



**DIT IS EEN BOEK OVER**

**BIER**

**FONTAINE UITGEVERS**

# INHOUD

<b>6</b>	<b>INLEIDING</b>
<b>7</b>	<b>DIT IS EEN BOEK OVER BIER</b>
<b>8</b>	<b>BIER?</b>
<b>14</b>	<b>BROUWPROCES</b>
<b>16</b>	<b>INGREDIËNTEN</b>
<b>20</b>	<b>GETALLEN EN BIER</b>
<b>23</b>	<b>GLAZEN</b>
<b>26</b>	<b>ELK BIER ZIJN STIJL</b>
<b>28</b>	<b>ALT</b>
<b>32</b>	<b>AMBER VIENNA LAGER</b>
<b>38</b>	<b>BARLEY WINE</b>
<b>44</b>	<b>BELGISCHE ALE</b>
<b>52</b>	<b>BOCK</b>
<b>58</b>	<b>DORTMUNDER EXPORT / MÜNCHENER HELLES</b>
<b>62</b>	<b>DUBBEL</b>
<b>66</b>	<b>GEUZE</b>
<b>72</b>	<b>IPA</b>
<b>80</b>	<b>KÖLSCH</b>
<b>84</b>	<b>PALE ALE</b>
<b>90</b>	<b>PILS</b>
<b>96</b>	<b>PORTER</b>
<b>102</b>	<b>QUADRUPEL</b>
<b>110</b>	<b>ROOKBIER</b>
<b>112</b>	<b>SAISON</b>
<b>120</b>	<b>SCOTCH ALE</b>
<b>124</b>	<b>STOUT</b>
<b>132</b>	<b>TRIPEL</b>
<b>138</b>	<b>VLAAMS ROODBRUIN</b>
<b>142</b>	<b>WEIZEN</b>
<b>148</b>	<b>WITBIER</b>
<b>153</b>	<b>NOG MEER STIJLEN</b>
<b>160</b>	<b>TRAPPIST</b>
<b>173</b>	<b>TOT SLOT</b>
<b>176</b>	<b>VERANTWOORDING</b>
<b>177</b>	<b>REGISTER</b>

Dit boek is een uitgave van  
Fontaine Uitgevers BV, Hilversum  
[www.fontaineuitgevers.nl](http://www.fontaineuitgevers.nl)

Vormgeving omslag, binnenwerk en illustraties:  
Tijs Koelemeijer

© 2017 Fontaine Uitgevers BV

ISBN 978 90 5956 734 4  
NUR 440

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch databestand of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

## INLEIDING

**‘Doe mij maar een biertje!’** Makkelijk gezegd. Maar tegenwoordig is dat niet zo makkelijk gedaan. Want welk bier wil je dan? Zoveel stijlen, zoveel brouwers, zoveel keus.

Vroeger was bier iets eenvoudigs. Er was praktisch gesproken maar één soort van. Het soort dat lichtgeel is, uit een flesje met een groen of rood etiket werd geschonken in een omgespoeld glas, met twee vingers schuim. Pils heette het. Pils of bier, bier of pils, wat maakt het uit. Bier dat je zonder er verder al te veel bij na te denken opdronk. Wat je voor je zestiende stiekem deed, en na je zestiende echt mocht. Nadat je vader met enige plechtigheid je Eerste Biertje had ingeschonken. In een iets te vettig glas.

Nu is het anders. Nu is het ingewikkeld. Er zijn allemaal andere flesjes, blikjes en etiketten bij gekomen. Er zijn zoveel soorten. Uit zoveel landen. Er zijn bierbars met imponerende krijtborden met namen waar je nog nooit van gehoord hebt. Waaraan je niet eens kan zien dat het om bier gaat. En dan kijkt die hippe bierbartender je aan met de vraag wat het mag zijn. Eh... Vergeleken hiermee is het bestellen van een kopje koffie bij de Starbucks kinderspel. Waar te beginnen?

