



WELKOM !
WELKOM !



Das Geheimnis des Weizenbier



Weizenbier / Weißbier

- **Weizenbier** of **Weißbier** is een tarwebier
- van Zuid-Duitse of Beierse origine >> Weizen = tarwe
- Enkele karakteristieken:
 - Naast gerstemout gebruikt men minstens 55% **tarwemout**
 - Hoge gisting
 - Gebrouwen volgens het “Reinheitsgebot”
 - Meest troebel
- Er bestaan ~ 4 verschillende soorten **Weizenbier**:
 - Hefeweizen: blond, met gist, dus ongefilterd.
 - Dunkelweizen: donker, ongefilterd.
 - Kristallweizen: blond, gefilterd,
 - Weizenbock: extra sterk (rond de 7-8 procent).

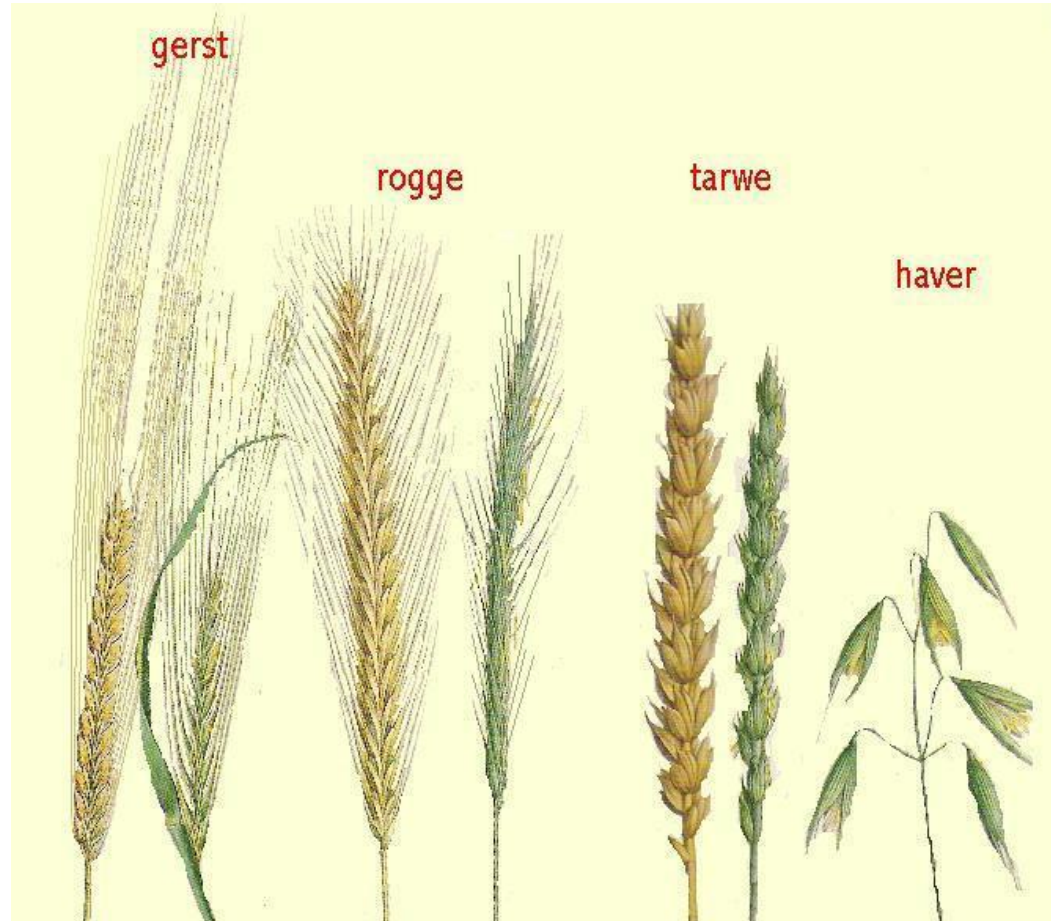


Niet te verwarren met Belgisch witbier

- Verschil met Belgisch witbier:
 - **Weizenbier** gebruikt doorgaans minder hop
 - Witbier gebruikt vaak ongemoute tarwe (is daardoor lichter van kleur)
 - Tarwegehalte vaak < 55% van storting
 - Aan witbier worden vaak kruiden toegevoegd; zelfs fruit (citroen/limoen)



