



Alles over bier

Biertypes

HET ASSORTIMENT BIEREN IN DE MARKT GROEIT. NAAST TYPES EN SMAKEN IS ER ONDERSCHIED TUSSEN ONDERGISTEND EN BOVENGISTEND BIER. BEKENDSTE ONDERGISTEND BIER (GEBROUWEN BIJ LAGE TEMPERATUREN) IS PILS. VEEL SPECIAALBIEREN ZIJN BOVENGISTEND, DUS GEBOUWEN BIJ HOGERE TEMPERATUREN.

SCHWARZBIER

Type bier | Lager

Alcoholgehalte | 3-3.9%

Fermentatie | Ondergistend

Smaak | Bitterzoet, met een heldere, zachte roostersmaak

Aroma | Volle, gebrande moutsmak; weinig of geen hoparoma

Balans | Gebrand moutig, nauwelijks hop

Body | Medium

Bitterheid | Medium

Kleur | Chocoladebruin tot diep bruin



STOUT

Type bier | Ale

Alcoholgehalte | 3-6%

Fermentatie | Bovengistend

Smaak | Altijd gebrand; soms met karamel en/of hopsmaak

Aroma | Gebrand moutig; met of zonder hoparoma

Balans | Van zeer droog tot zeer zoet

Body | Zoet, vol

Bitterheid | Laag

Kleur | Zwart



LIGHT PILSENER

Type bier | Lager

Alcoholgehalte | 3.2-4.2%

Fermentatie | Ondergistend

Smaak | Lichte moutsmak, rijk aan koolzuur

Aroma | Lichte tonen van moutgeur

Balans | Zeer droog, met heldere, frisse afdronk

Body | Zeer droog

Bitterheid | Zeer laag

Kleur | Bleek strogeel tot bleek goudgeel



KRIEK

Type bier | Ale

Alcoholgehalte | 3.8-5%

Fermentatie | Spontane gisting

Smaak | Verfijnd fruitig met tonen van kersen, frambozen en blauwe bessen; heldere, frisse afdronk

Aroma | Zacht fruitig

Balans | Fris tot lichtzoet

Body | Medium

Bitterheid | Laag

Kleur | Rood tot dieprood



PALE ALE

Type bier | Ale

Alcoholgehalte | 3.9-5.6%

Fermentatie | Bovengistend

Smaak | Lichte karamelachtig mout, licht hoppig

Aroma | Helder moutig, met tonen van gist; subtiel gistkarakter in vergelijking met meeste andere Belgische biersoorten

Balans | Gelijmatig; frisse, moutige afdronk

Body | Medium

Bitterheid | Medium

Kleur | Goudgeel tot diepamberkleurig



PILSENER

- Type bier** | Lager
- Alcoholgehalte** | 4-5%
- Fermentatie** | Ondergistend
- Smaak** | Fris, zacht moutig; kruidige Hallertau hop
- Aroma** | Helder moutig met mooie dosis kruidige hop
- Balans** | Neutraal of droog/bitter; frisse afdronk
- Body** | Fris en droog
- Bitterheid** | Medium
- Kleur** | Strogeel tot bleek goudgeel



PORTER

- Type bier** | Ale
- Alcoholgehalte** | 4.0-6.5%
- Fermentatie** | Bovengistend
- Smaak** | Romig, gebrande mout; soms hoppig, soms niet
- Aroma** | Gebrande mout; weinig of geen hop
- Balans** | Moutig, hoppig, gebrand in diverse variaties (van licht tot zwaar)
- Body** | Medium
- Bitterheid** | Laag tot medium hoog
- Kleur** | Bruin tot zwart



BROWN ALE

- Type bier** | Ale
- Alcoholgehalte** | 4.2-5.2%
- Fermentatie** | Bovengistend
- Smaak** | Gebrand, nootachtig, met beetje karamelachtige mout; licht hoppig
- Aroma** | Complex en moutig; mogelijk met tonen van gebrande mout; geen hoparoma
- Balans** | Fris tot heel licht zoet; heldere afdronk
- Body** | Droog tot licht zoet
- Bitterheid** | Laag tot medium
- Kleur** | Amberkleurig tot diep amberkleurig



WITBIER

Type bier | Ale

Alcoholgehalte | 4.2-5.5%

Fermentatie | Bovengistend

Smaak | Zacht, licht, met subtiele citrusmaak

Aroma | Kruidig, met subtiele tonen van sinaasappel en korianderzaad, soms ook met tonen van andere kruiden