Dit boek is bedoeld om daarbij te helpen. Dit boek is voor mensen die meer willen weten over bier, om er meer van te genieten. Voor mensen die bier niet meer als een alledaagse, achteloze en gedachteloze drank willen zien, maar als iets om tijd voor te nemen, om aandacht aan te besteden.

Dit boek is ook bedoeld voor mensen die bier nog wel als zodanig zien, en er hopelijk via dit boek achter komen dat er meer te beleven valt. Niet omdat het moet, maar omdat het kan. Omdat er zoveel te vertellen en ervaren valt. Omdat er zoveel redenen zijn om nieuwsgierig te zijn. Omdat het leuk is om te weten wat je lekker vindt, en zo een bewustere keuze te maken in de winkel, een bar of op een festival.

Ooit, meer dan 25 jaar geleden, keken mijn maten en ik iets verder dan de pils pomp in de kroeg en zagen daar onbekende flesjes in de koelkast staan. Vreemde namen, vreemde etiketten. ‘Doe ons die maar, alstublieft.’ Geen idee wat het precies was, maar het was wel erg lekker. Sinds die tijd ben ik liefhebber, met niet-aflatende aandacht voor bier en een groeiende waardering en dankbaarheid voor al die mensen die ik in de loop van de tijd heb ontmoet vanwege de gedeelde liefde voor het bier. Bier is tastbaar, voelbaar, dichtbij en toegankelijk. Aan elk bier zit een verhaal. Verhalen van mensen. Verhalen die het waard zijn te leren kennen.

Ik hoop dat je door dit boek dorst krijgt. Dorst naar nieuwe smaken, naar onbekende brouwers, spannende bierstijlen en verrassende bierlanden. Naar het proeven van bier.

## DIT IS EEN BOEK OVER BIER

**B**ier is een alcoholische drank, bestaande uit in water opgeloste en vervolgens vergiste suikers. Die suikers komen uit granen zoals gerst en tarwe. Bier is verder op smaak gebracht met vrijwel altijd hop, en eventueel andere ingrediënten zoals kruiden, kersen, citroenen, pepers, meloenen, pompoenen, walnoten, koffiebonen, thee, cacao bonen, druivenmost, marshmallows, tabaksbladeren, witlof of – geloof het of niet – zeewier en oesters.

De vier basisingrediënten in bier zijn water, graan, hop en gist. Met deze vier ingrediënten is een enorme variatie in smaken te maken. Van rinse geuzes tot romige stouts. Van pittige saisons tot statige barley wines. Het brouwproces en de ingrediënten worden in dit boek kort besproken, als achtergrondinformatie. Maar dit boek is vooral een kennismaking met bierstijlen. Een bierstijl geeft aan wat je ongeveer van het bier in je glas mag verwachten. De karaktertrekken als het ware. Door deze kennismaking word je uitgenodigd ze te gaan ontdekken, met je persoonlijke smaakvoorkeuren als leidraad. De elf trappistenbrouwerijen die we vandaag de dag kennen, komen ter afsluiting ook allemaal aan bod. Omdat het zulke bijzondere brouwerijen zijn.

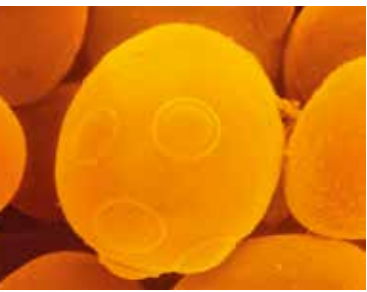
Het mooie van bier is dat het heel toegankelijk is. De smaken van de verschillende stijlen zijn vaak zeer onderscheidend. Het is daarom betrekkelijk eenvoudig je smaakvoorkeur te ontdekken. Proef een IPA en je herkent het de volgende keer. Dit geldt ook voor een weizen, of een geuze, een porter, een barley wine, enzovoort.

De bieren waar we over praten zijn iets duurder dan bier uit het gemiddelde aanbiedingskrat in de supermarkt. Iets meer dan iets. Bedenk echter dat die duurdere flesjes stuk voor stuk meer te bieden hebben dan dat hele kratje. Waar je later nog met plezier aan terugdenkt, is bijvoorbeeld die ene imperial stout uit Italië, die mogelijk vijf euro heeft gekost. En niet die 24 anonieme pijpjes. Kwaliteit boven kwantiteit.

