



ZYTHOS vzw

Ondernemingsnummer : 480569969
Maatschappelijke zetel:
Weg naar As 9 bus10, 3600 Genk
Tel.: 089 – 35.63.38
GSM: 0486 – 78.98.27
e-mail : rvb@zythos.be
IBAN nr. BE63 7360 0072 1908

Zythos vzw zet zich in voor de promotie en bescherming van de Belgische biercultuur en ijvert voor correcte informatie naar de consumenten.

A. Overzicht van de Belgische biertypes of –stijlen

1. Pils

Pils is een bier van lage gisting, waarvan zijn voornaamste kenmerken zijn: een blonde kleur, een lichte bittere smaak en een alcoholgehalte tussen 4,5 vol. % en 5,5 vol. %.

1.1 Ontstaan

In het begin van de 19e eeuw werden in Beieren nieuwe gisten ontdekt die actief waren in koude temperaturen. Hierdoor werd een nieuwe brouwmethode ontwikkeld. De bieren die volgens deze methode gebrouwen werden, noemde men 'lagers'. De Bürger Brauerei, in de Tsjechische stad Pilsen, wierf de Beierse brouwer Josef Groll aan die met behulp van nieuwe technieken, zacht water en nieuw beschikbare bleke moutsoorten een blond bier ontwikkelde dat helder was. Dit in tegenstelling tot andere lage gistingsbieren uit deze periode die meestal donker en troebel waren. Zo ontstond in 1842 de pils (afkorting voor Pilsener of Pilsner).

1.2 Export (Dortmunder)

De brouwmethode van een Export is identiek aan deze van het traditionele pilsbier. Ze zijn iets bleker en worden gebrouwen met hard en kalkhoudend water. De bieren zijn met hun iets hogere dichtheid en alcoholgehalte van 5,5 tot 6 vol. % iets sterker, maar zachter in smaak dan pilsbier. Dortmunder-types danken hun naam aan het feit dat ze vooral rond het Duitse Dortmund en omgeving worden gebrouwen. In België worden ze vaak gepresenteerd als Export.

2. Tafelbier

Tot enkele decennia terug werd tafelbier heel frequent bij de maaltijd genuttigd. Tafelbier heeft een alcoholgehalte tussen 1,2 en 2,5 vol.% en is vooral beschikbaar in blond en bruin. De bieren worden op twee verschillende manieren gebrouwen, namelijk als een uniek brouwsel of als een zwaarder brouwsel dat nadien wordt verdund met water.

3. Alcoholarm bier

Alcoholarme bieren mogen wettelijk tot 1,2 vol. % bevatten. Deze bieren worden gebrouwen met een lagere densiteit (weinig grondstoffen) en er wordt ook minder gist toegevoegd om zo minder alcohol te vormen. Een ander procedé is om de alcohol uit een lage gistingbier te verwijderen door bv. distillatie. De bieren kunnen blond, amber of bruin zijn. We spreken bewust niet van een alcoholvrij bier, omdat zelfs alcoholvrij bier altijd nog een fractie (wettelijk tot maximaal 0,5 vol. %) alcohol bevat en dus een licht misleidende term is.

4. Witbier of Tarwebier

Witbier is van oorsprong een ongefilterd bovengistend tarwebier. Het wordt bereid met ongeveer 30% tot 50% tarwemout. In België worden er vaak kruiden (meestal koriander en in mindere mate bittere sinaasappelschillen) toegevoegd. De meeste witbieren bevatten tussen 5 en 6 vol. % alcohol. Pierre Celis brouwde in 1966, een tiental jaar na de sluiting van de laatste dorpsbrouwerij, terug een Hoegaards tarwebier en zorgde zo voor een heropleving van dit biertype in België. Tarwebieren werden daarvoor reeds eeuwen in Brabant gebrouwen.

5. Oud bruin

Oud bruin is een (amber) bruin bier van hoge gisting, waar een gewenste melkzuurinfectie in heeft plaatsgevonden. Daarom spreken we van een gemengde gisting. Het wordt bekomen door het mengen van jong en oud bier dat gelagerd heeft in tanks of houten tonnen. Het geheel zorgt voor een licht zurig bier. Qua alcohol schommelen de meeste bieren van dit type meestal tussen 5 en 6 vol. %. De brouwwijze van een oud bruin is eigenlijk zeer conventioneel, met die uitzondering dat sommige brouwers erg lange kooktijden hanteren. Daardoor krijgt men een zekere karamelvorming, die bijdraagt aan de zoete toets in de smaak. Deze smaak wordt nu meestal bekomen door kunstmatige aanzoeting.

