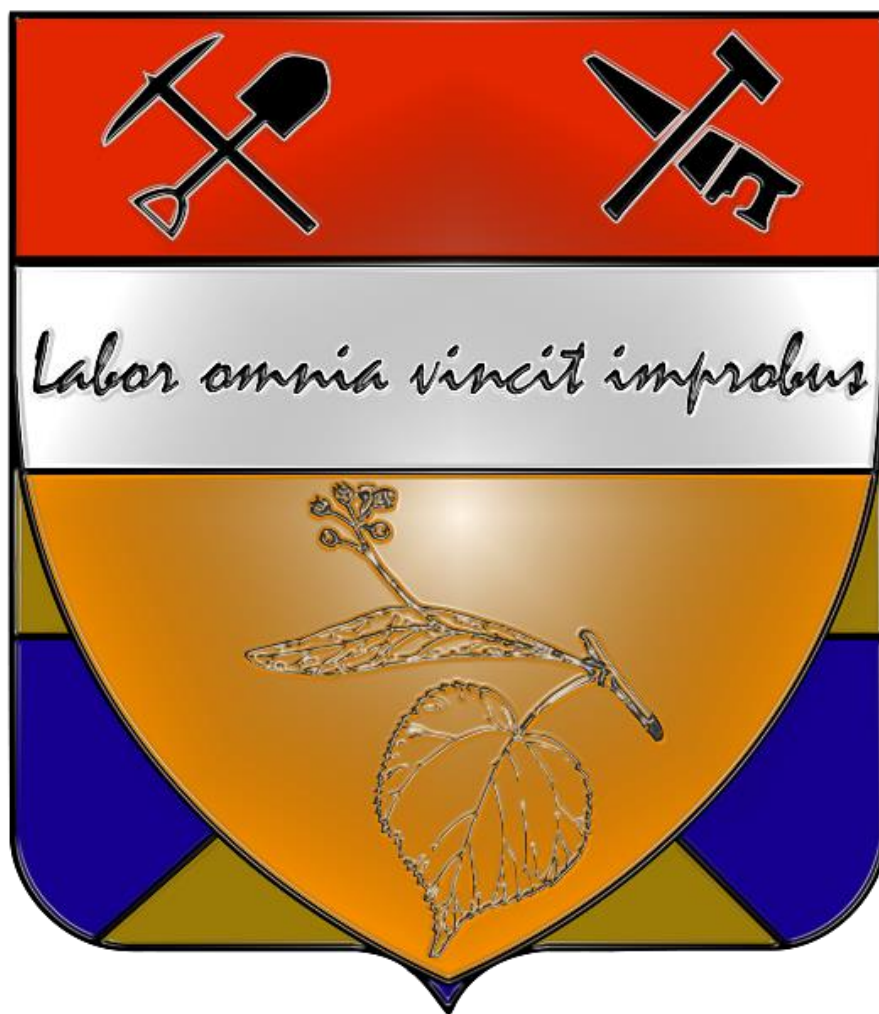


# BROUWERIJ “DEN BUITEN”



[www.levir.be](http://www.levir.be)

# Historiek van de brouwers

*Wist je dat brouwerij 'Den Buiten' in de eerste plaats een op en top familieaangelegenheid is?*

*Levir is ontstaan door twee enthousiaste schoonbroers, Peter Verlinde, meubelmaker uit Kortemark en Pieter De Winter, projectleider in de wegenbouw uit Wichelen. Beiden hebben ze een gemeenschappelijke passie voor bier. Tijdens de zomer van 2013 is 'tussen pot en pint' het idee ontstaan om een hobbybrouwerij op te starten.*

*Brouwerij 'Den Buiten' is voor het grootste deel ambachtelijk, en daar mogen we trots op zijn! Het is bij ons zo dat er voor elk nieuw brouwsel nog op de authentieke manier bier wordt gebrouwen. Van de hop tot het bier, alles gebeurt bij ons met de hand. Kortom bieren met een verhaal, een echte ervaring dus!*



*Pieter De Winter*

*Peter Verlinde*

## Levir: Waar de mythe begint...

*Levir is het allereerste bier gebrouwen door brouwerij 'Den Buiten'. Een gezonde mix van mouten en hoppen zorgt voor deze harmonieuze, evenwichtige tripel. Het bier straalt rust en frisheid uit, maar vergis je niet aan het volumepercentage alcohol. Vandaar ook de omschrijving: 'Zacht, maar gevaarlijk'. Een biertje om te genieten dus.*

Uitzicht: Hoogblond

Aroma & smaak: fruitig met pittige nasmaak.

Alcohol: 8.4% Vol

Gisting: Hoge gisting

Schenktemperatuur: 8-12 °C

Inhoud fles: 33 cl



Weetje: Het woord 'Levir' betekent schoonbroer in het Latijn.

