

Jopen Gerste no. 1 - 5%

Een collaboration brew van Jopen met bierhistoricus en publicist Ron Pattinson. Dit donkere, ondergistende bier is gebrouwen volgens een recept uit 1911 van een grote brouwer uit Rotterdam die we tegenwoordig vooral van pils kennen. Dit was destijds hun meest verkochte bier! Het bier is goed gehopt, doordrinkbaar, en donker maar niet extreem zoet.

Op tap in **Café Lijn 4** en **'t Oude Pothuys**.



Gulpener Mestreechs Aajt - 3,5%

Dit historische Limburgse bier ligt minimaal een jaar lang te rijpen in eikenhouten vaten. Alleen op die manier ontstaat de typische rinzige smaak met een frisse afdronk. Met zijn donkere kleur is het een heerlijk fris oerbier dat de perfecte balans heeft tussen zurig en zoet. Normaal alleen in Maastricht en Gulpen verkrijgbaar, nu ook één dag in Utrecht! Let ook op de muurreclame op het café tegenover Ledig Erf: 'Maastrichts bierhuis'...

Op tap in: **Café Ledig Erf**.

Jopen Jacobus RPA - 5,5%

Jacobus is de beschermheilige van de pelgrims. Zij brachten tijdens hun tocht de nacht door in gasthuizen. Deze gasthuizen waren vrijgesteld van accijns, mits er werd gebrouwen met rogge. Om die reden is Jacobus een Rogge Pale Ale. Een bier met pit.

Op tap in: **'t Oude Pothuys** en **Louis Hartlooper Complex**

Klein Duimpje Rogge Kuyt - 6%

Ook deze brouwer uit de Bollenstreek heeft zich gestort op dit 15e-eeuwse bier. Met toevoeging van nog een ander veel gebruikte graansoort van weleer: rogge. Proef het verschil!

Op fles in **Café Ledig Erf** en **Kafé België**



Campagne
Nederlandse
Bierstijlen



Campagne
Nederlandse
Bierstijlen

UTRECHT 21 JUNI 2015

13.00-18.00



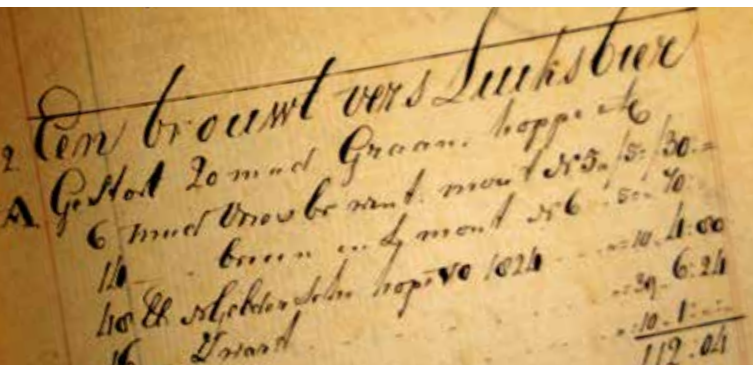
Festival
HISTORISCHE
Nederlandse
BIERSTIJLEN

Café Ledig erf
Louis Hartlooper Complex
Café Lijn 4
De Morgenster
Kafé België
Springhaver
't Oude Pothuys

Festival HISTORISCHE Nederlandse BIERSTIJLEN

Op zondagmiddag 21 juni 2015 vindt het tweede Festival Historische Nederlandse Bierstijlen plaats in Utrecht. Duik in de geschiedenis van het Nederlandse bier, met o.a. lezingen over de rijke bierhistorie, een rondleiding langs voormalige brouwerijen, een bierquiz en natuurlijk: bier. Proef in zeven cafés vermaarde oude bierstijlen!

Het festival heeft dit jaar een primeur: het Luiks bier is terug! Ondanks de naam is dit een bier dat bijna tweehonderd jaar in Nederland is gebrouwen. Op basis van authentieke brouwgegevens uit eind zeventiende eeuw is een nieuw recept samengesteld. Luiks bier werd voornamelijk gebrouwen van speltmout, het was amberkleurig en vrij zwaar gehopt. Door zijn hoge kwaliteit en lange houdbaarheid kwam het in Nederland gebrouwen Luiks bier regelmatig voor in de lading van schepen naar Suriname, Zuid-Afrika en Indonesië.



Programma

Louis Hartlooper Complex

- Lezingen (duren ca. 20 minuten) - Kosten € 2
- 13.00 uur opening en lezing Freek Ruis over granen en mout in 1000 jaar Nederlands bier
 - 13.30 uur lezing Roel Mulder over Luiks bier
 - 14.00 uur lezing Ron Pattinson over Gerstebier no. 1
 - 15.00 uur lezing Freek Ruis over granen en mout in 1000 jaar Nederlands bier
 - 15.30 uur lezing Roel Mulder over Luiks bier
 - 16.00 uur lezing Ron Pattinson over Gerstebier no. 1
 - 17.00 uur naborrelen met brouwers en bezoekers
 - 18.00 uur einde festival

Café Ledig Erf

- 13.00 uur Start Biertour 1 met Leen Alberts (en Frank Boekhorst) - Rondleiding langs voormalige brouwerijen aan de Oudegracht. Kosten € 2
- 15.00 uur Start Biertour 2 met Frank Boekhorst (en Leen Alberts) - Rondleiding langs voormalige brouwerijen aan de Oudegracht. Kosten € 2

Kafé België

- 14.00 uur Bierquiz met De Bierverteller
- 15.00 uur Bierquiz met De Bierverteller

De bieren

Jopen Tulpomania Luiks bier - 5%

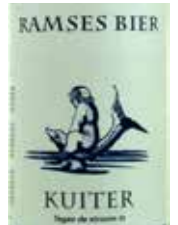
Een amberkleurig Luiks bier, naar 17e-eeuws recept. Dit frisbittere bier werd gebrouwen uit speltmout (meer dan 50%) en aangevuld met ongemoute tarwe en gerstemout. Luiks bier werd tot ver in de 19e eeuw door Brouwerij 't Scheepje in Haarlem gebrouwen. Ruim een eeuw later keert dit historische bier terug op Haarlemse bodem.



Op tap in **Louis Hartlooper Complex, De Morgenster, Springhaver.**

Ramses Kuitier - 4,5% en 6%

Kuit is wat Nederland in de 15e eeuw dronk! Na water is haver het voornaamste ingrediënt. Het bier heeft ook een lichte rooksmak. Het bevat 50% havermout, 25% tarwemout, 25% gerstemout en 2% ongemoute spelt uit Drimmelen. In twee versies, van 4,5% en 6% alcohol.



Op tap in **De Morgenster (4,5%), Kafé België (6%) en Kafé Ledig Erf (6%).**

Jopen Koyt zwaar gruitbier - 8,5%

Roodbruin bier gebrouwen met gruit, een middeleeuws kruidenmengsel waarin geplukte gageel heel bepalend is. De kruidige smaak is zeer complex en zacht. Gebrouwen volgens het brouwerskeur uit 1407. Gevaarlijk lekker, want volgens de mythe kan gageel hallucinerend werken... Op tap in **Springhaver** en op fles in **Café Lijn 4** en **Kafé België.**