5.1 Lange lagering

Het grote verschil met andere bieren zit hem in het feit dat na het brouwen de bieren een lange lagering op eikenhouten vaten of inoxketels krijgen. Bij deze vatlagering ondergaan de bieren een derde vergisting waarbij melkzuur gevormd wordt en in beperkte mate ook azijnzuur. Het bier rijpt verder en krijgt door de lange vatlagering (minstens een half jaar, soms 2 jaar) een uitgebalanceerde zure smaak. Veelal worden de oudere vatgelagerde bieren versneden met jong gebrouwen bier.

5.2 Binnen de Oud Bruinbieren kunnen we 2 types onderscheiden:

5.2.1 Roodbruine Bieren

Deze bieren worden voornamelijk gebrouwen in de regio West-Vlaanderen (Roeselare-Kortrijk). De oude bieren worden gelagerd op houten vaten. Tijdens de rijping op houten vaten krijgt de melkzuurbacterie tijd om haar werk te doen en een frisse zurige smaak aan het bier te geven, vaak gecombineerd met een lichte houttoets.

5.2.2 Vlaamse Bruine bieren

Deze bieren worden voornamelijk gebrouwen in de regio rond Oudenaarde. De oude bieren worden gelagerd op inox vaten. Bij gisting wordt het wort blootgesteld aan de omgevingslucht. Hier zijn het vaak de microflora uit de lucht in de brouwerij die voor de zurige toets zorgen.

5.3 Bewaren van bier

Oud Bruin kent een lange traditie. Vroeger was het bewaren van bier één van de grootste moeilijkheden voor een brouwer. De melkzuurbacterie in de vaten zorgde ervoor dat het bier langer en beter bewaarde. Door die lange rijping op vat is het produceren van dit bier een duur en langdurig proces. Vandaar daar veel brouwers de voorbije 50 jaar afhaakten en er zelden brouwers bijkomen die het type brouwen.

5.4 Benaming

Ten slotte willen we er toch nog eens op wijzen dat we bij 'oud bruin' spreken over de typische Belgische bierstijl en dat we het niet hebben over het Nederlandse zoete tafelbier met dezelfde benaming of de Engelse zoet-bittere old brown ales.

6. Saison

Saison is een biertype dat al ongeveer 150 jaar wordt gebrouwen in de provincie Henegouwen. Het was bedoeld als zomerbier. Tijdens de warme maanden kon men door het gebrek aan koelmogelijkheden niet brouwen. Vaak had het leven op een boerderijbrouwerij een cyclisch gebeuren: er werd in de winter door de knechten gebrouwen, die dan tijdens de zomer op het land werkten en hun dorst konden lessen met het verfrissende bier. De Saison is dus een oogstbier. Om verzuring en infectie te vermijden (of te onderdrukken) werd het bier zwaar gekruid of gehopt of met karamel gezoet. Om tot overeenstemming te komen over wat een hedendaagse Saison typeert, hebben de Saisonbrouwers een aantal kenmerken vastgelegd, waarbij ze zelf stellen dat een bier op 2 punten mag afwijken. Dit is echter geen verplichting en Saison is geen beschermde benaming.

- Hoge gisting met nagisting
- Gebrouwen in Henegouwen
- Alcohol vol.% tussen 5 en 6,5
- Donkerblond tot amberkleurig
- Dorstlessend van karakter
- Goed gehopt en/of gekruid
- Hoge vergistinggraad, dus droog bier
- Afgevuld in flessen van 75cl
- Vooral regionaal verkrijgbaar
- Hoofdzakelijk gerstemout, andere granen mogelijk