## SPECIAAL BIER

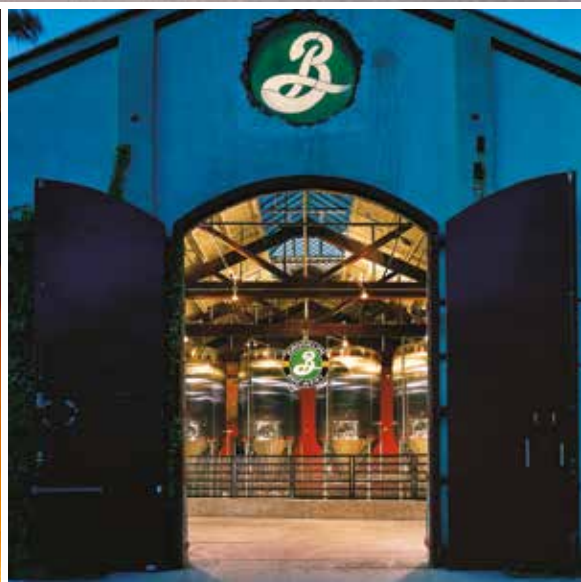
Al het bier is bijzonder. Want elke brouwer maakt zijn of haar eigen keuzes in ingrediënten en het brouwproces, om de eigen ideeën over hoe het bier zou moeten smaken te realiseren.

De term speciaal bier wordt vaak gebruikt om onderscheid te maken tussen industrieel geproduceerd bier van het pilsener type, en bier dat door kleine brouwerijen wordt gemaakt, vaak in een brede waaier van stijlen. Maar kleine brouwerijen worden vaak ook groot. Of worden opgekocht door grote brouwerijen. En is pils van een klein brouwerijtje ook speciaal bier? En een IPA van een grote brouwer? Een sluitende definitie van speciaal bier is niet te maken.