Gerst en tarwe



Gerst en tarwe

- Tarwe bevat doorgaans veel eiwit (“gluten”)
- Wordt het meest gebruikt in brood-, bak- en deegwaren
- Tarwekorrel is “naakt”

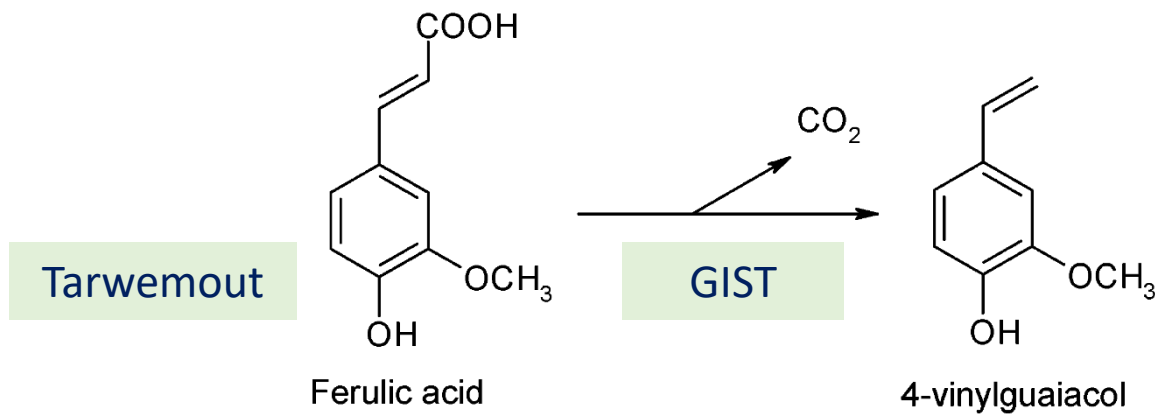


- Gerst bevat doorgaans minder eiwit
- wordt het meest gebruikt in diervoeding (~80%)
- en bierbereiding (~20%)
- Gerstkorrel is “bedekt”

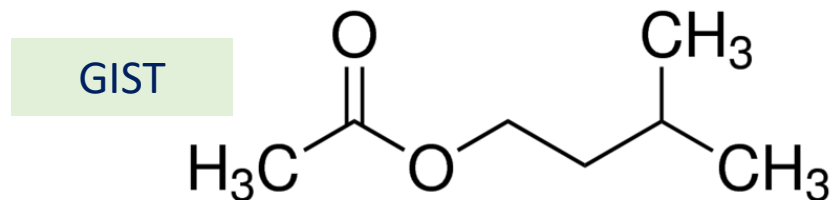


De smaak van Weizenbier

- Het gebruik van tarwemout en bovengisting zorgt voor typische “Weizenbier-smaak”



4-VG >> “kruidnagel”, “kruidig”



Iso-amyl-acetaat >> “banaan”, “suikerspin”



Een kleine “test”

- Proef glaasje 1 ...
- Proef glaasje 2 ...
- Doe 1 en 2 bij elkaar
- En vergelijk met Brand Weizen







De Erdinger brouwerij

- Gestart in 1886 in Erdingen (N-O van München)
- Brouwt alléén Weizenbieren (“Weissbräu”)
- Duitsland’s grootste privé-brouwerij – 1,8 mio hectoliter productie



