

Brasserie En Stoemelings

BRASSERIE - BROUWERIJ - BREWERY

EN STOEMELINGS

BRUSSELS

EST. 2014

En Stoemelings is een mooi verhaal uit Brussel: twee vrienden die begonnen aan een te gek project om klassieke Belgische bierstijlen opnieuw te ontdekken.

Sam en Denys hebben een passie voor bier. Ze houden van bier. Vooral de stijlen die België internationaal beroemd hebben gemaakt. Er gaat niets boven een wit en een tripel om de smaakpapillen van deze twee vrienden te verwennen. In 2011 begonnen ze met het brouwen "*en stoemelings*" wat betekent: in het geheim. In 2014 openden ze hun brouwerij officieel. De brouwerij heeft een Brusselse identiteit en wil craft beer up-to-date brengen in de hoofdstad.

De brouwerij verhuisde in juni 2017 naar de site van Tour & Taxis, investeerde in grotere brouwapparatuur en kan nu tot 1.500 hectoliter per jaar brouwen.

Ze willen traditionele artisanale bieren van goede kwaliteit brouwen, met een twist en betaalbaar voor iedereen. Die moeten zowel in de smaak vallen bij hun grootouders als bij hun maten. Ze blijven verrassen en de traditie opnieuw uitvinden, maar altijd met de 'Brussels Touch'.





De Brasserie St-Feuillien werd 150 jaar geleden, in 1873, opgericht door Stéphanie Friart, oudtante van de huidige eigenaars, Benoît en Dominique Friart. Zo staan nu de vierde generatie en met Ann Friart zelfs de vijfde generatie aan het roer. De brouwerij blijft een uitgebreid gamma bieren produceren, waaronder de Abbaye St-Feuillien, de "Signatuur"-bieren met de beroemde Grand Cru en de Saison, en uiteraard ook de Grisette, waarmee de brouwerij bewijst dat het zich in de geschiedenis van de streek wil verankeren, de traditie van de regio wil voortzetten en die over de grenzen heen op de kaart wil zetten

Steeds met aandacht voor de markt en een scherp oog voor de kwaliteit van hun producten, investeert de familie brouwerij in duurzaam materiaal en past ze haar immense passie en knowhow toe bij de ontwikkeling van nieuwe bieren, zoals de glutenvrije Grisette Blond Bio en Grisette Citra Bio, en recent de FIVE, St-Feuillien Quadrupel en FRUIT.

De afgelopen tien jaar zijn er aanzienlijke investeringen gedaan, waaronder de installatie van een volledig geautomatiseerde en ultramoderne brouwzaal. De filtratie, het bottelen en de nagisting op fles gebeuren volledig in eigen beheer. Alle brouwinstallaties zijn nu verplaatst van de historische locatie naar een gloednieuw gebouw waarin alle installaties zijn ondergebracht. De historische site wordt een authentiek bezoekerscentrum.

Vorig jaar, in 2023, vierde de Brouwerij St-Feuillien haar 150ste verjaardag.





Brouwcompagnie Rolling Hills is een toekomstgerichte en creatieve microbrouwerij van de broers Vandermeersch uit de Vlaamse Ardennen met een sterke aarding in streek, geschiedenis en natuur. In deze oeroude streek brouwt een nieuwe generatie terug oude monumenten én hedendaagse creaties – Craft beer, classics en sours uit de Vlaamse Ardennen.

De oude monumenten zijn zure oerbieren zoals ze in onze streek gebrouwen werden sinds mensenheugenis. Met onze nieuwe creaties slaan we een brug tussen de oude en nieuwe bierwereld. Geduld en kennis ontmoeten ontdekkingsdrang en een tikkeltje excentriciteit. Degusteer ons gamma classics en kijk uit naar creatieve uitpattingen.





At Buxbeer we have a passion for hops.

We are proud that our artisanal beers exclusively use the best Belgian hops for a superior taste.

