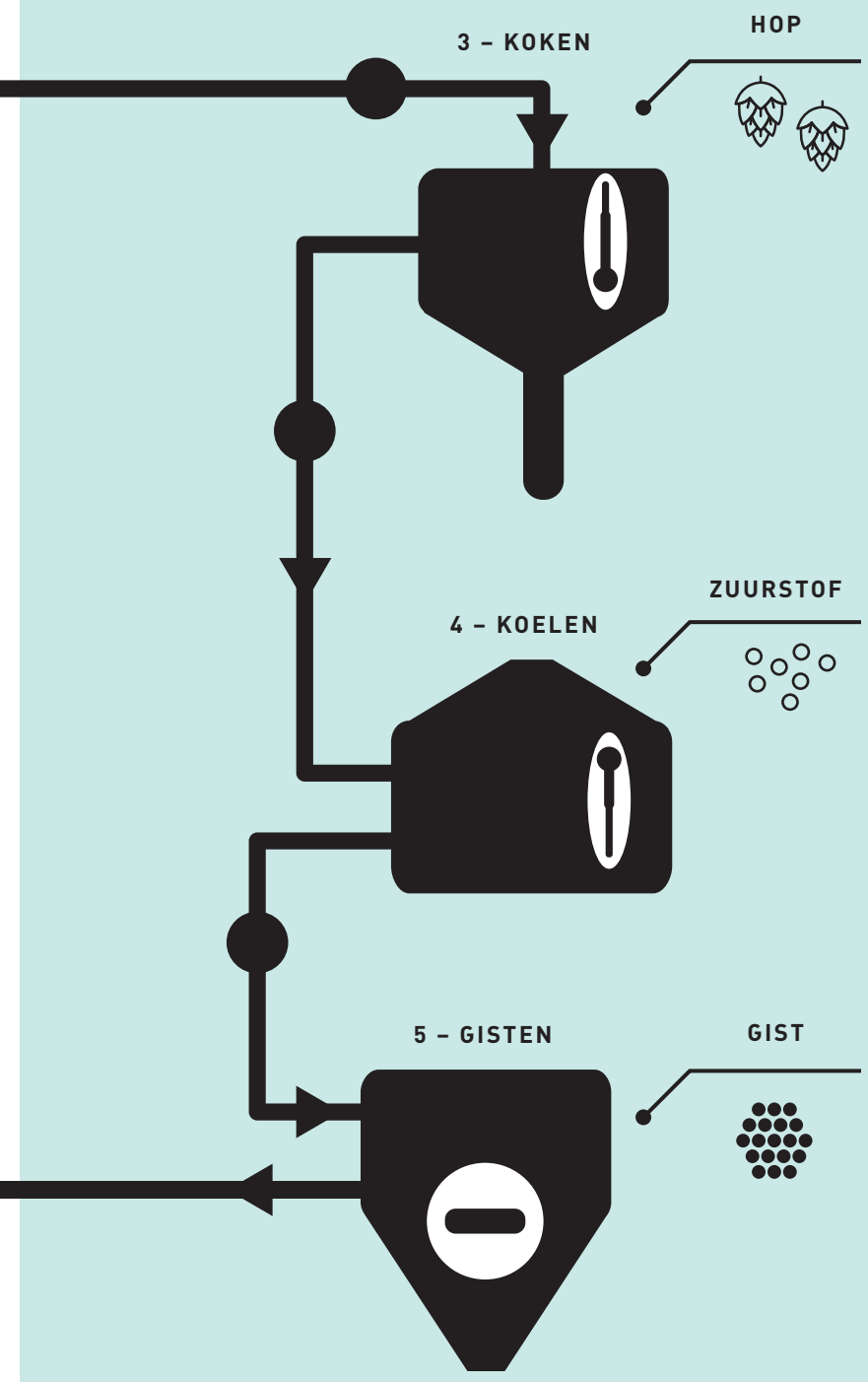
Eerst wordt het graan – vaak gerst – verwerkt tot mout. Mout bestaat uit gedroogde, gekiemde korrels. Het mout kan ook gebrand of geroosterd worden, zoals met stout gebeurt.



De zeer harde moutkorrels worden vermalen tot schroot. Door ze te pletten kan het in de korrels aanwezige zetmeel beter oplossen in het brouwwater. Bij het *maischen* wordt de geschrote mout gemengd met warm water, op verschillende temperaturen en gedurende een verschillende tijdsduur. De hierbij vrijkomende enzymen breken het zetmeel in de mout af tot suikers. Het mengsel wordt geklaard, waarbij de suikerrijke vloeistof gefilterd wordt. De geklaarde vloeistof is de feitelijke basis van het bier en wordt *wort* genoemd.



