

De geschiedenis van Kerstbier

De Engelsen zijn vanouds de koningen van het kerstbier, Christmas beer (of X-Mas). Enkele Henegouwse brouwerijen hebben de traditie nieuw leven ingeblazen.

Brouwen is zo'n ambacht dat nauw verbonden is met de seizoenen. Bier gist bijvoorbeeld veel moeizamer bij hoge temperaturen, in de zomer dus. Vandaar dat de hop- en gerstvoorraden in de herfst moesten opgebruikt worden om plaats te maken voor de nieuwe oogst. Met die overschotten maakten de brouwers in het verleden een uniek brouwsel, rijk aan grondstoffen, het basisingrediënt van een sterker bier met nog meer smaak en aroma. Het kerstbier is een moutbier van hoge gisting, volrijp en met een schijn van amber.



Kerstbier

In de kerstperiode kreeg het werkvolk van de brouwerij een paar van die flessen kerstbier toegestopt, en de brouwer verwende er ook zijn klanten mee.

In [Brasserie Dubuisson](#), de oudste familiebrouwerij van Wallonië, zag in 1991 de Bush de Noël het levenslicht, een kerstbier met een grote traditie. Vandaag is Bush de Noël het op één na best verkochte kerstbier in België, en zowat overal verkrijgbaar.



Kerstbier

Het amberkleurige bier, met een glimp van koper, wordt uitsluitend gebrouwen met natuurlijke producten: mout, hop, natuurlijke suiker en water. De diepe kleur is te danken aan het overvloedige gebruik van gesuikerde mout. Terwijl het bier rijpt in de lagervaten voegen de brouwers extra hopbladeren toe. Die geven het bier van hoge gisting een bijzonder cachet, een fruitige smaak met een uitzonderlijke rondheid.

Bush de Noël Premium is de niet gefilterde, niet hergiste variant van de Bush de Noël. De Premium gist gedurende drie weken in de fles, goed geschampt, en smaakt daardoor nog rijker en krachtiger. Dit bier is enkel verkrijgbaar in flessen van 75 cl.



Winterkoninck



- Type: Winterbier
- Alcohol: 6,5%
- Land: België
- Brouwerij: de Koninck





Corsendonk Christmas Ale (8,5%)

Dit bier wordt elk jaar met kerst en nieuwjaar gebrouwen.
Met geroosterde speciale mouten, de fijnste hop en
Geselecteerde gisten, gekruid met een beetje koriander,
Wordt dit roodbruine bier gebrouwen.



Gordon's X-mas Ale (8.6%)



Gordon's X-mas werd voor het eerst gelanceerd in de jaren 30. Dit kerstbier luidde meteen het tijdperk van een Mooie traditie in. Om het eindejaar op te luisteren heeft Gordon zijn beste pak aan getrokken...



Bush du Noël (12%)



Het overvloedige gebruik van de gekaramelliseerde Mout en de zorgvuldige dosering van de hop geven Aan de Bush niet alleen de donkere koperkleur maar ook de aangename rondheid en zachtheid...



Winterbier

Benodigdheden:

½ liter zwaar bier
1 eetlepel honing
3 kruidnagelen
1 theelepel citroenrasp
snufje nootmuskaat
snufje gemeberpoeder
flinke scheut rum
125 cl slagroom
1 sinaasappel

Bereiding:

Breng in een pan het bier, honing en kruiden aan de kook. Roer er van het vuur de rum en slagroom door. Snijd de sinaasappel in plakken en leg deze in voorverwarmde bekers. Schenk door een zeef het hete bier erbij...

Roois Biergilde presenteert:

www.rooisbiergilde.nl voor

- bierverhalen
- reacties
- etc...

Neem eens een kijkje en laat een reactie achter!