De Erdinger brouwerij



De Erdinger bieren



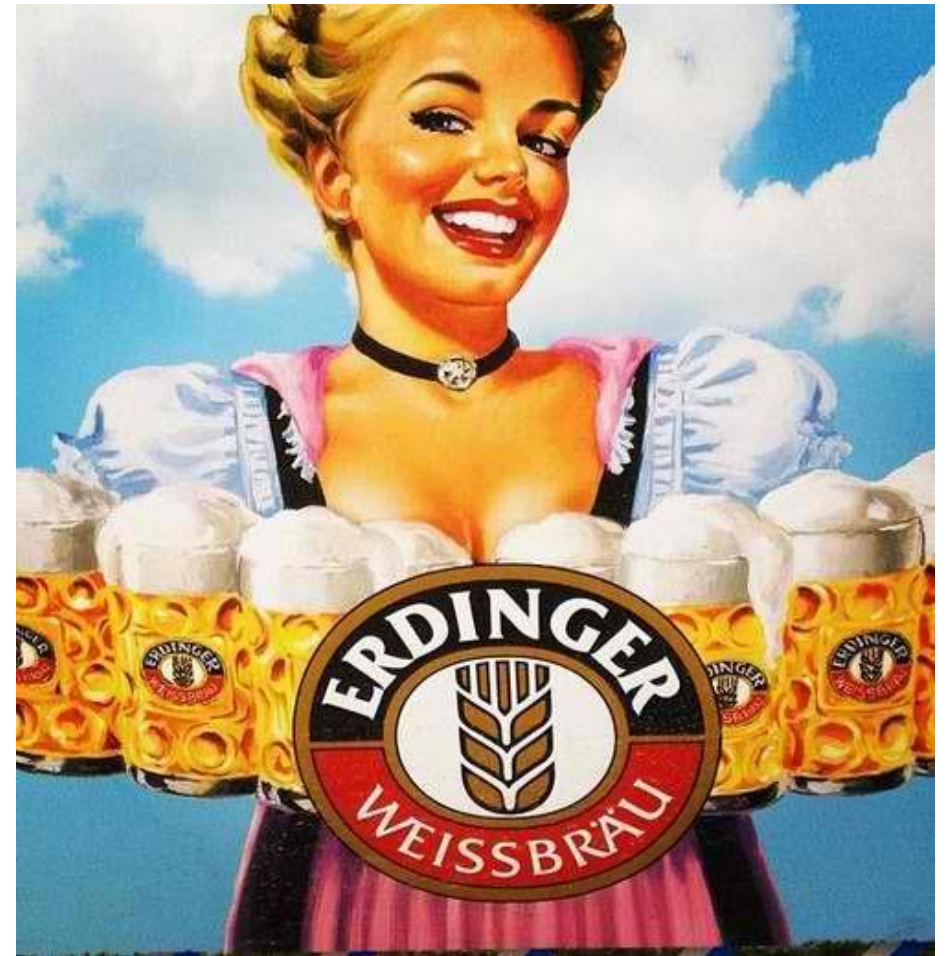
Erdinger alkoholfrei

- Meest populaire alcohol-vrij weizenbier van Duitsland
- Bevat **0,4% alcohol** – O.G. 7,2 °P
- Isotonisch en laag calorisch (25 kcal/100ml)
 - “Der sportliche Durstlöscher”

— TEAM —
ERDINGER
ALKOHOLFREI



Feiner Hefe - “de klassieker”



