



Beer out of the **box**



**Provincie
Antwerpen**



Photography: Jochem Herremans

Beste bierliefhebber, met veel trots stellen wij onze tweede streekbieren box voor. Met deze zullen we elke maand enkele bieren van een streek of provincie samenstellen. Deze maand is het de beurt aan Antwerpen. We hopen u met enkele onbekende pareltjes te bekoren. In dit boekje vindt u bij elk bier extra informatie over het bier. We hopen dat u iets bijleert maar vooral dat de bieren u zullen smaken. U kunt op onze site bij het tabblad 'evaluaate' een smakenpallet vinden waarop u alles wat u proeft, ziet en ruikt kan invullen. Zo heeft u op het einde een mooi overzicht van u bevindingen.

- ★ Bolleke De Koninck
- ★ Maneblusser
- ★ Zieke geest
- ★ Ne Flierefluiter
- ★ Viswijf

- ★ Eilandje
- ★ Bootjes
- ★ Seef
- ★ Oude Godje
- ★ Mokke

Bolleke De Koninck

Brouwerij:
De Koninck (Antwerpen)

Bierstijl:
Amber Ale

Alcohol:
5.0%

Categorie:
Amber en Elegant

Gisting:
Bovengistend



Bolleke - De Koninck is het stadsbier van Antwerpen. Het wordt gebrouwen in de brouwerij aan de Mechelsesteenweg. Duvel Moortgat nam de brouwerij over en gaf de brouwerij een nieuwe impuls. Tegenwoordig is de oude brouwerij een waar belevingscentrum. De Koninck - beter bekend als Het Bolleke - is een licht en smaakvol bier, waar je snel een tweede glas van bestelt. Lichtzoet, moutig met een vleugje karamel, eindigend met een verfijnd bittertje. Precies zoals het hoort.

Het amberkleurige bier (5.2%) wordt gedronken uit een typisch bolvormig glas: het bolleke. om deze reden werd een De Koninck ook kortweg een bolleke genoemd. Deze bijnaam werd in 2019 de officiële merknaam van het bier.

Maneblusser



Brouwerij:

Brouwerij Het Anker (Mechelen)

Bierstijl:

Blond

Alcohol:

6.0%

Categorie:

Soepel en Subtiel

Gisting:

Bovengistend

Brouwerij Het Anker besloot voor de Mechelaars een vlot drinkbaar stadsbier te brouwen, dat toch voldoende pit in zich heeft om met volle teugen van te genieten. Er werd gekozen voor de Maneblusser: een blond bier van 5,8% alc. vol. met een licht citrus aroma en een fijne afdronk, gebrouwen volgens de traditionele methode van hoge gisting.

De naam “Maneblusser” lag voor de hand... In de nacht van 27 op 28 januari 1687 wierp de maan haar gloed op de spits van de St.Romboutstoren die in de nevel gehuld was. “Brand, de toren staat in brand!” riep een dronkaard. De noodklok werd geluid en iedereen snelde ter hulp. Nog vóór de spits bereikt werd, schoof de maan zachtjes door de nevel en sindsdien zullen de Mechelaars voor altijd “de Maneblussers” blijven.

Zieke geest



Brouwerij:

De Vleesmeester (Boechout)

Bierstijl:

Tripel

Alcohol:

8%

Categorie:

Zacht bier met mooie moutigheid

Gisting:

Hoge gisting met nagisting in de fles

Het is een Belgische tripel van 8% waarbij uitsluitend Belgische hop is gebruikt. Het is een zachte tripel met een mooie moutigheid. Op het einde volgt er een subtiele, licht hoppige afdronk.

Dit bier is ontstaan in samenwerking met de stand-upcomedian Philippe Geubels.

Daar hij zijn humor graag droog heeft maar zijn bier iets minder, vroeg hij om eens iets minder bitter te maken: "iets gelak nen tripel". We dachten hierbij dan ook aan een tripel, mits dat redelijk gelijk een tripel is. Bij deze stellen wij u dan ook gaarne onze en zijn 'Zieke Geest' voor. Het is een tripel geworden of toch iets gelijkaardig.

