

Tekst: Tony Dauwens (BAB)
Foto: © Snorry (BAB)

SINGLE HOP EXPERIENCE TORPAH – BRASSERIE C

Het 5de Brassicole Tournai van 22 maart bezorgde ons een zeer aangename vergelijkende proefervaring: Brasserie C uit Luik heeft op eenzelfde blond bier van 6 vol.% alc. (gebrouwen met 94% Pilsenmout en 6% Munichmout) drie hopvariëteiten toegepast en het resultaat Torpah 30-60-90 genoemd.

Torpah 30 (29 IBU) bevat de Nieuw-Zeelandse hop Wai Iti en heeft een mooi citrus- aroma van mandarijn en limoen. Past zeer goed bij dit blonde bier en zorgt voor een stevig gehopte afdrank.

Torpah 60 (64 IBU) bevat de Franse Amaris hop uit de Elzas. Deze aromahop ruikt wat kruidig, maar heeft niet het verwachte 'florale' effect. Trekt wel droog in de smaak en vloeit vrij lang uit.

Torpah 90 (96 IBU) bevat de Amerikaanse Chinook hop uit Idaho. Zowel in aroma als smaak een zeer uitgesproken bitterheid van roze pompelmoes.

Smaken verschillen uiteraard, maar toch beoordeelden 3 op de 4 proevers Torpah 30 als lekkerste combinatie bier/hop. ♦



VOORGESTELD ... EN UITGEPUT

In De Zytholoog nr. 47 kon je al lezen over de Orde van de Groene Bel en het brouwen van hun Record bier bij microbrouwerij Den Triest. Op 18 april 2015 werd het bier eindelijk voorgesteld aan het grote publiek.

De zon was er ook, samen met een talrijk opgedaagd publiek. Plaats van afspraak was Huisje Mostinckx te Sint-Martens-Bodegem, waar de Orde van de Groene Bel een klein hopmuseum uitbaat. En proefde iedereen, dat het goed was.

SINGLE HOP TOEKOMST

Het Record bier werd op 20 september 2014 gebrouwen bij Den Triest in Kapelle-op-den-Bos, in een oplage van 180 liter, met die dag vers geplukte Record hop.

Omdat de opbrengst van de drie beschikbare Record plantjes niet voldoende was, werd noodgedwongen ook verse Northern Brewer en gedroogde Fuggles hop gebruikt, maar het is wel de bedoeling om vanaf dit jaar uitsluitend Record te gebruiken en dus een echt single hop bier te (laten) maken.

Record, een kruising van Saaz en Hallertau, is een verloren gewaande hopsoort uit de streek van Sint-Martens-Bodegem, Asse en Aalst. Vorig jaar had hopboer Jean De Wael uit Sint-Martens-Bodegem nog slechts drie plantjes, intussen heeft hij er een volledige rij van op zijn veld staan, naast een rij Groene Bel hop (voor het gelijknamige bier van hobbybrouwerij Belleketels uit Denderbelle), en een rij Coigneau hop, allemaal historische hopvariëteiten, waarover je in De Zytholoog nr. 48 al meer kon lezen, met dank aan het Lyceum van Aalst. Joris Vanderveken, initiatiefnemer van de Orde van de Groene Bel, koestert nog steeds de droom om samen te kunnen werken met een brouwer uit het Pajottenland voor de realisatie van het volgende Record bier, maar concrete plannen zijn er nog niet in die richting. Sowiezo heeft hij een nog grotere oplage in gedachten en wie weet zelfs meerdere bieren met 'oude' hopsoorten.



Joris Vanderveken van de Orde van de Groene Bel



GEPROEFD

Hoe dit Record bier precies smaakt? Dat ontdek je op <http://lambikstoemper.wordpress.com/record>. Zelf proeven? Dan ben je er helaas aan voor de moeite; intussen is de volledige voorraad

Record de deur uit en is het dus wachten op de volgende editie, die ten vroegste in september kan gebrouwen worden, met verse Record hop. ♦

PRAKTISCHE INFO

De Orde van de Groene Bel |

Joris Vanderveken,
via joris.vanderveken@telenet.be of
0474-32 46 00.

www.ordevandegroenebel.org |

www.facebook.com/ordegroenebel.

Huisje Mostinckx en hopmuseum |

Dorpsplein 5 |
1700 Sint-Martens-Bodegem (Dilbeek).
Open van 1/4 t.e.m. 31/10, elke eerste
zondagnamiddag van de maand, gratis
toegang.

Info via toerisme@dilbeek.be