7. Speciale Belge (of Speciale Belge Ale)

Een Speciale Belge is een amberkleurig bier van hoge gisting tussen 5 en 7 vol. %. De meeste brouwers brouwden in het begin van de 20ste eeuw

een donker bier van hoge gisting. En zagen dan ook met lede ogen het succes aan van de nieuwe importbieren, meer bepaald de laaggegistete pilsbieren. In 1904 schreven ze een wedstrijd uit met als doel het vinden van een doordrinkbaar bier dat de concurrentie kon aangaan met pils. De eerste prijs voor flessenbier ging naar het bier Belge du Faleau uit Chatelineau. Het was amberkleurig en had een zodanig succes, dat het door vele collega's werd nagebootst, onder de benaming Bière Belge, Belge, Spéciale Belge, Spéciale of Ale. De Special Belges zijn slechts licht gehopt met zachte aromahoppen, de nadruk ligt eerder op moutigheid en fruitigheid.

8. Pale Ale

Het biertype kende mede succes doordat het sterk leek op de Britse Ales. Die bieren werden hier na de Eerste Wereldoorlog populair doordat de Britse soldaten ze dronken. De verwijzing naar die Britse bieren (Pale Ale) vind je soms nog terug in de benaming.

Kenmerkend voor dit biertype is het gebruik van licht gekleurde karamelmouten die voor de amberkleur zorgen, van mineraalrijk brouwwater en zachte aromahoppen.

9. Stout

Stout is een van oorsprong Engelse biersoort van hoge gisting. Het was het sterkste bier van een brouwerij. De naam Stout verwijst dus naar "sterk". Een Stout moet op zich dus niet donker zijn. Het kon zowel gaan om een zware porter of een zware ale. Maar men associeert een Stout nu vooral met een donker gebrand bier. De kleur en de bittere gebrande smaak worden bekomen door gebruik te maken van gebrande mout. Er zijn zeer veel verschillende types stout, die qua bitterheid en alcoholgehalte sterk kunnen uiteenlopen. Als we de Angelsaksische stoutsoorten overzetten naar de Belgische toestand, kunnen we grofweg spreken van drie types.

9.1 Russian imperial stout

Door het opleggen van zware importtaxen viel vanaf 1822 de bierexport vanuit Engeland naar Rusland bijna volledig stil. Deze taksen golden echter niet voor Porter, zodat dit type nog succesvol werd uitgevoerd. Het was echter vooral de zware variant die succes kende aan het keizerlijke ("Imperial") hof in St-Petersburg, wat zijn naam verklaart. Deze stout is met zijn minstens 8 vol. % alcohol ruim sterker dan de originele versie.

9.2 Milk stout of sweet stout

Porter werd vaak heel lang gerijpt, zodat het een zurig karakter kreeg. Men begon daarom jonge en oude porter te vermengen. Gaandeweg evolueerde de smaak naar zoetere versies. Deze variant is veel zoeter dan de gewone stout. Het bevat ook vaak minder alcohol.

9.3 Bitter stout

De bitter stout is de 'traditionele' stout, ook wel dry stout genoemd. Normaal gezien bevat dit bier tussen de 4 en 5 vol. % alcohol, maar in

België gebrouwen bitter stouts zijn vaak sterk in alcohol, zelfs tot 7 vol. % alcohol.

10. Scotch

Ook dit type is van Angelsaksische oorsprong (Schotland), hoewel het in Groot-Brittannië nog nauwelijks wordt gebrouwen. De bieren worden traditioneel ook minder gehopt, omdat hop in Schotland veel zeldzamer was. Er is een duidelijke verwantschap met het zoete stouttype, maar het is iets minder zoet en heeft een karameltoets. Het bier wordt gekenmerkt door het gebruik van donkere of gebrande mout. Zijn zoete smaak komt door de toevoeging van kandijnsuiker. Het is in de loop van de jaren een specialiteit geworden van Waals-Brabant en Henegouwen.

11. Lambik

Lambik (lambiek (Algemeen Nederlands), lambic (Frans)) is een bier dat tijdens het brouwproces een spontane gisting ondergaat. Dit wil zeggen: er wordt geen gist aan het brouwsel toegevoegd. De gisting komt spontaan op gang door de in de lucht aanwezige 'wilde' gisten. De wilde gisten, waaronder de bekende *Brettanomyces* soorten, bevruchten het wort waarna de lambik in grote houten vaten wordt opgeslagen. In deze grote tonnen rijpt het bier gedurende enkele jaren. Lambik is een plat en schuimloos bier. De smaak van de lambik varieert met de ouderdom van de lambik. Jonge lambik evolueert qua smaak naar zacht zuur. Oude lambik kan zacht tot scherp zuur smaken.