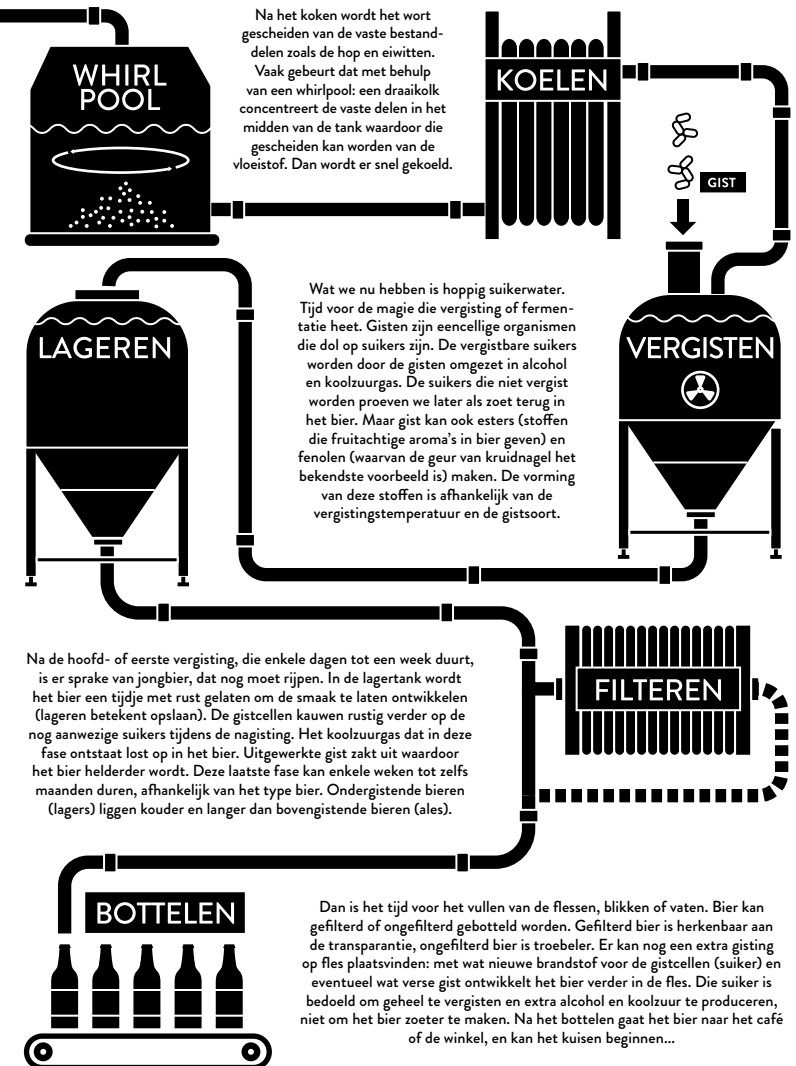
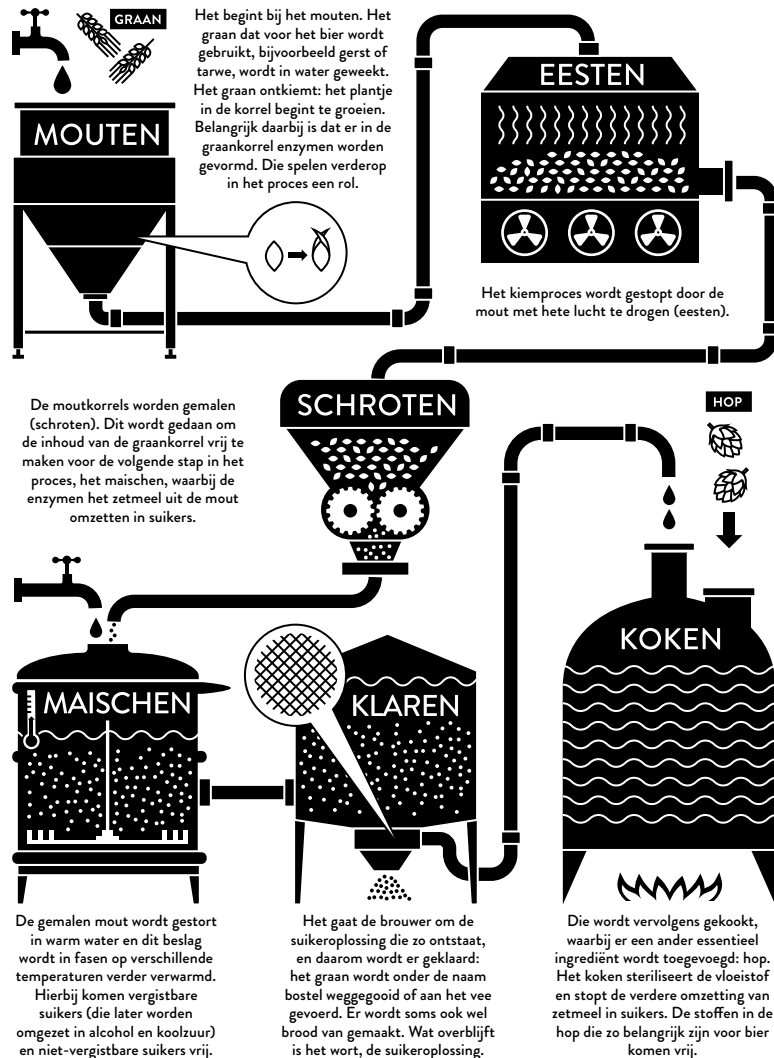
RIS	48,-	63,-
Bierbottel Scherpen 20cl	2,-	1,-50
WEIZEN	56,-	€ 29,-
BIT-TERBLOND	57,-	€ 29,-
L.P.A.	66,-	€ 37,-
DORTMUNDER	66,-	€ 37,-
TRIPPEL	75,-	€ 37,-
RIS	90,-	€ 4,-

FREE - PROEFLOKAAL - GAST  
WELKOM - LOG-ON - MANKEN!



