

MusLukt SummerChill *superior craftbeer*



Medio april 2019 verwachten wij ons nieuw tarwebier...

Een fris biertje met een flinke dosis koolzuur, het biertje voor de zomerse dagen. Een echte allemansvriend... Witbier is niet meer weg te denken van de bierkaart en heeft ook nog eens een rijke historie van ver voor z'n populariteit.

Wij houden van recepten uit de oudheid. Deze keer brengt de geschiedenis ons naar de 15^{de} eeuw. De eeuw van Jeanne d'Arc, Christoffel Columbus, Michelangelo en Leonardo da Vinci. In deze tijd begon men in het huidige België bier van tarwe te brouwen. In de jaren '60 van de vorige eeuw was witbier zo goed als uitgestorven, totdat melkboer Pierre Celis bedacht dat dit wel erg zonde was. Hij kocht van z'n spaargeld een brouwerij. Brouwerij De Kluis lag in het dorpje Hoegaarden. De bewoners hier waren heel enthousiast over het witbier. Langzaamaan verspreidde de populariteit verder over België en snel ook daarbuiten.

Wat is witbier?

Witbier is een verfrissende biersoort dat gemaakt wordt met onder andere ongebrande mouten als basis. Tarwe is een belangrijk ingrediënt en vaak worden kruiden toegevoegd die zorgen voor de kenmerkende zoete en frisse smaken. Witbier is een ongefilterd biersoort en dat zorgt voor het troebele uiterlijk. Bekende Nederlandse witbieren waren Nijmeegse Mol en Bredaas Wit. Bekende Belgische witbieren kwamen uit Hoegaarden en Leuven. Aan het Hoegaardse witbier kwam rond 1955 een voorlopig einde toen de laatste brouwerij haar deuren sloot. In 1966 werd de stijl nieuw leven ingeblazen door Pierre Celis, die in Hoegaarden een nieuwe brouwerij begon: De Kluis. Het Leuvense witbier (Peeterman) verdween in 1975.

Over het woord wit in de Nederlandse naam doen verschillende theorieën de ronde. Mogelijk verwijst het naar het gebruik van langhalmige gewassen. Dezelfde kleurnaam komt voor in de Duitse en de Franse benaming Weißbier en bière blanche. In het Duits is daarnaast ook de term Weizenbier gangbaar. Weizen betekent tarwe, en het Oudnederlands kent het woord 'weit', dat eveneens tarwe betekent - *denk ook aan boekweit en het Engelse wheat* -. Het is daarom zeer goed mogelijk dat de naam witbier een verbastering van 'weitbier' is.

Ons weitbier, de MusLukt SummerChill is een tarwebier van hoge gisting. Deze keer doken wij in de analen van de 15^{de} eeuw en vonden een bijzonder recept. Na het zorgvuldig brouwproces laten wij de MusLukt SummerChill nog twee weken narijpen en daarna wordt deze kostelijke drank met een alcoholgehalte van 5.2% ongefilterd gebotteld. Met onze nieuwste telg de MusLukt SummerChill superior craftbeer zetten wij een mooie traditie van witbieren voort...

Proost !!!

MusLukt superior craftbeer is een concept van atelier L2 art+design v.o.f.

www.atelier-l2.eu MusLukt@atelier-L2.eu +31 6 138 37 211