## Meubelmaaker: Een waar erfstuk!

Ten tijde van de tweede Wereldoorlog was grootvader Verlinde meubelmaker van beroep. Omdat de bevolking in de oorlog weinig geld had om meubels te kopen, probeerde hij een bier te maken om dit te combineren met zijn meubelmakerij.



De jaren gaan voorbij en in 2013 start zijn kleinzoon Peter een hobbybrouwerij op. De zolder werd opgekuist om plaatst te maken voor een brouwzolder! Tijdens deze opkuis vond Peter een briefje van zijn grootvader met daarop restanten van het meubelmakersbier tijdens de oorlog.

Dit papiertje werd zorgvuldig bijgehouden en ligt aan de basis van het bier 'Meubelmaaker'!

Uitzicht: Donker

Aroma & Smaak: zacht fruitig met karameltoets en een hop bitter nasmaak.

Alcohol: 7.5% vol

Gisting: Hoge gisting.

Schenktemperatuur: 8-10°C

Inhoud fles: 33 cl

Wichels Grysolleken: Een Flandrien met karakter!

*Het Wichels Grysolleken is volgens de oude methode gebrouwen met nagisting op de fles. De karakteristieke en uitzonderlijke smaak wordt verkregen door het mengen van vier soorten mouten, drie verschillende hoppen en twee suikersoorten. Hierdoor ontstaat een bier pittig van smaak met een typisch bittere nasmaak.*

*Het verhaal:*

*In 2015 is het zeventig jaar geleden dat Wichelen in rep en roer stond toen Sylvain Grysolle als eerste over de streep bolde bij de Ronde van Vlaanderen. Omwille van de meervoudige symboliek wilde Wichelen graag in 2015, honderd jaar na de geboorte van Grysolle, zeventig jaar na zijn zege en dertig jaar na zijn dood, Dorp van de Ronde worden. Dat lukte niet, maar ter ere van de ex-Ronde-winnaar werd er wel een speciaal bier, 'Wichels Grysolleken', gebrouwen. Dit bier symboliseert een echte Flandrien die karakter had!*



*Uitzicht: Bruin*

*Aroma & Smaak: Pittig met bittere nasmaak*

*Alcohol: 6.2% Vol*

*Gisting: Hoge gisting.*

*Schenktemperatuur: 8-12 °C*

*Inhoud fles: 33 Cl*

*Epona: Behexend lekker!*

*Epona is een helder blond Keltisch kruidenbiertje van hoge gisting met een zachte smaak en een verrassende toets.*

Het verhaal:

*In oktober 2014 hebben de brouwers van brouwerij 'Den Buiten' zich laten onderdompelen in de magische Keltische cultuur. Moderne heks Epona, godin van het paard en de vruchtbaarheid, nam ons mee op haar bezem op zoek naar de wondere inheemse kruiden en hun genezende krachten. Dit lag aan de basis van dit speciale biertje.*



Uitzicht: Blond

Aroma & Smaak: Zacht met een verrassende toets van kruiden. Bittere nasmaak.

Alcohol: 7,4 Vol

Gisting: Hoge gisting

Schenktemperatuur: 6-10°C

Inhoud fles: 33 Cl

## Zesentachtig – Tien

Blond 6,8°

Donker 6,8°

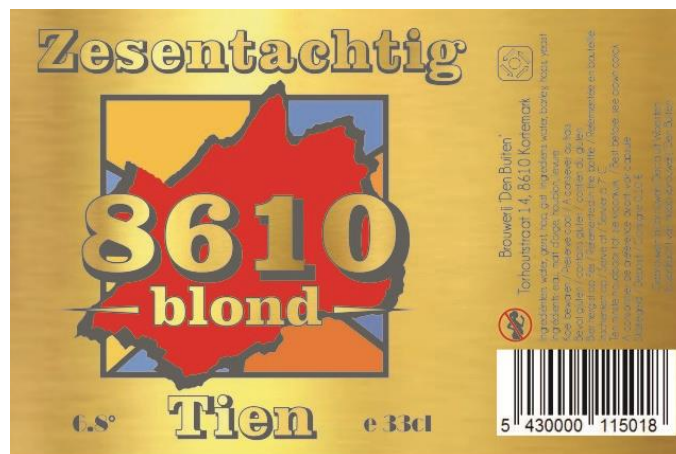
Twee bieren speciaal voor Groot Kortemark.

Reeds geruime tijd waren wij op zoek naar een gemeenschappelijke naam voor alle deelgemeenten. uit de vele suggesties is het de postcode 8610 geworden.

Uitgesproken zesentachtig Tien, de link tussen alle deelgemeenten.