# BROUWPROCES








**B**rouwen is kuisen, luidt een brouwerswijsheid. Kuisen is Vlaams voor schoonmaken. En dat is inderdaad een essentiële bezigheid. Alle leidingen en kranen in de brouwinstallatie moeten brandschoon zijn om ongewenste bacteriën geen kans te geven. Maar hoe ziet het proces om bier te brouwen er eigenlijk uit?



Dit is het proces in een notendop. Een paar ingrediënten, een op hoofdlijnen overzichtelijke reeks stappen, maar een enorme variatie in het eindproduct. Dat betekent dus dat er om vakmanschap van de brouwer wordt gevraagd. Niet alleen in keuze van de ingrediënten, maar vooral ook in de beheersing van het proces. Die beheersing maakt dat het bier van de ene brouwerij zich onderscheidt van de andere. Tegelijkertijd wordt er consistentie in smaak en een constante kwaliteit verwacht. Want een goede brouwer is een consistente brouwer. Ook als de vraag naar het bier en dus het brouwvolume toeneemt. Intensief werk dus. Proef daarom ook intensief van elk bier dat je inschenkt. De brouwer verdient je aandacht.



# GEUZE

KLEUR	geel	ALC	5-8%
TEMP	6-8°C 	ZOET	
BODY		ZUUR	
IBU	10 	GLAS	
BEWAARBIER?			

Geuze is het bier dat bekend is uit de Belgische Zennevallei, onder Brussel. Daar stelt men, zodra de nachten weer wat koeler worden, het wort van gemoute gerst en ongemoute tarwe bloot aan de buitenlucht in het zogeheten koelschip (een platte, open kuip). Lekker een nachtje laten staan, met de luiken open, zodat de micro-organismen uit alle hoeken en gaten van de brouwerij zich kunnen nestelen. Dan wordt het in houten vaten gestopt om daar tot gisting te komen.

Deze spontane, wilde of natuurlijke gisting leidt tot een bier met een unieke smaak: lambiek. Sterspeler in deze magische transformatie is *Brettanomyces*, de gist die zeer goed is in het omzetten van de suikers. Dat gebeurt zo goed dat er niets meer van de suikers overblijft in het bier. Maar ook *Saccharomyces* gist en melkzuurbacteriën spelen een rol in het vergistingsproces van de lambiek. Voor de vergisting is wel wat geduld nodig. Het duurt zo'n drie jaar voordat de lambiek in de vaten klaar is. Dan is er een uitvergist bier ontstaan, zonder koolzuur, met een smaak die zich laat omschrijven met woorden als astringent, droog, zuur, rins, scherp, wrang. Door het gebruik van overjarige (oude) hop kom je in dit bier geen hopsmaak tegen.

Lambiek kun je puur drinken, maar meestal wordt er geuze van gemaakt. Lambiek uit verschillende vaten en van diverse jaargangen wordt gemengd (gestoken, ofwel versneden), en gebotteld. Door een gisting in de fles komt de geuze tot stand, die wel koolzuur bevat. Die vergisting kan gebeuren dankzij de suikers die nog in de jonge lambiek aanwezig zijn. Het ontstane koolzuurgas kan niet ontsnappen en wordt in het bier opgenomen. Dat gebeurt in stevige flessen, voorzien van natuurkurk plus capsule of kroonkurk voor de zekerheid. Het vinden


van de juiste balans in smaken is de kunst van de geuzesteker, die als taak heeft uit de verschillende lambieken, die dankzij de luimen van de natuurlijke gisten en bacteriën altijd weer anders zijn, de perfecte geuze te creëren. De geuze die op deze traditionele wijze is gemaakt, wordt oude geuze genoemd, een naam met Europese bescherming.

Geuze is een karaktervol bier dat absoluut de moeite waard is om te leren kennen. Geuze is veel meer dan simpelweg 'zuur', er zitten vele lagen in dit complexe bier. Stro, leer, paardendeken, stal, aards, compost, mest: dit bier roept de wildste associaties op.