11.1 Oude bierstijl

Lambik is een van de oudste bierstijlen ter wereld. De geschiedenis van het bier gaat terug tot in de vroege middeleeuwen, toen de gisting nog niet als dusdanig bekend was en de toenmalige brouwers alleen rekenden op de spontane gisting van het wort. De manier waarop lambik nu nog steeds gebrouwen wordt gaat grotendeels terug op die eeuwenoude methode en wijkt dan ook op meerdere punten af van de moderne brouwtechnieken die toegepast worden in andere brouwerijen.

11.2 Ongemoute tarwe en overjaarse hop

Een eerste kenmerk is dat er bij het brouwen van lambik minstens 30% ongemoute tarwe wordt gebruikt. Verder zal de lambikbrouwer, in tegenstelling tot andere brouwers, de oplossing gedurende 4 uur laten koken. Tijdens deze fase wordt overjaarse hop toegevoegd. Overjaarse hop is ouder dan één jaar, waardoor hij zijn bitterheid verloren heeft. De lambikbrouwer zoekt immers niet naar bitterheid, maar wel de beschermende werking van hop. Zo wordt een wort bekomen waarin slechts bepaalde soorten micro-organismen in staat zijn om te overleven.

11.3 Wilde gisten

De belangrijkste stap in het proces is de bevruchting met de in de omgevingslucht aanwezige wilde gisten tijdens de koeling in het koelschip. Het koelschip is een open, ondiepe kuip die zich meestal op de zolder van de brouwerij bevindt, waar de wind vrij spel heeft door de verscheidene,

meestal regelbare, tochtgaten. Tijdens de afkoeling, die de hele nacht duurt, neemt het wort de specifieke wilde gisten en bacteriën in zich op, een tachtigtal soorten in totaal.

11.4 Verschillende fasen

De volgende ochtend wordt het gekoelde en bevruchte wort naar de houten vaten gepompt, waarin na drie à vier dagen de gisting spontaan op gang komt. De gisting gebeurt in verschillende fasen en verklaart de complexiteit van lambik in geur en smaak. Als eerste treden de wilde gisten in actie: witte schuimkoppen komen langs het bomgat bovenaan het vat naar buiten. Deze fase duurt ongeveer twee weken. Op het einde van deze fase worden de vaten afgesloten. Een tweede fase is de primaire alcoholische vergisting, die drie à vier maand duurt. Het is in deze fase dat de suikers omgezet worden in alcohol en smaakcomponenten. De gisten die in deze fase in actie schieten zijn verwant aan de klassieke biergist. De derde fase is de melkzuurgisting, wat het melkzuurgehalte in het bier verhoogt. In vierde instantie, na 6 à 8 maand, start de secundaire alcoholische vergisting, waardoor de vergistingsgraad stijgt tot 80%. Het is tijdens deze fase dat de *Brettanomyces bruxellensis* en de *Brettanomyces lambicus* hun werk doen. In de vijfde en laatste fase, ook wel de rijping genoemd, verandert de samenstelling van de lambik niet drastisch meer. Tijdens deze laatste fase krijgt het bier de typische smaak van oude lambik. Het bier is nu klaar om geconsumeerd te worden of om gebruikt te worden bij het vervaardigen van geuze.

11.5 Kriekenlambik

Kriekenlambik verkrijgt je door aan de 6 maanden oude lambik krieken toe te voegen en die vervolgens minstens 6 maanden verder te laten rijpen. De krieken zorgen niet alleen voor een nieuwe vergisting door de suikers in het fruit, maar geven ook smaak en kleur aan de lambik. Kriekenlambik kun je nu meestal enkel nog verkrijgen bij de brouwerijen zelf. De kriekenlambik vormt meestal de basis voor een Oude Kriek (zie verder).

12. Faro

Faro is lambik waaraan kandijnsuiker, karamel of stroop wordt toegevoegd om het bier zoeter te maken. Soms is faro ook een versnijding van aangezoete lambik met een bier van hoge gisting.

