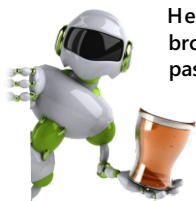




WELKOM

ons verhaal in enkele zinnen



Het verhaal van de OostEke brouwers is begonnen met een passie voor ons Belgische bier; de typische anekdote van een uit de hand gelopen hobby. Maar toen we enkele jaren geleden thuis zijn beginnen brouwen, hadden we nooit durven denken dat het zo'n vaart zou lopen...

Sinds 2014 zijn we begonnen onze eigen recepten te ontwikkelen en maken we moderne maar artisanale bieren, gedreven door een Belgische traditie.

Sinds 2018 hebben we onze eigen 'knuffel' brouwerij. Een micro brouwinstallatie, een drieketel installatie met een capaciteit van 2hl per brouwsel en 8 gistingstanks. Dit geeft ons de gelegenheid om naar hartelust te kunnen spelen met verschillende smaken en recepten. En dit maakt het ook mogelijk om te brouwen op kleine volumes voor bedrijven en verenigingen. Het is tevens de ideale setting voor een brouw workshop of een bierevent.

Omdat 2hl echter een zeer beperkte hoeveelheid is om onze bieren te kunnen commercialiseren, werken wij daarnaast ook samen met een paar lokale brouwerijen die de door ons ontwikkelde recepten brouwen in batchen van 20, 40 of 60hl.

We zaten sindsdien niet stil. Ondertussen hebben we een aantal vaste bieren en een aantal seizoensgebonden bieren, met de nodige aandacht voor nieuwe trends in de bierwereld.

Van deze bieren brengen we regelmatig ook beperkte, vatgerijpte versies op de markt. Gewoon omdat we ze gewoon zelf graag drinken en omdat het fun is om te doen.

Daarnaast hebben we ondertussen een eigen whisky en twee eigen gins gemaakt van de spirit van onze bieren. Kortom, een heel gamma producten om van te genieten met mate(n).

BIEREN



QUADNUM 12

Amber Quadruple 11,3°

De Quadrum 12 is ons eerste bier en nog steeds ons signatuurbier. Het is uniek in smaak, vol en met een zeer lange nasmaak.

Het is een amberkleurige quadruple van 11,3° die je zal verrassen met zijn kruidigheid. Hij begint zoet, maar heeft de nodige bitterheid van de hop in de nasmaak.

Als je dit biertje enkele jaren laat rusten (zelfs na houdbaarheidsdatum) wordt hij zachter en krijgt hij een volle karamelsmaak. Schitterend!

Steinie 33cl · EAN 5425039280158

Basisgegevens

STIJL quadruple **KLEUR** amber (20 EBC) **NEUS** banaan, gekruide, cognac, hars, tropisch fruit **SMAAK** peper, zoethout, banaan, caramel **AFDRONK** kruidig, bitter, zeer lang **HOPPINESS** 46 IBU



Foodpairing

GERECHTEN Goed bij volle, intense gerechten zoals roast-beef, kip, zeevruchten en burgers. Lekker met gekruide gerechten of wild **KAZEN** Port-salut of andere licht gekruide kazen **DESSERTS** Peren met dulce de leche, bananentaart en desserts met noten.

Quote van een klant

"DE SMAAK VAN DEZE QUADRUPLE GAAT ZELFS NAAR EEN GOEDE COGNAC."

Wistjedaatje

Van dit bier lieten we onze gin stoken. Die gaven we de naam Quadgin, als verwijzing naar het moederbier. Het resultaat is een genereuze en iets zoetere 'Belgian Old Tom' gin. Die laat met gemak puur degusteren. Maar hij is ook ideaal te combineren met een iets mildere tonic (zoals de Indi).

Daarnaast hebben we van dit bier een spirit gestookt, die we gaan gebruiken voor onze single malt whisky. Hiermee hebben we in 2015 een bourbon vat gevuld. In 2016 deden we daar nog een porto vat bovenop. Beide spirits liggen te rijpen bij graanstokerij Filliers in Deinze. Het eerste vat zal gebotteld worden in 2018.

HET VIJFDE SEIZOEN

Amber Belgische Saison 6,5°

Het 5e Seizoen is een amberkleurige saison, die zoals het moet voor deze biertijl droog en zeer hoppig is. Door het gebruik van appelsien schillen bij het brouwen begint zijn smaak echter opvallend fruitig.

Sommige bierkenners vinden dat dit biertje de nasmaak van de lichtste Belgische trappist benadert.

Om het een extra prikkelende toets te geven hebben we

vrij veel CO2 in dit biertje gestoken

Drink hem bij voorkeur met je gezicht in de zon!