Geuze is heerlijk als opwekkend aperitief, maar dankzij het gebrek aan zoet en bitter is dit ook een bier dat in de keuken en aan tafel makkelijk inpasbaar is dankzij het frisse zuur. Zeevruchten en vis zijn een logische keuze. Maar ook asperges gaan fijn samen met een glas sprankelende geuze. Een boterham met plattekaas en een glas geuze is de ultieme Pajotse traktatie. Voor wie geuze en lambiek toch te extreem van smaak vindt, is de faro een uitkomst: een gezoete variant.

Geuze kan zeer lang bewaard worden, tien of twintig jaar is niet vreemd. Leg dus gerust een voorraadje flessen weg, beschermd tegen licht en temperatuurswisselingen. De smaak zal met de jaren zachter en ronder worden.

## 3 FONTEINEN OUDE GEUZE

ALC 6%  ONBEKEND BEERSEL (BELGIË) 1953

**A**rmand Debelder is de apostel van de lambiek. Tegen de heersende smaak in, bleef Debelder geloven in een toekomst voor het familiebedrijf, hopend op een tijd waarin bierdrinkers de lambiek en de daarvan gestoken geuze weer zouden gaan waarderen.

En die tijd kwam. De brouwerij van 3 Fonteinenvan staat in Beersel, ten zuiden van Brussel, waar Suske en Wiske-lezers het kasteel zullen herkennen. (Willy Vandersteen was een liefhebber van lambiek.) De brouwerij is een soort bedevaartsoord geworden voor lambiek- en geuzeliefhebbers. Om de hoek, op het Herman Teirlinckplein, vind je het gelijknamige restaurant 3 Fonteinenvan, van Armands broer Guido.


Armand heeft inmiddels voor de continuïteit van zijn bedrijf gezorgd door in de jonge Michaël Blancquaert een opvolger



op te leiden. In 2016 is even verderop in Lot, niet ver van de Zenne, een nieuwe faciliteit opgetrokken: de lambiekOdroom. In dit pand ligt de lambiek te rijpen om uiteindelijk tot mooie geuzes gestoken te worden. Er is een winkel en een proeflokaal gevestigd met uitnodigende tafels om daar samen een goed glas geuze te heffen. En dat doe je dan met uitzicht op de vaten waar het bier mooi ligt te worden. De lange traditie gaat op deze manier een nieuwe fase in. Als het meezit loop je daar Armand tegen het lijf, en volgt er een goed gesprek over bier met deze zeer bevlogen en gastvrije brouwer. Inclusief een vers glas lambiek.

3 Fonteinenvan maakt een smakkend lekkere geuze. Appeltjes, leer, hout en nog veel meer. Het zijn biersmaken die je alleen in geuze van topkwaliteit tegenkomt. Niet kromtrekkend zuur maar fris en uitnodigend. Mals, zeggen ze dan in Vlaanderen. Van het woord alleen krijg je al dorst.

## BOON GEUZE MARIAGE PARFAIT

ALC 8%  ONBEKEND LEMBEEK (BELGIË) 1978

**E**ens in de twee jaar is er de kans om de lambiek- en geuzeproducenten in de Zennevallei te bezoeken. Op de dag van de Toer de Geuze houden brouwerijen en stekerijen zoals 3 Fonteinenvan, De Cam, Lindemans, De Troch, Hanssens, Tilquin, Oud Beersel en Boon open huis. Dit is een uitgelezen mogelijkheid om een kijkje te nemen bij deze bijzondere bierproducenten. Vaak is er op de locaties muziek en zijn er versnaperingen te verkrijgen. Kortom, een uniek dagje uit. Afhankelijk van hoe uitgebreid je de toer maakt zijn de afstanden wellicht wat te groot om te fietsen, dus neem een Bob mee.