Buxbeer stands for a series of premium quality beers using exclusively the best Belgian hops. Throughout the year Dieter Van Biervliet the owner and master brewer of Buxbeer maintains close contact with his hop growers. This ensures that to their mutual benefit the hop quality evolution can be monitored and new ideas about the various flavours and aromas of hop varieties are exchanged.

Buxbeer is from West Flanders, the lowlands province of Belgium that faces the North Sea. This flat landscape yields some of the finest grains and hops.

Not far from the brewery is Ypres. Back in the 13th century the city of Ypres was a world-famous center for the wool and cloth industry. Hence not surprisingly sheep are still part of the landscape.

In 1998 for the 20th anniversary of the sheep breeders association of Moorseele near Ypres, a one-time anniversary craft beer was brewed. The beer was named "Bukske" after the dialect word for a male sheep.

In July 2014 along with the recipe a few bottles original "Bukske" were rediscovered in a cellar by Dieter Van Biervliet. After all these years the beer still tasted surprisingly well. Dieter, at that time already a passionate micro-brewer, decided to brew the original "Bukske" using the authentic recipe. It was immediately a success and the whole lot of 3000 bottles were sold in no time.

As demand grew and to maintain the limited-edition character of the "Bukske" beer a separate line of beers was created using exclusively local hops. As bukske was difficult to pronounce in French "BUX" proved to be the ideal replacement yet staying close to the original name.

All our beers are craft beers for which the ingredients are handpicked by the owner. Since hygiene in the brewing process is equally important as quality of taste we brew in a state-of-the-art brewery.





Brouwer - eigenaar Luc Vermeersch heeft een grote interesse voor traditionele ambachten. Niet vreemd dus dat hij destijds in zijn tuinhuis een broodoven en kleine brouwerij heeft geïnstalleerd. De minibrouwerij van 30 liter had hij in 1997 in Finland

gekocht. Hij kreeg van de fabrikant juist geteld één weekend opleiding. Door veel zelfstudie en het maken van talloze kleine proefbrouwsels groeide zijn brouwkennis en -interesse. Na 10 jaar brouwen schreef hij zich in voor een brouwcursus. Tijdens het cursusjaar smeedde hij plannen voor een grotere brouwerij en begon hij her en der delen van de installatie te kopen. In april 2008 was brouwerij De Leite een feit.

De eerste brouwinstallatie stond er nog vóór de amateur-brouwer zijn brouwcursus had beëindigd. Ze kwam in het gebouw van Helbig waar de brouwer ook zaakvoerder van was. De brouwerij kon toen 500 liter bier per keer brouwen. Ze beschikten over een brouwketel van 800 liter, warmwatertank en een gist en lagertank van 650 liter. Op één brouwdag werd er twee maal gebrouwen en dit één of twee maal per maand gedurende drie jaar. Doordat de vraag naar de bieren bleef stijgen werd de brouwerij in december 2011 uitgebreid.

In de jaren daarna werd de installatie nog verder verbeterd en uitgebreid.

In 2018 kon met een nieuwe bottellijn het bier nu ook in de brouwerij worden afgevuld.

In 2011 kon de brouwer een andere droom waarmaken. Van bij bevriende wijnboeren in de Medoc-streek (Frankrijk) bracht hij 14 'barieken' (houten wijnvaten van 220L) mee. De liefde voor zure bieren kon eindelijk ook in de eigen brouwerij worden vertaald in een reeks 'cuvée bieren'. Ondertussen staan er in de brouwerij al 105 'barieken' en acht houten foeders variërend van 4000 tot 5000 liter.

Brouwerij De Leite neemt in 2020 Paljas over. De Paljas-bieren zijn echte 'doordrink bieren'. Beide biermerken blijven hun eigen unieke identiteit en karakter behouden.