Na er eerst hop (ondermeer voor smaak en conservering) aan te hebben toegevoegd, wordt de wort gekookt, gefilterd en gekoeld. Hierdoor stijgt de suikerconcentratie, waardoor het bier voller wordt. Dan moet de gisting nog worden gedaan, waarbij de vergistbare suikers worden omgezet in alcohol, eventueel gevolgd door *lageren* (de tweede gisting) en een filtering van het gist, voordat het bier gebotteld kan worden.



# Grilled

## beer can chicken


INGREDIËNTEN VOOR 4-6 PERSONEN

*voor de kruidenrub*

- 50 ml olijfolie
- 50 ml honing
- grofgemalen peper
- grofgemalen zout
- 1 tl paprikapoeder
- ½ tl chilipeper
- 1 tl venkelzaadjes



*voor de kip*

- 1 grote scharrelkip
- 1 blik stout à 500 ml 



### STAP 1

Maak eerst de kruidenrub: doe de olie, de honing, de peper, het zout, het paprikapoeder, de chilipeper en de venkelzaadjes in een vijzel. Wrijf de ingrediënten goed door elkaar tot een mooie pasta. Wrijf de kip helemaal in met de rub. Open het bierblikje en schuif het voorzichtig in de holte van de kip. Zorg ervoor dat het bierblikje goed rechtop kan blijven staan. Laat de rub goed in de kip trekken.

### STAP 2

Steek ondertussen de barbecue aan. Wacht tot de kolen niet meer branden. Schuif ze dan naar beide kanten, zodat er in het midden een opening ontstaat waarin de kip kan staan. Haal het rooster van de barbecue en zet de kip op het bierblikje naast de kolen. Doe de deksel op de barbecue. Laat de kip zeker 60 minuten garen onder de deksel. Probeer de temperatuur op 200°C te houden. Draai de kip om de 10 minuten een kwartslag, zodat het vlees niet verbrandt. De kip is gaar als de kern een temperatuur van 80°C heeft bereikt.

### STAP 3

Haal het bierblikje uit de kip. Leg de kip op een plank en snijd malse plakken van de kip.



## Ale

Typisch Engels bier dat grotendeels op dezelfde wijze wordt geproduceerd als pils, maar het is Engels, dus vanzelfsprekend zijn er enkele factoren die behoorlijk afwijken van wat men op het Europese vasteland gewoon is.

Ten eerste is *ale* bovengistend bier. Ten tweede wordt er een ander, rijker mout voor gebruikt. De standaardmout van gekiemde gerst wordt namelijk aangevuld met geroosterde gerst. Dat laatste geeft ale-bier die fraaie, koperachtige kleur.

Het Engelse *pint* of *bitter* is een typisch ale-bier, meer precies: een *pale ale* (met een bittere, dorstlessende smaak en sterk gehopt). Zijn tegenspeler in de Britse pubs is de *lager*, wat een verzamelnaam is voor al het ondergistende bier, zoals pils, dat in de bar verkrijgbaar is.

## Pilsener

Wanneer je in de West-Tsjechische stad Plzeň komt, tref je rond het centrum diverse grote bierbrouwerijen aan. Niet verwonderlijk, want het bier dat al bijna 200 jaar in deze stad – ook bekend als Pilsen – gebrouwen wordt, wist al in de 19e eeuw in no-time de wereld te veroveren, mede dankzij de ontwikkeling van grote koelsystemen en de opkomst van heldere bierglazen voor de consumentenmarkt. Vooral dat laatste werd door de fervente bierdrinker zeer gewaardeerd. Was men voorheen nog aangewezen op troebel bier uit ondoorzichtige bekers, sinds de opkomst van pilsenerbieren zoals *Pilsner Urquell* werd het ondergistende, goudgele gerstenat in het doorzichtige glas razend populair.



## BEROEMDE BIERDRINKERS #1

THOMAS JEFFERSON,  
DE DERDE PRESIDENT VAN  
DE VERENIGDE STATEN  
EN SCHRIJVER VAN DE  
AMERIKAANSE ONAFHANKELIJK-  
HEIDSVERKLARING IN 1776:

-----  
'INDIEN MET MATE GEDRONKEN  
VERZACHT BIER HET  
TEMPERAMENT, PEPT HET DE  
GEEST OP EN BEVORDERT HET  
DE GEZONDHEID.'

