

De Dag van het Utrechtse Bier

TEKST EN FOTO'S:
ROB GRAS



Rust aan het water

Het tweede Utrechtse Bierbrouwers Festival rond houtzaagmolen De Ster viel dit jaar niet op Nationale Molendag. Wel logisch, want deze molen is niet alleen tijdens het festival maar iedere zaterdag gratis toegankelijk voor het publiek en zo kon de liefhebber een week later andere molens bezoeken. En kon het festival mooi mee met de promotie voor De Week van het Nederlandse Bier.

Het weer, de muziek, de catering, de sfeer, het was allemaal weer voor elkaar dit jaar. Maar ook waren er weer bieren vroegtijdig uitverkocht en ontstonden er op den duur lange rijen wachtenden. Ten opzichte van vorig jaar waren twee brouwerijen afwezig, 3 Ringen en Vat No.13, maar twee nieuwe maakten het achttal weer vol.

Het organiserende – dit jaar in samenwerking met PINT – Houtens Brouw Collectief, dat vorig jaar weliswaar als amateurbrouwer aanwezig was, presenteerde nu hun eerste commerciële product: Houtens Honingbier Brewed2B (naar de Houtense imkerij Two Bee). Een amberkleurig, niet zoet bier van 8,5%.

NOG MEER VERRASSINGEN

De andere nieuwkomer was brouwerij Rooie Dop, met een testbrouwerijtje in een Utrechtse werfkelder maar voor de productie gebruik makend van de faciliteiten van De Molen. Drie vrienden die – hoewel voorzover wij weten Nederlanders – met vooruitziende blik hun website volledig in het Engels hebben opgezet. We konden kennis maken met hun Chica Americana IPA van 7,1% en Double Oatmeal Stout van 9,6%.

Maar er waren meer verrassingen. Utregse Brett (Pit) van De Leckere, speciaal gebrouwen voor het festival en vernoemd naar de wilde (geuze)gist *Brettanomyces*,

Stout van Maximus (en zelfs heel even wat Lentebok), De Eem met onder andere het opdrachtbier Pure Noodzaak (zie Pn 189) en vanaf 16.00 uur Xtrem Rosebud edition 2010, en Duits&Lauret met het ondergistende Neder. Deze laatste brouwerij won dit jaar met hun Stout de verkiezing 'Meest Gewaardeerde Bier van de provincie Utrecht'.



en drukte voor en achter de bar bij Maximus



En zo was er ook lamsstew met Duits&Lauret Stout

