

Bierlijst

Oscar Moerman en de Twentse lambieken: (In de Bierkoning)

*Oost West Geuze (6,5%)

Mengsel van een lambiek uit Enschede met een lambiek uit Ijmuiden.

*Vlaams Bruin 2008 (6,5%)

Mengsel van spontaan gegist bier en een bovengistend bier.

*Donkere Lambiek 2009 (7,5%)

Een soort porter/stout met spontane gisting.

*Lambiek 2011 (6,5%)

een onvervalste lambiek 1 jaar op fles.

Freigeist Bierkultur: (In de Bierkoning)

*Deutscher Porter (8%)

Geïnspireerd op oude Britse en vooral oude Oost-Duitse porter uit het DDR tijdperk. Er wordt zout en brett toegevoegd na de eerste vergisting.

*Deutscher Porter – Prunus Aurelius (8%)

Gerijpt op Pruimenbrandy eiken vat.

Dochter van de korenaar:

*L'enfant Terrible (7%)

Geïnspireerd op natuurlijk geïnfecteerd bier. Vergist met melkzuur en brett. Won de Silver European Beerstar in de Belgian-Style Gueuze Lambic style 2011.

*Peated Brett Bravoure (7%)

Variant op L'enfant Terrible. Brett is toegevoegd net voor het afvullen. Hierdoor krijgt de gist geen zuurstof en treedt er geen dissimilatie op, waardoor zure tonen achterwege blijven.

Emelisse:

*Brett Black IPA (8%)

Op 60 L uitgegiste BIPA, gebrouwen 19 mei 2011, is brettanomyces clausenii toegevoegd. Daarnaast worden geroosterde sherry woodchips toegevoegd. Door de geroosterde woodchip heeft het bier een Vlaamse bruine karakter gekregen.

*Brettanomyces Blond (7%)

Gedrooghopt met Nelson Sauvignon.

Klein Duimpje:

***Hillegom's Oak-Spiked Brettist (7,5%)**

Recept geïnspireerd op Orval. Vanaf augustus 2011 gelagerd met eiksnippers, suiker, East Kent Golding als dryhop en natuurlijk brett.

De Eem:

***De Connectie Lambiek vs. IPA (5,3%)**

Eén en twee jaar oude Girardin lambiek versneden met een engelse stijl IPA. Opgelegd in firkins, geen extra koolzuur toegevoegd.

***Xtreem Lambic & Warrior Dryhopped (5%)**

Jonge lambiek, geïmporteerd uit het Pajottenland, gedryhopped met Warrior.

Leidsch bier:

***De Leidsche Brett (5,5%)**

Pilsmout, caramout en witte kandijnsuiker. Stamwort 13.6 Plato. Bitterhop, aromahop én dryhopping. 2 Brettanomyces stammen, geen lactobacillus of pediococcus, dus niet zuur. 5 soorten houtsnippers in de lagering.

Jan Wolfs: (Ex-Leckere/heden Jopen)

***Blonde Brett (7,5%)**

Amberbier met vier moutsoorten en natuurlijk brettanomyces in de nagisting.

Vat13:

***Eprafas (7,77%)**

Vat No.13 Eprafas is een abdij stijl brett in de open (Veluwsche bosschen) lucht geïnfecteerd met wilde gist Zodra deze zich zichtbaar actief gedroegen de hoofdgisting kracht bij gezet met een afgezwakte cultuurgist.

Ramses:

***Eduard met Brett (7%)**

Single hopped met Mount Hood. Ook dryhop.

***Ijsbeer uit de kazemat (8,5%)**

Anderhalf jaar gerijpt.

***Ramses Saison (5,5%)**

De Molen:

*Frank & Vrij (6,7%)

Met toegevoegde Lactobacillus, Pediococcus en kersen.

*Lief & Leed (6,2%)

Vlaams Rood met toegevoegde Lactobacillus en Pediococcus.

*Galg & Rad (12%)

Imperial stout Met brett uit Brussel.

*Hout & Hop (4,5%)

De Schans:

*Betelgeus (8%)

Een Engelse Old Ale van ruim 8% met Cascade aromahop en een lambiek van Uithoornse bodem. Restbier, blootgesteld aan de Uithoornse lucht, dat vervolgens ruim 2 jaar in weer en wind heeft staan rijpen. Waaraan geen Brettanomyces gist is toegevoegd en ook geen melkzuurbacteriën.

Brouwerij Timmermans heeft ooit Sirius, een versnijbier met geuze, op de markt gebracht. Sirius is een van de helderste sterren aan het firmament en staat niet ver van het sterrenbeeld Orion. Een van de sterren van Orion is Betelgeuze.