De Toer de Geuze is een initiatief van HORAL, de Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren, die in 1997 werd opgericht om het lokale bierfergoed te beschermen en promoten. Frank Boon uit Lembeek, al meer dan veertig jaar actief als steker en brouwer, is voorzitter van de HORAL. De brouwerij Boon is een van de grotere producenten van geuze en kriekbieren. Hun invulling van wat een *mariage parfait* is, komt neer op het samenspel tussen het wilde karakter van het bier en de houtsmaken uit de rijpingsvaten. In het geval van de kriekuitvoering van deze *Mariage Parfait* komt daar nog de zwoele

zurigheid van de krieken bij, de kersen die maandenlang in het bier hebben mogen ronddobberen. Per liter bier is er maar liefst 400 gram kersen aan te pas gekomen. Beide bieren zijn huwelijken uit pure liefde, die gemakkelijk vele jaren standhouden in de bierbewaarkelder. Als je er zo lang van af kunt blijven. *Je veux de l'amour!*





# IPA

KLEUR	geel tot amber	ALC	4-9%
TEMP	6-8°C	ZOET	
BODY		ZUUR	
IBU	40-80	GLAS	
BEWAARBIER?			

Vrijwel elke bierbrouwer heeft tegenwoordig een India Pale Ale (IPA) in het assortiment. En je zou het verhaal al best eens gehoord kunnen hebben: over de pale ale die van een extra schep hop werd voorzien om de lange reis vanuit het 18e- en 19e-eeuwse Engeland naar de Indiase koloniën te doorstaan. Het vermakelijke boek *Hops and Glory* van Pete Brown vertelt over deze geschiedenis van de IPA. Met een vat bier in de bagage maakt hij per schip de reis van Engeland naar India, om te kijken wat er met het bier gebeurt.

De schepen die naar India voeren om daar thee, specerijen en katoen op te halen, waren op de heenweg gevuld met onder andere bier. Vaak als privéladung van de officieren aan boord, die met de bierhandel een centje bijverdienden. Dat bier kwam van brouwerijen als de Londense Bow Brewery, en later van de brouwerijen uit het noordelijker gelegen Burton-on-Trent zoals Allsopp en Bass. Burton vormde het epicentrum van de IPA-productie, geholpen door de gunstige eigenschappen van het lokale brouwater.

Het bier viel goed in de smaak bij de Engelsen in India, en raakte na verloop van tijd ook in het thuisland in de mode. Met een glas IPA haalde je een stukje van dat verre en exotische land uit het grote Britse rijk wat dichterbij. Met de komst van het lager bier tegen het eind van de 19e eeuw raakte, zoals zoveel bieren, ook de IPA uit de gratie.

Tot het moment dat in de VS in de jaren 70 en 80 van de vorige eeuw het brouwen van bier werd herontdekt. Inclusief de IPA. Het bier begon aan een tweede jeugd, en wel in een bijzonder krachtige uitvoering. Met een achtertuin vol hopvelden (met name de staat Washington) konden de brouwers aan de Amerikaanse westkust al hun liefde voor

hoppig bier kwijt in de facelift die de IPA kreeg. Deze Amerikaanse IPA werd de meest geïmiteerde biertijl ter wereld. Als je een IPA wilt drinken zoals die in het 19e-eeuwse Engeland gesmaakt zou kunnen hebben, dan kun je op zoek gaan naar Worthington's White Shield. Gemaakt in Burton.

IPA zit tjokvol hop en dat betekent naast bitter bier, ook zeer smaakvol bier met de volle laag aan fruitige, bloemige, en zelfs harsachtige aroma's. Die hebben wel een houdbaarheidsdatum. IPA's die wat ouder zijn verliezen hun aroma's. Drink het bier daarom zo vers mogelijk en koop geen IPA uit de afprijsbak.

IPA is prima borrelbier, of even-onderuit-op-de-bankbier, maar IPA doet het ook goed bij eten met stevige smaken. Indiase curry is een voor de hand liggende keuze.

Imperial IPA of double IPA bevat een extra dosis hop en alcohol. Wat een triple IPA is laat zich raden. De black IPA is gemaakt met gebrande mout, wat tot een donker bier leidt. De white IPA is een variant met tarwe. De session IPA is er een met minder alcohol, om in een sessie door te drinken. De rye IPA is gemaakt met rogge.