Ne Flierefluit

Brouwerij:

Bierfirma Fisser (Zammel)
Brouwerij Anders! (Halen)

Bierstijl:

Tripel

Alcohol:

8,5%

Categorie:

Fruutig

Gisting:

Bovengistend



Ne Flierefluit is een tripel van hoge gisting heeft een heel aangenaam bouquet van fijne aromatische hopbloemen waardoor je in de royale afdrank vooral een typerende hoppige bitterheid smaakt. De hergisting op de fles geeft aan de Flierefluit die extra dimensie waardoor het echt genieten wordt van een zijdezacht mondgevoel.

In 1982 startte men met het brouwen van een blond doordrinkbier met een alcoholpercentage van 7%. Ne Flierefluit was toen een etiketbier van Affligem Blond. Sinds 2001 maakt men een compleet ander brouwsel, naar eigen zeggen volgens een oud Kempisch recept. Het gaat nu om een tripel met een alcoholpercentage van 8,5%. Vanaf juni 2012 werd Ne Flierefluit Eeuwling op de markt gebracht.

Het bier wordt gepromoot als streekbier van Westerlo. Vandaar ook "Westelse tripel". Flierefluiters is de spotnaam van de inwoners van Westerlo.



Viswijf

Brouwerij:
Vissenberg (Nijlen/Ranst)

Bierstijl:
Blond

Alcohol:
7.5%

Categorie:
Fris hoppig en fruitig

Gisting:
Hoge gisting met nagisting in de fles

is een koperblond bier, licht gesluid, met een grote, witte, rotsachtige schuimkraag die lang op het bier blijft staan en achteraf mooi aan het glas kleeft. Het aroma is fris hoppig, fruitig met toetsen van citrus en licht zoet van de mout.

Een aantal vrienden besluiten, na enkele jaren van bierproeven, om zelf de roerstok ter hand te nemen. In een, deels zelf in mekaar geknutselde brouwinstallatie van 30 liter, komen een 30tal bieren tot leven. Van licht tot donker, van zoet tot bitter...

Als hun (tot dan toe) laatste creatie: "Viswijf", een zilveren medaille behaalt op de "Brouwland Biercompetitie", worden plannen gesmeed om de rest van de wereld te laten meegenieten.

De naam Brouwerij Vissenberg is er gekomen nadat er een stamboom is opgemaakt van de grootouders van één van de brouwers. Uit de stamboom bleek dat zijn voorouders in de 17e eeuw ook al bier brouwden. Een mooie manier om de familie roots te eren.

Eilandje



Brouwerij:

Antwerpse Brouw Compagnie
(Antwerpen)

Bierstijl:

New England IPA

Alcohol:

6.4%

Categorie:

Hoppig en Tropisch

Gisting:

Hoge gisting, clean en krachtig

‘Eilandje’ is een blond bier van 6,4% alcohol, met een zomers smaakpalet. Het bier is een uniek zomerbrouwsel, dat een tropische cocktail van exotische hopsoorten bevat.

Aroma’s van Mango, Meloen, Kokos, Tropisch fruit en citrus dansen naar je toe in dit verfrissende hopbommetje. Het bier brengt je naar een tropisch eiland, hier op het ‘t Eilandje in Antwerpen.

Het zomerbiertje wordt slechts één keer in een beperkte hoeveelheid gebrouwen. Dat komt omdat de hoeveelheid hop die nodig is voor het bier enorm hoog is. “De hoeveelheid hop voor dit bier is dertig keer groter dan bij een ‘normaal’ bier.

De bierstijl is een Antwerpse herinterpretatie van een NEIPA. Deze variant van IPA bier legt veel minder nadruk op de hopbitterheid waar veel IPA bieren juist om bekendstaan. De NEIPA heeft een licht bittere afdrank. Deze variant legt juist de nadruk op fruitige hoparoma's die aan tropisch vruchtensap kunnen doen denken.

Bootjes bier



Brouwerij:

Antwerpse Brouw Compagnie
(Antwerpen)

Bierstijl:

Amber Ale

Alcohol:

7.0%

Categorie:

Soepel en Subtiel

Gisting:

Bovengistend

Het amberkleurige Seef Bootjes Bier is een eerbetoon aan de Antwerpse Red Star Line, de verbinding tussen België en de Verenigde Staten. Dit bier is een typische mix van Belgische brouwtraditie en de invloeden van Amerikaans craft beer. Bootjes Bier is een smaakbom met biscuit ruggengraat, kruidige accenten (gember en koriander) en hoptoetsen.