Steinie 33cl · EAN 5425039280172

Basisgegevens

STIJL saison **KLEUR** amber (21 EBC) **NEUS** fruitig, citrus, kruidnagel **SMAAK** citrusfruit, hoppigheid **AFDRONK** eerder droog, fris, dorstlessend **HOPPINESS** 37 IBU

Foodpairing

GERECHTEN Goed met krachtige, gekruide gerechten zoals curry **KAZEN** milde blauwschimmel kaas (Achelse blauwe) **DESSERTS** caramel appel taart, gembergebak, rijstpap



Wistjedaatje

Er zijn 10 voorwaarden waaraan een bier moet voldoen om een echte 'saison' te zijn. Het bier moet minstens 8 op 10 scoren bij die voorwaarden. Het vijfde seizoen haalt net die 8 op 10.

De saison was vroeger een bier dat door de boerinnen gebrouwen werd voor hun seizoenarbeiders. Het was dus telkens vermoedelijk een beetje of totaal anders.

TRIPLE 07

Gouden Tripel 7,9°

Dit bier is geen typische tripel zoals er 14 in een dozijn zijn. Enerzijds is hij vol en goudblond zoals aan goede tripel betaamd, anderzijds heeft hij een kruidigheid en frisheid die menig andere te zoete tripels niet hebben.

De Triple 07 wordt op smaak gebracht met een kruid dat vooral gekend is uit de Indische keuken. Weet jij het welke?

Steinie 33cl · EAN 5425039280196

Basisgegevens

STIJL triple **KLEUR** goud (13 EBC) **NEUS** mout en kruiden **SMAAK** volle body **AFDRONK** kruidig en fris **HOPPINESS** 21 IBU



Foodpairing

GERECHTEN Gekruide cajun gerechten, krab koekjes, geroosterde kalkoen of fazant **KAZEN** Volle romige kazen, zoals St André of Explorateur **DESSERTS** abrikozen / amaretto taart, baklava, linzer törte



Wistjedatje

De naam van dit bier is een verwijzing naar het alcohol gehalte én de bekende spion OOT.

Vandaar de slogan „Ultrageheim gebrouwen tripel met drie soorten hop en „licensed to taste“.

GAVERS PRINSENBIER

Dit bier is ontstaan omdat een collega vroeg of het niet mogelijk was om eens een „gewoon“ blond bier te brouwen. Iets met een simpel recept. Twee soorten mout, één of twee soorten hop, niet te veel kruidigheid.

En dat is het ook. Een bier dat door iedereen gesmaakt kan worden.

Steinie 33cl · EAN 5425039280950
Keykeg 20l EAN 5425039280

Basisgegevens

STIJL stevige blonde **KLEUR** blond (9 EBC) **NEUS** honing, mout **SMAAK** vol en aangenaam **AFDRONK** licht zoetig, fruitig, streeklucht **HOPPINESS** 21 IBU



Quote van een klant

„EEN EENVOUDIG BIER, ZONDER DAT HET SAAI WORDT“



Wistjedatje

Onze brouwerij is, in tegenstelling met wat onze naam doet vermoeden, gelegen in Gavere.

Keizer Karel V verhef het Land van Gavere in de 16e eeuw tot prinsdom. Ergo de naam van dit blonde genietbier.

Het Gavers Prinsenvier vertoont veel gelijkenissen met het landelijke dorp aan de Schelde: pretentieloos, maar uitermate aangenaam.

Foodpairing

GERECHTEN Schitterend met een burger of Belgische frietjes **KAZEN** vaste Belgische kazen **DESSERTS** broodpudding met Esdoonsiroop, desserts met banaan

HOP MARIJKE

Session IPA 4°

Dit bier is ons antwoord op de session IPA bieren van grotere Belgische brouwers. Als liefhebber van fruitige en hoppige bieren, moest een dergelijk bier in ons gamma opgenomen worden.

Er is duidelijk een trend naar lichtere bieren. Wij bij Oosteke vinden dat dit niet ten koste mag gaan van de smaak. En volgens ons is dit met ons „Hop Marijke“ goed gelukt.

Steinie 33cl · EAN 5425039280905

Quote van de brouwer

„DE NAAM VAN DIT BIER IS WELCHT ONTSTAAN AAN EEN TOOG MAAT IK KAN HET MET NIET MEER HERINNEREN!“

Basisgegevens

STIJL Session IPA **KLEUR** blond (13 EBC) **NEUS** hoppig, rogge, fruit **SMAAK** aanvaardbare hoppigheid en zeer fruitig **AFDRONK** correct **HOPPINESS** 42 IBU

Foodpairing

GERECHTEN Lichtere gerechten zoals kip, salades of zalm **KAZEN** Goed bij nootachtige kazen **DESSERTS** Carré confituur, abrikozen of mandarijn taartjes



Wistjedatje

Men heeft me verteld :-) dat de naam van dit bier afkomstig zou zijn van een in Vlaanderen bekende vrouw met het oudste beroep ter wereld, „Hot Marijke“ genaamd. Zoek het zelf maar eens op...