Over ons

Een grote passie voor bier en een gedrevenheid om mooie en kwalitatieve bieren te brouwen is wat Brouwerij De Meester helemaal typeert. We kiezen bewust voor natuurlijke grondstoffen en gebruiken geen kleurpigmenten, schuimverbetersaars of kunstmatige smaakmakers.

Het past helemaal in de filosofie van de brouwerij om met de grootste zorg en op een authentieke wijze artisanale bieren te creëren. In het gamma kan je van heerlijke blonde bieren tot de verfijnde zure of krachtige houtgerijpte parels terugvinden.

Waarom kiezen voor ons

- Wij brouwen uitsluitend met zorgvuldig geselecteerde "natuurlijke" ingrediënten.
- Artisanale bieren gebrouwen op hernieuwbare energie.
- Alle bieren worden "in huis" ontwikkeld, gebrouwen en gebotteld.
- We hebben een brouwcapaciteit tot 3000 hectoliter per jaar.



Belgian BREWED



't Hofbrouwerijke



Ik ben Jef Goetelen, noem me gerust Jef den Brouwer. Dat bekt wat gemakkelijker en geef toe, het sluit ook wat meer aan bij waar het allemaal om draait.

Ondertussen al enkele decennia geleden vloeide er door de afvoer van het labo Biochemie enkele liters zelf gebrouwen trappist weg. We waren jong en we wilden iets proberen. Het proeven lukte goed, maar het brouwen viel wat tegen.

De liefde voor het bier verloor ik niet, maar het brouwen liet ik toch maar eventjes voor wat het was.

Na een ijzingwekkende stilte van 15 jaar, besloot ik in 2001 een nieuwe kans te wagen.

Professioneel kwam ik in contact met de brouwwereld en ik besloot zelfs om naar de brouwerijschool te gaan.

Bloed – of is het bier – kruipt waar het niet gaan kan zeker?

Na het mislukte brouwsel van vijftien jaar eerder, lukte het nu wel. De smaak zat goed. Het was de druppel die de emmer deed overlopen. Of beter de brouwketel. En dan wel in positieve zin.

Ik kreeg de kans om via de Molse Bier- en Wijngilde wat te experimenteren gedurende een jaar of twee. 's Morgens om 5 uur vertrekken om pas 's avonds laat terug te keren. Het was niet altijd gemakkelijk.

In mijn hoofd spookte het toen al langer om dichterbij huis te gaan brouwen. En dat dichterbij werd eigenlijk gewoon mijn eigen hof. Voila!

Ik had meteen zelfs een naam: **'t Hofbrouwerijke!**



10+ BIEREN

Bij 't Hofbrouwerijke rollen er meer dan 10 bieren van de band, allen met een uniek recept.



4 BROUWERS

De brouwerij wordt draaiende gehouden door heel het gezin, natuurlijk met de hulp van nog veel meer helpende handen!



100% PASSIE

Ons heerlijk bier, recente uitbreidingen en geslaagde crowdfunding zijn het resultaat van de passie van het brouwen!

“
Artisanaal gebrouwen ...
Professioneel gerijpt ...
Eigenzinnige smaken ...
Liefde voor het bier ...
”



Wat maakt Vicaris uniek?

Een pasteur, een centrifuge of een helder bier filter komt bij brouwerij Dilewyns niet aan bod. Alle natuurlijke én gezonde elementen blijven door het niet filteren aanwezig in de fles. Dankzij het niet pasteuriseren is Vicaris een levend product met smaakevolutie, ontdek zelf wanneer jouw Vicaris op z'n best is!

Alles wat je in je glas schenkt is met zorg, hygiëne, passie en vakkennis gebrouwen. Van grondstof tot een verfrissend speciaalbier... puur, familiaal en authentiek.

Wat ooit begon bij Vincent Dilewyns thuis in enkele ketels van 100L is op vandaag de dag niet veel veranderd. Het brouwen van de diverse Vicarisbieren gebeurt nog altijd op een artisanale wijze, met passie en liefde, én met de focus op kwaliteit.