De Red Star Line of Société Anonyme de Navigation Belge-Américaine (SANBA) was een Belgische rederij die een geregelde dienst onderhield tussen Antwerpen en New York

De Antwerpse Brouw Compagnie is een volledig onafhankelijke lokale brouwerij: opgericht door en volledig in handen van bierliefhebbers.

De Antwerpse Brouw Compagnie is een van de meest bekroonde brouwerijen, met o.a. 7x de titel World's Best / Goud op o.a. de World Beer Cup, Global Craft Beer Awards, World Beer Awards en Brussels Beer Challenge.

Seef



Brouwerij:

Antwerpse Brouw Compagnie
(Antwerpen)

Bierstijl:

Blond

Alcohol:

6.5%

Categorie:

Soepel en Subtiel

Gisting:

Bovengistend

Seef of Seefbier is de naam van een historische streekbier van de stad Antwerpen. Het bier heeft een fluweelzachte body van mouten en granen, met frisse toetsen van tarwe, romigheid van haver, en kruidigheid van boekweit en de gisting, aangenaam in balans.

Het Antwerps Seefbier was er naar het schijnt voor er sprake was van de wijk Seefhoek. Dat is naar het schijnt vernoemd naar het bier, omdat daar vroeger flink wat seefbier gedronken werd. Ze noemden het daar ook wel de zatte hoek.

De Seefhoek was vroeger een volkse wijk en veranderde in de laatste decennia tot een buurt met meer dan 100 nationaliteiten, wat uiteraard het aanzien van de wijk totaal veranderde. Maar doorheen de hele geschiedenis was het steeds een armoedige wijk.

Seefbier is een traditioneel streekbier. Ooit beleefde het furore in en rond Antwerpen. Bijna een eeuw geleden raakte het in de vergetelheid, totdat Johan van Dyck met zijn Antwerpse Brouw Compagnie het originele recept opnieuw brouwde. Het werd terug op de markt gebracht in 2012.

Oude Godje

Brouwerij:

Proefbrouwerij Lochristi (Mortsel)

Bierstijl:

Blond

Alcohol:

6.0%

Categorie:

Soepel en Subtiel

Gisting:

Hoge gisting



Oude Godje, een Mortsel's biertje van De Proefbrouwerij, met een redelijke zoete citrusachtige aanzet, en een mooi bittere hoptoets. De afdrank is licht bitter met een zeer fijne kruidentoets.

De Oude Godjes werden een eerste keer te koop aangeboden tijdens de nieuwjaarsreceptie van het stadsbestuur in 2009. Het werd zo goed gesmaakt dat het stadsbestuur geregeld de vraag kreeg of het bier te koop is. Het bier is in datzelfde jaar dan ook officieel op de markt gekomen.

Mortsel is sinds 1 januari 2000 een nieuwe stad. Vlaamse steden zijn het symbool van vrijheid in denken en handelen. 'Wanneer je een Oude Godje drinkt, proef je het verleden en klink je op de toekomst van de stad Mortsel'.

Mokke blond



Brouwerij:

Brouwerij Pirlot (Zandhoven)

Brouwerij Anders! (Halen)

Bierstijl:

Blond

Alcohol:

6,5%

Categorie:

Kruidig en verfrissend

Gisting:

Hoge gisting

Mokke Blond is een bier van 6,5%, dat werd gebrouwen om van de eerste slok tot de laatste afdronk uw smaakpapillen te verrassen. U wordt door het Mokke ontvangen in een boterzoeete omgeving, waarna ze u krachtig door de kruidentuin leidt, om af te sluiten met die befaamde frisse zuurheid.

Mokke Bier werd in 2015 opgericht door twee vrienden. Hun eerste bier was deze Mokke Blond, aanvankelijk gebrouwen bij Brouwerij Pirlot, doch vanaf 2017 – wegens succes – bij Brouwerij Anders!.

CONNECT WITH US

Sip 'n Taste streeft naar een zo goed mogelijk en persoonlijk contact met u. Zo kunnen wij als onderneming blijven innoveren, om een perfecte samenwerking met u te garanderen.

We horen graag van u:

- ★ Facebook: Sip 'n Taste
- ★ Instagram: Sip.ntaste
- ★ Website: Sipntaste.be
- ★ E-mail: Info.sipntaste@gmail.com