De blonde Zesentachtig-Tien is een verfrissend blond bier van hoge gisting, licht kruidig en vlot doordrinkbaar met een bitterig uitvloeit.

De donkere Zesentachtig-Tien is een donker bier met een rode gloed en een fruitig aroma. Het is een zacht bier met een ronde smaak, licht zoetig met nuances van gebrande mout.



# Winterlinde

Diep zwart 10.5°

De legende van de Winterlinde: *Tilia cordata*

Volgens de legende huist er in de linde het zoete lindewezen. Zij werd als de boom van liefde en trouw gezien en symboliseert vrouwelijke schoonheid en geluk.

Weetje: De brouwers heten De winter en Verlinde.

De winterlinde is een Vlaamse stout van 10.5°

Intens zwart met een donkere romige schuimkraag.

De Winterlinde is stevig, met een vol en glad mondgevoel het heeft een zoetige, geroosterde moutsmak en een droog einde met nuances. Voor de liefhebbers





## Levir-paté

*Een grove paté en toch smeerbaar. Door het combineren van grof en crème, gemengd met het Levir-bier en een heerlijke kruidenmengeling verkregen wij deze kanjer onder de patés. Zo kan men naast het Levir-bier ook genieten van een heerlijke, artisanale paté. Wat deze paté tot een succes maakt is zijn respect voor het bier en het vlees.*



*Wederom een product zonder toevoeging van bewaarmiddelen, kleur- en smaakstoffen. Geheel in lijn met het bier.*

### *Tip!*

*Een getoast stukje rozijnenbrood belegd met Levir-paté is een eenvoudig maar smaakvol hapje bij de aperitief.*

### Andere producten

*Witte en zwarte pensen op basis van Levir en Meubelmaeker*

*Franse worst op basis van Levir*

*Achterham van het varken met persillade van Levir*



***Prijslijst vanaf 01/01/2017***  
***Prijs incl. BTW exl leeggoed***

---

<i>Levir 33 cl</i>	<i>1.6 Euro</i>
<i>Meubelmaeker</i>	<i>1.6 Euro</i>
<i>Grysolleke</i>	<i>1.6 Euro</i>
<i>Weretha</i>	<i>1.6 Euro</i>
<i>8610 blond</i>	<i>1.6 Euro</i>
<i>8610 donker</i>	<i>1.6 Euro</i>
<i>Winterlinde enkel nov/dec</i>	<i>1,6 euro</i>
<i>Epona (seizoen)</i>	<i>1.6 Euro</i>
<i>Levirpaté 200 gr</i>	<i>5Euro</i>



## *Extra Services*

### *Degustaties*

**Wat wij u kunnen aanbieden is een korte voorstelling van onze historiek + hoe bier gemaakt en gesmaakt wordt. (20min).  
Nadien is er een rondleiding in onze nostalgische brouwomgeving waar we u tonen hoe een microbrouwerij werkt.  
Aansluitend is er een degustatie voorzien.  
In deze degustatie zitten 3 proevers (15cl) + bordje met Levirpaté  
Deze degustatie duurt ongeveer 1 uur a 1.30uur.  
Nadien kunnen jullie nog blijven (indien gewenst) voor na te praten in ons 'gelegheidscafé'.  
Dus voor een bezoek mag je rekenen op 1.30uur a 2uur.  
Deze gehele rondleiding incl. proevers kost 6€ per persoon.  
Rondleidingen vanaf 10 tot 25 personen.  
Daar wij in de week werken, is enkel zaterdag of zondag mogelijk om een bezoek te brengen.**

**Indien vragen, bel gerust.**

**Brouwerij “Den Buiten”**

**Torhoutstraat 16**

**8610 Kortemark**

**Gsm 0476/531047**

**Mail: [bierlevir@gmail.com](mailto:bierlevir@gmail.com)**

**Web: [www.brouwerijdenbuiten.be](http://www.brouwerijdenbuiten.be)**



# SMAAKATELIER

GEZELLIG TAFELEN IN EEN EETKAMERRESTAURANT



Een samenwerking tussen Peter Verlinde van meubelmakerij Verlinde, brouwerij 'den buiten' en Wim Casteleyn, gewezen chef van de Rode Duivels en chef van catering Food@location.

Het smaakatelier is een gezellig huiskamerrestaurant in het voormalige atelier van de meubelmakerij gelegen in de Torhoutstraat 14 te Kortemark.

Je kunt bij ons terecht voor een gezellig diner op de vooropgestelde data.

Het smaakatelier kan ook gehuurd worden voor private dining, groepen, privéfeestjes, reünies, vergaderingen of familiefeestjes.

***gsm Peter :0476/531047***



***bierlevir@gmail.com***