Balans | Nevelige textuur, droog

Body | Droog tot medium

Bitterheid | Laag tot medium

Kleur | Bleek strogeel tot goudgeel, nevelig



ALTBIER

Type bier | Ale

Alcoholgehalte | 4.3-5%

Fermentatie | Bovengistend

Smaak | Moutig maar fris; krachtige hop

Aroma | Heldere toffeemout plus frisse, kruidige hop

Balans | Aan de droge, bittere kant; helder fris

Body | Fris, droog

Bitterheid | Medium tot hoog

Kleur | Amber tot bruin



HELLES

Type bier | Lager

Alcoholgehalte | 4.5-5%

Fermentatie | Ondergistend

Smaak | Rijk, lichte karamelmoutig, tonen van hop

Aroma | Heldere mout plus mooie dosis kruidige hop

Balans | Neutraal tot moutig; rijke, zachte afdrank

Body | Fris, droog

Bitterheid | Laag tot medium

Kleur | Bleek goudgeel



AMBERBIER

Type bier | Ale

Alcoholgehalte | 4.5-6%

Fermentatie | Bovengistend

Smaak | Veel karamel, verfijnde hoppige afdronk

Aroma | Heldere karamelmout, met tonen van bloemige hop

Balans | Moutig tot wat hoppig

Body | Medium

Bitterheid | Medium

Kleur | Amberkleurig, van licht tot donker



INDIA PALE ALE

Type bier | Ale

Alcoholgehalte | 4.5-7.5%

Fermentatie | Bovengistend

Smaak | Veel mout, maar de hop domineert

Aroma | Kruidige, Engelse hop voert de boventoon, met nootachtige mout

Balans | Altijd hoppig, in verschillende gradaties

Body | Fris, droog, maar kan tonen hebben van moutige rijkdom

Bitterheid | Hoog

Kleur | Goudgeel tot amber



WEISSBIER

Type bier | Ale

Alcoholgehalte | 4.9-5.5%

Fermentatie | Bovengistend

Smaak | Licht graanachtig met nevelige textuur; weinig hop

Aroma | Fruitig, kruidig; tonen van banaan en kruidnagel

Balans | Droog moutig, romige textuur

Body | Dik, maar droog

Bitterheid | Laag

Kleur | Strogeel tot bleek amberkleurig



LAMBIEK

Type bier | Ale

Alcoholgehalte | 5-6%

Fermentatie | Spontane gisting

Smaak | Scherp, zurig tegen gehemelte, verbazingwekkend complex

Aroma | Yoghurt, natuurlijke gist (uit lucht boven Belgische Zennevallei), azijn, fruit

Balans | Zeer scherp en zurig; met tonen van zoetigheid

Body | Medium

Bitterheid | Laag

Kleur | Goudgeel tot amberkleurig



OKTOBERFEST

Type bier | Lager

Alcoholgehalte | 5.3-5.9%

Fermentatie | Ondergistend

Smaak | Karamel mout, met tonen van toast

Aroma | Mout, mout, mout! Uitsluitend gebrouwen met München- of Wenenmout, geen hop

Balans | Moutig, nauwelijks hop

Body | Medium

Bitterheid | Laag tot medium

Kleur | Van bleek goudgeel tot donker amberkleurig



BOCKBIER

Type bier | Bock

Alcoholgehalte | 6.5-7.5%

Fermentatie | Ondergistend

Smaak | Rijke, romige mout; zachte, bitterzoete afdronk met soms tonen van cacao

Aroma | Veel mout, met zachte roosttonen

Balans | Volle, moutige body, nauwelijks hop

Body | Zeer vol, rijk

Bitterheid | Laag

Kleur | Amberkleurig tot donkerbruin



GUEUZE

Type bier | Ale

Alcoholgehalte | 5-6%

Fermentatie | Spontane gisting

Smaak | Scherp, zurig tegen gehemelte, verbazingwekkend complex

Aroma | Yoghurt, natuurlijke gist (uit lucht boven Belgische Zennevallei), azijn, fruit

Balans | Zeer scherp en zurig; met tonen van zoetigheid

Body | Medium

Bitterheid | Laag

Kleur | Goudgeel tot amberkleurig



ABDIJBIER DUBBEL

Type bier | Ale

Alcoholgehalte | 6-7.8%

Fermentatie | Bovengistend

Smaak | Zacht, romig, rond, kruidig

Aroma | Helder moutig, zachte hop; met kruidig en/of fruitig gistkarakter. Donkere / gebrande mout zorgt voor tonen van cacao of gedroogd fruit zoals rozijnen of pruimen.

Balans | Moutig, redelijk droog mondgevoel

Body | Medium droog

Bitterheid | Laag-medium

Kleur | Amberkleurig tot bruin



ABDIJBIER TRIPEL

Type bier | Ale

Alcoholgehalte | 7.5-9.5%

Fermentatie | Bovengistend

Smaak | Complex moutig, kruidig, vol in de mond

Aroma | Kruidig/fruiting met heldere moutgeur, beetje hop

Balans | Honingachtig, maar droog, met heldere frisse afdronk

Body | Rijk, maar droog

Bitterheid | Medium

Kleur | Bleek- tot diep goudkleurig