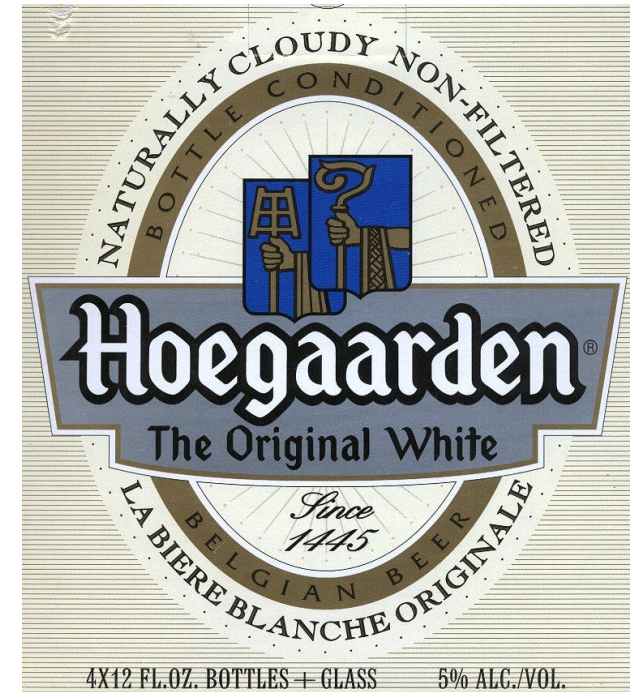
Erdinger Weissbier – mit feiner Hefe

- “die Krönung altbayerischer Braukunst.”
- Bevat 5,3% alcohol – O.G. 12,6 °P



Belgisch witbier: Hoegaarden

- Brouwerij “de Kluis” te Hoegaarden, België
- Opgericht in 1966 door Pierre Celis
- Momenteel eigendom van AB-Inbev
- Ingrediënten: gerstemout, ongemoute tarwe, hop
- Kruiden: koriander, gedroogde sinaasappelschil
- Ongefilterd / bevat gist



Tijd voor een Beierse hap

- Wurst aus Austerlitz
- Brötchen
- Süßer Senf
- Sauerkraut



Maar eerst heffen wij het bekende lied aan !!



Ein Prosit



Ein Pro - sit, ein Pro - sit Der Ge - müt - lich - keit! Ein



Pro - sit, ein Pro - sit Der Ge - müt - lich - keit!



Kristall

- Helder weizenbier (gefiltreerd)
- Bevat 5,3% alcohol – O.G. 12,5 °P



Schneeweisse

- Winterbier
- Langere rijping op gist
- Lichte citrus smaak (niet toegevoegd)
- Bevat 5,6% alcohol – O.G. 12,9 °P
 - **“So schmeckt der Winter”**



Erdinger Urweisse

- Bevat 4,9% alcohol – O.G. 11,9 °P
 - “Von guter altbayerischer Art”
- Aromatische hop, caramel-tonen
- “Gouden kleur”



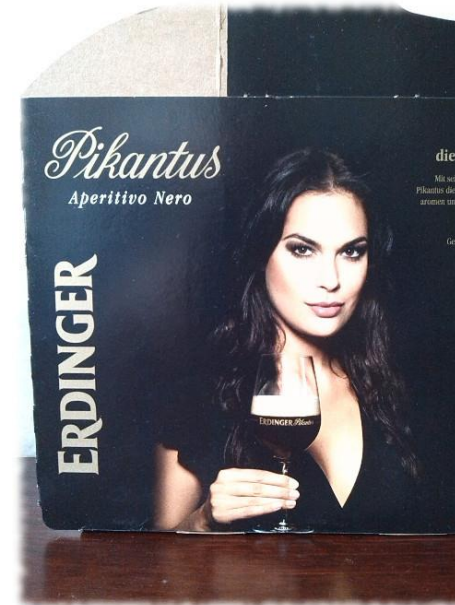
Dunkel

- Donker weizenbier (gefiltreerd)
- Geroosterde mout en aromahop
- Caramel / gebrand / kruidig – licht zoetig
- Bevat 5,3% alcohol – O.G. 12,8 °P
 - **“Eine Spezialität für Kenner”**



Erdinger Pikantus

- “Dunkler Weizenbock”
- De “zwaargewicht” van Erdinger
- Bevat 7,3% alcohol – O.G. 16,7 °P
 - **“Die bayerische Aperitif-Überraschung”**



En men heft nog éénmaal het lied aan !!



Ein Prosit



Ein Pro - sit, ein Pro - sit Der Ge - müt - lich - keit! Ein



Pro - sit, ein Pro - sit Der Ge - müt - lich - keit!





Bedankt voor uw
aandacht !
PROSIT !!