13. Geuze

Geuze wordt niet gebrouwen, maar ontstaat door het mengen van oude en jonge lambik. Daarna laat men het bier 12 maanden hergisten op fles. Die hergisting is mogelijk doordat er nog suikers aanwezig zijn in de jonge lambik. Het mengen van de lambiken wordt ook wel 'versnijden' of 'steken' genoemd. De geuzesteker mengt vaak lambiken van verschillende leeftijden en tonnen om de door hem gewenste smaak te bekomen. Dit systeem heeft een aantal kenmerken gemeenschappelijk met de Franse champagnemethode. Vandaar dat geuze vaak de champagne onder de bieren wordt genoemd.

14. Oude Geuze

Een authentieke geuze maken vereist veel tijd en geld. Door toenemende concurrentie en de verzoeting van de smaak van de bevolking begonnen steeds meer brouwers hun geuzes te verzoeten. En om de jarenlange lageringen in de kelders te omzeilen, schakelden sommigen over op hoge gisting en mengden het dan later met een kleine hoeveelheid echte geuze. Zo kon de consument geen onderscheid meer maken tussen een echte en een industriële geuze. Om het onderscheid duidelijk te maken mag een authentieke geuze de term Oude Geuze dragen. Dit is een door Europa beschermde benaming. Om het GTS (Gegarandeerde Traditionele Specialiteiten) label te mogen gebruiken dient Oude Geuze het resultaat te zijn van het mengen van lambiken waarvan het oudste bestanddeel minimum 3 jaar in houten vaten heeft gerijpt. De gemiddelde ouderdom van de gemengde lambik moet hoger of gelijk zijn aan één jaar. Het mengsel moet een nagisting in de fles ondergaan en na zes maand rijping in de fles voldoen aan een aantal biochemische eisen (zuurgehalte, vluchtige zuren, isoamulacetaats- en ethylacetaatsgraad).

15. Fruitbieren

Fruitbieren worden traditioneel met vruchten bereid. Dit gebeurt door vlak voor de gisting het fruit toe te voegen dat dan mee vergist. Oorspronkelijk ging het vaak om krieken, maar vandaag worden alle mogelijke vruchtensmaken gecreëerd. Bij vele hedendaagse fruitbieren worden er enkel sappen of extracten toegevoegd aan het bier. Veel bieren worden bovendien aangezoet.

Men kan fruitbieren produceren op basis van verschillende bieren. We sommen ze even op:

- 100% lambik (bv. Oude Kriek)
- Versnijding lambik en een hoge gistingsbier
- Wit bier (meest gebruikt basisbier voor zoete fruitbieren, tussen de 3 en 6 vol. % alcohol)
- Oud bruin
- Hoge gistingsbieren
- Lage gistingsbieren (pils)

16. Oude Kriek

Een consument die een Kriek bestelt weet vaak niet op voorhand wat hij of zij in zijn glas kan verwachten: het bier kan zowel heel zoet of heel zurig smaken. Het bier kan lambik als basis hebben of juist helemaal niet. Net als bij Oude Geuze besloot Europa om de naam Oude Kriek te beschermen. Oude Kriek verkrijgt je door de menging van lambik met een gewogen gemiddelde van minstens één jaar. De oudste lambik heeft minstens één jaar op houten vaten gelegen. Het mengsel moet een nagisting in de fles ondergaan en moet na zes maand rijping in de fles voldoen aan een aantal biochemische eisen (zuurgehalte, vluchtige zuren, isoamulacetaats- en ethylacetaatsgraad).

De Oude Kriek wordt verkregen door krieken, kriekensap of geconcentreerd kriekensap toe te voegen aan de lambik. Voor de meeste

traditionele krieken voegt men 25% krieken toe aan lambik die reeds 6 maand heeft gerijpt, waarna men de lambik nog minstens 6 maand laat verder rijpen. Men bekomt zo kriekenlambik (zie hoger) die men dan versnijdt en op fles hergist.

17. Versnijbieren

Versnijbieren ontstaan door het mengen van verschillende bieren die van spontane, gemengde, hoge of lage gisting kunnen zijn.

18. Blond

Blonde bieren worden gebrouwen met bleke mouten om zo een blondkleurig bier te bekomen. We kunnen de bieren nog opdelen aan de hand van hun alcoholgehalte.