WITLICHT

Witbier met citroengras 3°

Dit bier is het ideale zomerbier. Ik was nog op zoek naar een licht bier toen ik het recept van dit witbier bedacht.

Omdat de combinatie van citrus smaken met witbier voor de hand ligt en de Oosteke brouwers nogal graag met verschillende kruiden werken, was citroengras een evidente keuze voor dit bier.

Steinie 33cl · EAN 5425039281254

Basisgegevens

STIJL witbier **KLEUR** blond (9 EBC) **NEUS** citrus en kruidig **SMAAK** licht maar aangenaam fris **AFDRONK** welke? **HOPPINESS** 13 IBU

Foodpairing

GERECHTEN Salades en zeevruchten, mosselen, sushi of witte worst **KAZEN** Geitekaas of een lichte kruidenkaas **DESSERTS** Desserts met aardbeien, bloedappelsien sorbet of panna cotta



Dit bier heeft met het citroengras duidelijke links met de Vietnamese of Thaise keuken. En dat is geen toeval, want dat zijn per toeval twee van mijn favoriete landen als het op eten aankomt.

We maakten voor het witlicht ook enkel gebruik van een unieke Belgische hopsoort die als naam de postcode kreeg waar ze gekweekt wordt, namelijk 7784.



VATGERIJPT BIEREN

QUADNUM MEDOC PORT INFUSED (CHIPOTLE) Amber Quadruple 11,3°



Soms moet je eens volledig uit de bocht kunnen gaan. Dit hebben we met de Quadnum Médoc gedaan. We vertrokken van een bier dat van zichzelf al heel vol en complex is, lieten dat een jaar rijpen op Médoc vaten en voegden daar een goede scheut witte porto aan toe.

De houtlagering en de porto zijn duidelijk merkbaar in de smaak, en dit bier neigt dan ook naar een complexe aperitiefwijn. Maar dan wel met duidelijk bieraccenten.

En soms is één bocht net niet genoeg. We deden een tweede botteling waar we bij het voorgaande een infusie van chipotle pepers voegden. Verrassend is dat deze chili variant het geheel frisser maakt. Maar wel met een heel lichte tinteling van de capsäïne in de keel na enkele slokken.

Belge 75cl · EAN 5425039281292
Chipotle · Belge 75cl · EAN 5425039281308

Basisgegevens

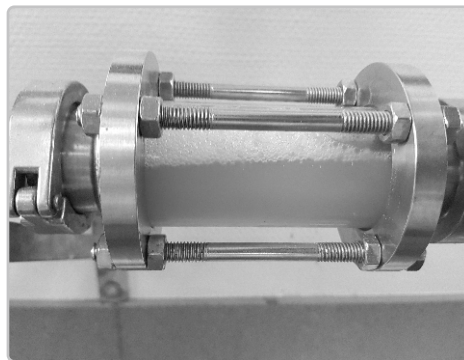
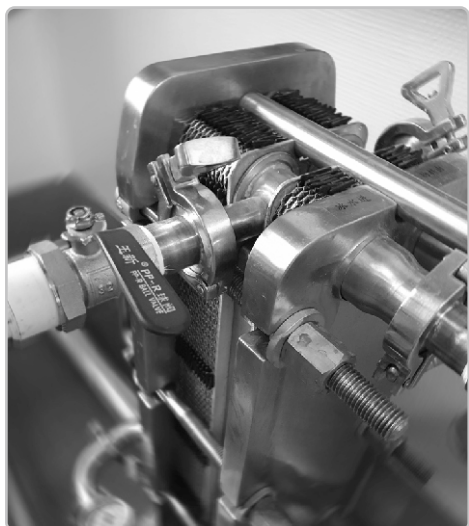
STIJL quadruple **KLEUR** amber (20 EBC) **NEUS** banaan, gekruide, wijn, hout, porto, hars, tropisch fruit **SMAAK** peper, zoetheut, banaan, caramel, wijn, porto **AFDRONK** kruidig, bitter, zeer lang **HOPPINESS** 46 IBU

Foodpairing

GERECHTEN Volle en zware gerechten, gerookt vlees
DESSERTS Chocolade

Quote van een klant

"KAN JE DIT NOG GEWOON BIET-NOEMEN?"