TINA FEY,  
COMÉDIENNE EN SCENARISTE:

-----  
'WETENSCHAPPELIJK ONDERZOEK  
TOONT AAN DAT BIER GOED IS  
VOOR DE LEVER. PARDON, ZEI  
IK WETENSCHAPPELIJK ONDER-  
ZOEK? IK BEDOELDE IERS  
ONDERZOEK.'



In Engeland is het in sommige cafetaria's nog altijd eerder regel dan uitzondering dat de traditionele 'Fish and Chips' op oude kranten worden geserveerd.



# kibbeling

## in een beslag van tripelbier

### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

#### voor de dip

- 1 el crème fraîche
- 1 el mayonaise
- 1 teentje knoflook
- 1 el extra vergine olijfolie
- ½ tl chilivlokken
- ½ tl tikka masala of kerrie

#### voor de kibbeling

- 400 g kabeljauw
- 150 g zelfrijzend bakmeel
- ½ tl zeezout
- 1 tl knoflookpoeder
- 2 eieren
- 100 ml tripelbier 
- 1 l zonnebloemolie

#### voor het serveren

- 4 takjes peterselie
- 1 citroen



#### STAP 1

Doe de crème fraîche en de mayonaise in een kom. Pers de knoflook erboven uit en roer hem erdoor. Roer in een andere kom de olijfolie, de chilivlokken en de tikka-masalakruiden door elkaar. Voeg de kruidenolie toe aan de dip en zet hem in de koelkast.

#### STAP 2

Snijd de kabeljauw in grove stukken. Doe het bakmeel, het zout, het knoflookpoeder en de 2 eieren in een kom. Roer het mengsel goed door. Voeg het bier beetje bij beetje toe tot er een dik beslag ontstaat. Verhit de zonnebloemolie in een wok tot 180°C. Haal de kabeljauw door het beslag en bak de stukken vis in ca. 5 minuten goudbruin. Schep ze met een schuimspaan uit de olie en laat ze uitlekken op een stuk keukenpapier (of op een oude krant ...). Snijd de peterselie fijn en snijd de citroen in partjes. Serveer de kibbeling met de dip, verse peterselie, zeezout en partjes citroen.



## Tripel

Tripel is een zwaar bovengistingend trappistenbier met een hoog alcoholpercentage (7-9%) en daardoor ook een hoger koolzuurgehalte. Na de bovengisting wordt dit bier nog eens drie weken lang op de fles gegist.

Waarschijnlijk hebben de monniken van de abdij Onze-Lieve-Vrouw van het Heilig Hart in Westmalle destijds met de toevoeging 'tripel' aan de naam van het bier willen aangeven dat het erg sterk is. Het is ook erg lekker. Vandaar dat Westmalle Tripel in 2005 door lezers van de New York Times is uitgeroepen tot het beste bier ter wereld.



## Bockbier

Bockbier is een sterk seizoenbier, van oorsprong ondergistend, dat zowel in het voorjaar (lentebock) als in het najaar (herfstbock) wordt geleverd. Dit in de 17e eeuw in het Zuid-Duitse Beieren ontstane bier was eigenlijk een variant op Einbecker Bier, afkomstig uit het honderden kilometers noordelijker gelegen stadje Einbeck bij het Harz-gebergte. De hertog van Beieren was verzot op dit bier, maar ergerde zich enorm aan de hoge accijnzen die ervoor betaald moesten worden. Met een ijzersterke bierdrinkerslogica besloot hij daarom een eigen brouwerij op te zetten. Na 20 jaar experimenteren lukte het in 1612 eindelijk. Ook in Beieren konden ze nu Einbecker Bier maken. 'Einbecker Bier' spreek je op z'n Beiers uit als 'Ainpöckisch Bier'. Dat werd eerst verbasterd tot 'Ainpock' en daarna tot 'Ein Bock'. Met de bok zelf heeft bockbier dus niets van doen.

## Mexicaans bier

Milde, frisse Mexicaanse bieren zoals Corona en Sol zijn gebaseerd op mais en rijst, met weinig tot geen hop (varianten waarbij dat wel zo is, zijn voller en bitter). Daardoor smaken deze populaire biertjes vrij neutraal. Vandaar dat men deze biertjes vaak direct uit de fles drinkt, met in de hals een schijfje citroen of limoen.