18.1 Laag alcoholisch blond

Blonde bieren vanaf 2,6 vol. % (lichtere bieren zijn tafelbieren of alcoholarme bieren) tot 4 vol %

18.2 Blond

Blonde bieren vanaf 4 vol. % tot 7 vol %.

18.3 Sterk blond

Blonde bieren vanaf 7 vol. % tot 9,5 vol. %. Vaak tripel genoemd (zie uitleg in woordenlijst).

18.4 Gerstewijn

Blonde bieren vanaf 9,5 vol. %

19. Amber

Amber bieren worden gebrouwen met een mengeling van bleke en amberkleurige mouten om zo een amberkleurig bier te bekomen. We kunnen de bieren nog opdelen aan de hand van hun alcoholgehalte.

19.1 Laag alcoholisch amber

Amber bieren vanaf 2,6 vol. % (lichtere bieren zijn tafelbieren of alcoholarme bieren) tot 4 vol %

19.2 Amber

Amber bieren vanaf 4 vol. % tot 7 vol %.

19.3 Sterk amber

Amber bieren vanaf 7 vol. % tot 9,5 vol. %.

19.4 Gerstewijn

Amber bieren vanaf 9,5 vol. %

20. Bruin

Men noemt ze ook wel donkere bieren. De bieren worden gebrouwen met een mengeling van bleke, amber en donkere mouten om zo een bruinkleurig bier te bekomen. We kunnen de bieren nog opdelen aan de hand van hun alcoholgehalte.

20.1 Laag alcoholisch bruin

Bruine bieren vanaf 2,6 vol. % (lichtere bieren zijn tafelbieren of alcoholarme bieren) tot 4 vol %

20.2 Bruin

Bruine bieren vanaf 4 vol. % tot 7 vol %.

20.3 Sterk bruin

Bruine bieren vanaf 7 vol. % tot 9,5 vol. %. Vaak dubbel genoemd (zie uitleg in woordenlijst).

20.4 Gerstewijn

Bruine bieren vanaf 9,5 vol. %

B. Buitenlandse biertypes in België

De Belgische bierwereld evolueert steeds en wordt beïnvloed door bierstijlen uit andere landen. Beïnvloed door buitenlandse collega's en op vraag van hun buitenlandse importeurs experimenteren sommige Belgische brouwers de laatste jaren ook met biertypes die hier voordien onbekend waren. Zo kan je onder andere Belgische Bock- en Rauchbieren in de handel vinden.

India Pale Ale

Maar vooral de Angelsaksische bierwereld heeft een sterke impact op de huidige vernieuwde evoluties binnen de Belgische bierwereld. Het biertype dat daarbij sterk aan belang wint is de IPA. De naam India Pale Ale verwijst naar een bier dat officieren van de East India Company vanaf de 18e eeuw verscheepten naar de kolonies, waarvan Indië de belangrijkste was. Het betrof in oorsprong een extra gehopt en iets zwaarder bewaarbier dat niet speciaal werd ontwikkeld voor de kolonies, maar dat door zijn goede bewaareigenschappen er wel aansloeg en een eeuw later in het Verenigd Koninkrijk zelf succes kende.

De bittere IPA's kenden vooral een revival in Amerika waar men steeds zwaardere en vooral bitterder varianten op de markt bracht. Het bier wordt vaak ook gekenmerkt door de typische citrustoetsen die vooral Amerikaanse hoppen aan het bier geven. Ook in België duikt de bierstijl meer en meer op en kent het een groeiend succes.

Porter

Porter is een donker bier dat afkomstig is uit Londen en gemaakt werd vanaf de 18de eeuw. Het bier kreeg nadien de naam "porter" mee omdat het erg populair was bij de kruiers (in het Engels porter). Porter was een van de eerste bierstijlen die geëxporteerd werd vanuit het land van herkomst naar verre regio's zoals Amerika, Australië, India en de Baltische staten, en het allereerste bier dat op een industriële schaal werd gemaakt in speciaal ontworpen brouwerijen die gebruik maakten van de nieuwe ontwikkelingen die de industriële revolutie aanleverde.