# STONE BREWING BERLIN CALI-BELGIQUE IPA

ALC 6,9% IBU 77  ESCONDIDO (CALIFORNIË, VS)  1996  
BERLIJN (DUITSLAND) 2016

**O**ok de bierwereld kent zijn beroemdheden. Teo Musso (Baladin, Italië), James Watt en Martin Dickie (BrewDog, Schotland) en Mikkel Borg Bjergsø (Mikkeller, Denemarken) zijn zo van die voorbeelden. Greg Koch van Stone Brewing is een van de bekendere uit de VS. Waar hij verschijnt is het alsof er een rockster op bezoek is. Koch was in 1996 medeoprichter van de Stone brouwerij, nadat onder andere het bier van de Anchor brouwerij uit San Francisco hem de bierogen had geopend. Een gesprek met Koch is net zo intens als het bier dat hij maakt. Het is iemand die precies weet wat-ie wil, of het nu over de versheid van bier, roken, politiek of de gerechten in de Stone restaurants gaat.

Koch weigert om zijn bieren naar Europa te verschepen. 'Tegen de tijd dat ze daar aankomen, smaken ze niet meer zoals ze bedoeld zijn.' Een andere insteek dus dan waarmee de Engelse IPA destijds ontstond. Stone Brewing opende in 2016 een brouwerij in Berlijn, zodat we in Europa de IPA's lekker vers kunnen drinken.

Uit deze brouwerij, gevestigd in een oude gasfabriek, hebben we hier de Cali-Belgique te pakken. Een zoon uit het gelukkige hu-

welijk van potente Amerikaanse hoppen en schone Belgische gist. Gave hoparoma's en een vol, rijk mondgevoel. Het echte bitter komt pas naar voren bij het doorslikken. Mooie balans. Sommigen noemen het zelfs zoet. Dat betekent trouwens ook aardig, lief en braaf, maar dat laatste zou ik het, met een blik op de vervaarlijke *gargoyle* in het logo, niet willen noemen. Die *gargoyle* bijt overigens niet, hij is er juist ter bescherming tegen kwade geesten.

Dit bier is, niet onbelangrijk, verpakt in blik. Dus handig en verstandig in het gebruik. *Dosen sind besser* staat erop. Let maar op: steeds meer kwaliteitsbieren worden in blik gestopt.



# FLYING DOG RAGING BITCH

ALC 8,3% IBU 60  FREDERICK (MARYLAND, VS)  1990

**D**e Amerikaanse brouwerij Flying Dog uit Maryland maakt een hele reeks IPA's: van lichte session IPA's tot zware imperial IPA's. Keuze genoeg uit deze en andere stijlen. Flying Dog bier wil *the best part of your day* zijn.

Flying Dog begon zijn leven als *brewpub* in de bergen van Aspen te Colorado, maar kwam uiteindelijk in 2006 terecht in het niet ver van Baltimore en Washington DC gelegen Frederick. Missie: mooie bieren maken, met opvallende namen (ik noem een Pearl Necklace en een Doggie Style) en dito etiketten, gemaakt door kunstenaar Ralph Steadman.

De Raging Bitch is een beest van een IPA die indruk maakt. Oker van kleur, stuivende geuren en een golf van allerlei citrusachtige, bloemige en kruidige smaken. Appel, citroen, druif, gras... het zijn slechts een paar van de genoteerde associaties.

Belgian-Style staat er op het bier. Dat staat er omdat er een Belgische gist is gebruikt, die een typische, eigen fruitige smaakdraai aan het bier geeft. Samen met de aromatische hoppen en volle moutsmaak blazen alle ingrediënten een partijtje mee in dit spannende bier. Het advies is wel om pas een glas in te schenken nadat er al wat andere bieren de revue zijn gepasseerd. Als bier om de middag of avond mee te beginnen is dit bier met een alcoholpercentage van ruim 8% en zijn knetterende smaakervaring mogelijk wat te overdonderend. Net als het etiket overigens.