Van Sol zou je zelfs kunnen zeggen dat het een revolutionair biertje is, aangezien het kort na de Mexicaanse vrijheidsstrijd in 1899 op de markt kwam. Sol was destijds ontwikkeld door de van oorsprong Duitse brouwmeester Hidalgo. De merknaam verwijst naar een straaltje zonneschijn dat hij tijdens het brouwen door het dak van zijn op instorten staande schuurtje heen zag stralen. Tegenwoordig viert Sol de Mexicaanse imperfectie en heeft het die zelfs tot haar slogan gemaakt: niets hoeft perfect te zijn. Toch is Sol een behoorlijk perfect biertje dat veel liefhebbers over de hele wereld kent.

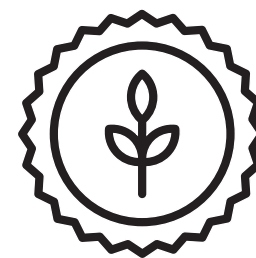


## India Pale Ale (IPA)

Deze hippe biersoort stamt uit het Britse koloniale verleden, toen het Engelse imperium door zijn vele koloniën in die tijd Groot-Brittannië werd genoemd. Maar ja, je kunt wel groot zijn, de soldaten die de hele tijd je belangen in den verre moeten zien veilig te stellen, hebben aan het einde van een lange dag behoefte aan bier. Dat begrepen ze in Engeland ook. Probleem was dat de koloniën soms wel erg ver varen waren vanaf de Britse havens. Een halfjaar, een jaar? Het duurde even voordat je er was. En ondertussen ging het bier waar de soldaten naar smachtten verloren. Vandaar dat men voor het eerst in Liverpool en later ook elders meer hop aan de *pale ale* ging toevoegen. Ook werd het alcoholpercentage verhoogd. Deze twee toevoegingen zorgden ervoor dat het bier beter conserveerbaar werd en behouden bleef gedurende de lange zeereizen. Het rijke, prachtige India was de parel in de Britse kroon, daar zaten veruit de meeste soldaten en daar ging dan ook het meeste bewerkte *pale ale* heen. Vandaar de naam: *India Pale Ale*.



# tijd voor een bierspel



## UTRECHTS DOPPEN

### DE HOOFDREGELS

- De eerste speler gooit de drie doppen.
  - Belanden alle doppen met dezelfde kant naar boven, dan mag de speler een regel verzinnen of een regel afschaffen.
  - Een regel kan gelden voor een of meer spelers of voor iedereen. Deze regel blijft geldig tot een andere speler hem afschaft.
  - Belanden de doppen met verschillende kanten boven, dan moet er gedronken worden.
  - Als een speler een regel overtreedt, dan moet hij drinken.
- 

### SUGGESTIES VOOR REGELS

#### SNAKE EYES

Niemand mag jou aankijken.

#### BIJNAMEN

Geef alle spelers grappige bijnamen. Worden ze niet bij de bijnaam genoemd, dan moet de speler die in de fout gaat drinken.

#### OP SCHOOT

Laat twee mensen bij elkaar op schoot zitten.

#### HEAD DOWN

Leg je hoofd op tafel tijdens het gooien.

#### ONDERSTEBOVEN

Laat de speler ondersteboven op de stoel zitten, met het hoofd naar beneden en de benen in de lucht.

#### DRINKBUDDY

Wijs twee mensen aan. Wanneer de een moet drinken, moet de ander ook drinken.

Lekker  
met truffel-  
mayonaise en  
een glas  
herfstbock.

# bitterballen met bockbier

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

### voor de bouillon

- 2 uien
- 1 bol knoflook
- milde olijfolie
- grofgemalen peper
- grofgemalen zeezout
- 2 preien
- 1 pastinaak
- 600 g ribblappen
- 1 klont roomboter
- 2 l water
- 1 flesje bockbier 🍷

### voor de bitterballen

- 100 g gedroogde paddenstoelen
- 1 takje verse tijm
- 1 sjalotje
- 8 blaadjes salie
- 2 takjes peterselie
- 125 g roomboter
- 125 g bloem
- grofgemalen peper
- grofgemalen zeezout
- 4 eieren
- 1 stuk boerenbrood
- 400 g bloem
- 1 l zonnebloemolie



De stappen 1, 2 en 3 kunnen al een dag van tevoren gedaan worden. Dat kan handig zijn in je planning en komt de smaak bovendien ten goede.

### STAP 1

Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd de uien zonder ze te schillen doormidden. Doe hetzelfde met de knoflookbol en leg de helften met de uien op de bakplaat. Giet er wat olijfolie over en strooi er wat grofgemalen peper en zeezout op. Rooster de uien en de knoflook een half uur in de oven. >> vervolg op pagina 92