Zowel de schaal waarop het bier werd geproduceerd, als de rijpingstijden en de ingrediënten die in het bier werden gebruikt, veranderden in de loop der jaren, en resulteerden verschillende keren in een wijziging van de

smaak. Porter was achtereenvolgens een troebel bruin bier met een rokerige toets, een helder donkerbruin bier dat gedurende lange tijd werd gerijpt en zurig en plat was, en een bruin tot zwart bier dat zowel jong als gerijpt werd verkocht en ter plaatse in de kroeg werd gemengd naar de smaak van de klant.

C. Benamingen niet gebonden aan een bierstijl

1. Trappist

De trappisten leven volgens de kloosterregels die Benedictus van Nursia in 530 n.C. schreef in het door hem gestichte klooster van Monte Cassino (Italië). Zijn volgelingen, Benedictijnen genoemd, zwermden uit over heel Europa. Na een hervorming in 1096 scheurde een deel van deze Benedictijnen zich af en vormde een nieuwe religieuze orde, de Cisterciënzers, genoemd naar het eerste klooster dat deze regels of observantie in Cîteau te Bourgondië volgde. Vanaf 1664 ontstond binnen deze orde een strekking, die de regel van Benedictus zeer strikt naleefde. Zij worden Trappisten genoemd naar de eerste abdij die deze strenge observantie volgde, La Trappe, in Normandië. Vanaf 1892 wordt deze strekking in de Cisterciënzers een zelfstandige orde.

1.1 Elf trappisten

Er bestaan momenteel slechts 11 trappistenbrouwerijen in de hele wereld. Alleen bieren die worden gebrouwen onder toezicht van de Trappistenmonniken die er leven, hebben het recht om deze streng gecontroleerde herkomstbenaming op hun etiket te vermelden. Trappist is dus geen biertype op zich, maar verwijst naar de plaats waar het gemaakt wordt. In België zijn er zes trappistenabdiën die bier produceren: Westmalle, Rochefort, Westvleteren, Orval, Chimay en Achel. Nederland telt met La Trappe in Koningshoeven en Maria Toevlucht in Zundert twee trappistenbrouwerijen. In Oostenrijk vinden we de abdij van Stift Engelszell, in Amerika de abdij Saint-Joseph in Spencer (Massachusetts), en de abdij Tre Fontane in Rome vervolledigt het rijtje. Verder laat de Noord-Franse abdij van Catsberg hun bier 'Mont des Cats' brouwen bij Chimay.

1.2 Authentic Trappist Product

De benaming 'trappist' is ook van toepassing op de andere producten die in de cisterciënzerkloosters onder de verantwoordelijkheid van de monniken of slotzusters worden geproduceerd. Het 'Authentic Trappist Product'-logo duidt aan dat het product waarop het logo aangebracht is, de regels van de Internationale Vereniging Trappist naleeft:

- Het product moet binnen de muren of in de onmiddellijke nabijheid van een Trappistenabij vervaardigd zijn.
- Het product moet door of onder toezicht van de kloostergemeenschap vervaardigd zijn.
- Het grootste deel van de winst moet aan sociale werken besteed worden.

Er zijn momenteel elf trappistenbiermerken die aan de regels van de Internationale Vereniging Trappist voldoen en het logo "Authentic Trappist Product" dragen, met in totaal een 30-tal verschillende biersoorten. Mont des Cats is wel een trappistenbier omdat het wordt gebrouwen bij een trappistenbrouwerij (Chimay), maar mag het ATP-logo niet dragen omdat het bier niet wordt gebrouwen bij (of in de buurt van) de abdij van Catsberg. Binnen de trappisten tref je verschillende bierstijlen die sterk kunnen verschillen.

2. Abdijbier

Abdijbier is net als trappist geen biertype op zich. Het gaat om een verzamelnaam voor bieren waarvan de naam verwijst naar een bestaande of verdwenen abdij. Je vindt abdijbieren dus in verschillende biertypes terug. Het gebruik van het woord abdijbier is niet beschermd. Maar er is wel het beschermde logo 'Erkend Belgisch Abdijbier' in 1999 in het leven geroepen door de Federatie van Belgische Brouwers. De voorwaarde is dat er een band bestaat tussen het bier en een bestaande of voormalige abdij. De brouwerij betaalt royalty's voor liefdadige of culturele doeleinden aan de abdij of aan een stichting die aan de voormalige abdij verbonden is. Tot slot heeft de abdij of stichting het recht om controle op de reclame en commercialisering uit te oefenen. De volgende biermerken mogen het logo dragen:

- Affligem (Affligem Brewery BDS)
- Postel (Affligem Brewery BDS)
- Grimbergen (Alken-Maes)
- Abdij Dendermonde (De Block)
- Abbaye de Cambron (De Silly)
- Maredsous (Duvel Moortgat)
- Tongerlo (Haacht)
- Sint-Idesbald (Huyghe)
- Reserve Ten Duinen (Huyghe)
- Leffe (Inbev)
- Bonne Espérance (Lefebvre)
- Floreffe (Lefebvre)
- Steenbrugge (Palm Breweries)
- Sint-Pietersabdij (Palm Breweries)
- Ename (Roman)
- Saint-Feuillien (Saint-Feuillien)
- Ter Dolen blond, donker en tripel (De Dool)
- Val-Dieu (Val-Dieu)
- Abbaye d'Aulne (Val de Sambre)
- Bornem (Van Steenberge)
- Keizersberg (Van Steenberge)
- Abbaye Saint Martin (De Brunenhaut)
- Herkenrode (Cornelissen)

D. Enkele verwante begrippen

1. Soorten gisting

1.1 Hoge gisting

Bier van hoge gisting wordt bekomen met gist die op relatief hoge temperatuur (rond 20° à 25°C) en gedurende een korte tijd gaat gisten.

1.2 Lage gisting

Bier van lage gisting gist gedurende een langere periode op lage temperatuur (rond de 10°C) , het bekendste voorbeeld is de pils.

1.3 Spontane gisting

Bier van spontane gisting is bier dat zonder enige toevoeging gaat gisten. Het heeft een eerder zurige smaak. Dit komt door de melkzuur- en azijnzuurgisting die het bier natuurlijkerwijze ondergaat. Geuze en lambik horen tot deze soort.

1.4 Gemengde gisting

Bieren van gemengde gisting zijn het resultaat van een combinatie van hoge gisting en bacteriële flora, die organische zuren en hogere alcoholen omzetten naar esters. Voorbeelden zijn de Roodbruine bieren.

2. Hergisting

Hergisting is het proces waarbij de gisting opnieuw gestart wordt. Men spreekt vaak van 'hergisting op de fles' als er gist in de fles aanwezig is. Vooral brouwers van Belgische speciaalbieren voegen nog wat extra suikers en/of gist toe aan het (bijna) uitgegiste jongbier, voor of tijdens het bottelen. De gist gaat dan opnieuw aan het werk en zorgt zo voor extra koolzuur en ook voor de schuimkraag. Het bier is langer houdbaar en de smaak doorheen de tijd. We spreken van nagisting als de gist van de hoofdgisting nog nawerkt in de fles.

3. Dubbel en tripel

Deze benamingen komen voort uit een gebruik in de middeleeuwen. Het gewone bier noemde men een enkel, geschikt voor een gewone arbeider of een pater. De mensen met wat meer geld hadden echter graag een wat beter product. Om aan de wil van de gegoede consument te voldoen, brouwde men een zwaarder bier. Omdat vervoerders en cafébazen vaak niet konden lezen, zette de brouwer (krijt-)kruisen op de vaten: op een vat zwaarder bier, twee kruisen (dubbel) en op het vat van het zwaarste bier drie kruisen (tripel). Deze termen hebben dus niets te maken met het aantal vergistingen zoals soms verkeerdelijk wordt aangenomen. Het refereert naar de hoeveelheid grondstoffen. Hoe meer grondstoffen er werden gebruikt, hoe zwaarder het bier. Dit wil niet zeggen dat er in een dubbel twee keer zoveel grondstoffen gebruikt worden maar wel meer dan in een enkel. Tegenwoordig verstaan we onder dubbel bruine bieren en onder tripel zware blonde bieren. Dit komt doordat Westmalle zijn blonde bier onder de naam tripel op de markt bracht en zijn donkere bier onder de naam dubbel. Door het succes zijn andere brouwerijen in de daarop volgende decennia gevolgd. Toch zijn er nog enkele bieren die zich niet storen aan die kleurconventies.