HIGHLANDER Milde IPA (geweest) 7,5°



De one-liner 'There can be only One' uit de legendarische film Highlander gaat ook op voor dit bier. Voor dit houtgelagerde gerstenat leenden we bier van een naburige brouwer.

We vertrokken van een milde IPA, maar de fruitigheid van de gebruikte hopsoorten ging verloren in de houtlagering. Het Highland whisky vat, waarop we dit bier meer dan 1 jaar lieten liggen, gaf het bier wat zuurigheid mee.

Belge 75cl · EAN 5425039281216

Basisgegevens

STIJL milde IPA **KLEUR** goud- tot amberkleurig (22 EBC) **NEUS** whisky, hout **SMAAK** lichte zuurigheid, fruitigheid **AFDRONK** hout en whisky **HOPPINESS** 35 IBU



SPIRITS



Een experiment is bij de Oosteke brouwers nooit heel veraf. En zo begonnen we ooit in een formule van crowdfunding met een eerste whisky vat. De alcohol hiervoor was afkomstig van onze Quadnum 12.

Dat vat van 2001 was bij de start al meer dan de helft verkocht aan liefhebbers die op dat moment 3 jaar moesten wachten op hun levenswater. En niemand (ook wij niet) hadden een idee hoe dit experiment zou smaken.

Om nog een beetje zekerheid in te bouwen, kozen we voor ons eerste vat voor een Bourbon vat. Dat geeft heel gemakkelijk zijn smaak af en geeft lekker warme vanilletoetsen.

Dit waren de eerste stappen in ons 'spirit' verhaal...

QUADGIN Old Tom Beergin 40°

De Quadgin is een 'Old Tom' (iets zoetere) gin waarin we Jeneverbes, paradijszaad, koriander, Chinook en Challenger hop in verwerkten. Hij werd gemaakt van de alcohol van onze Quadnum 12.

Het is een gin die je perfect puur kan drinken, maar leent zich ook tot het mengen met een Fever-Tree Elderflower tonic. Als botanicals gebruik je naar onze mening best appelschil, lange peper of verse koriander.

Fles 400cl · EAN 5425039280479



HOPPINESS GIN Distilled Belgian Beer Gin 40°

De Hoppiness is een tweede ginsoort die we maakten van het fruitige Eva bier van Sofie Vanrafelghem. Hieraan hebben we citrus aroma's en citrus hop extracten toegevoegd om een frissere, frivole ginsoort te maken.

Lekker met een Indi tonic en een schijfje komkommer.

We presenteren hem in een mooi stenen kruikje, dat het artisanale karakter van onze producten nog eens extra benadrukt.

Fles 400cl · EAN 5425039280988





We'll make your heart happy

Hoppiness



Distilled Belgian Beer

GIN

QUADRAM

Belgian Beer Single Malt

Whisky 41 en 63°

Voor onze whisky werken we samen met Filliers uit Deinze. Zij verwerken de alcohol uit onze bieren naar een fijne maar volle single malt.

Hiervoor moet de alcohol minstens 3 jaar op een eiken vat blijven liggen. Het eerste vat was een 180l Bourbon vat, die in 2018 voor de helft gebotteld werd. De andere helft hebben we overgepompt naar een tweede bourbon vat om het nog enkele jaren verder te laten rijpen.

Het resultaat is een jonge, maar volle en iets zoetere whisky die gerust naast zijn Schotse broertjes kan staan. Een klein gedeelte van het vat werd onversneden gebotteld als cask strength versie.

Ondertussen is het niet bij dat ene vat gebleven, maar liggen er nog een Portovot, een Banyulsvat en een Highland whiskyvat te rijpen.

Slàinte!

Fles 400cl · EAN 5425039280660

Cask strength fles 400cl · EAN 5425039280677



Wistgedatje

Whisky wordt gedronken per dram. Het is de hoeveelheid die je voor een glas inschenkt. Dit is een erg rekbaar begrip. Een dram is voor velen de hoeveelheid whisky die je drinkt waarbij je je goed voelt.

Het dram is een eenheid van massa in het avoirdupois-systeem, en zowel een eenheid van massa als een eenheid van volume in het systeem van apothekers. Het was oorspronkelijk zowel een munt als een gewicht in het oude Griekenland.

ELIXIR OF BEER

Beer Spirit 43°

Wij hebben een zwak voor pure smaken. De jonge spirit van onze Hoppiness gin bleek een uitzonderlijke fruitigheid te hebben en we besloten om een kleine hoeveelheid zonder toevoegingen op een jenever vat e leggen.

Het resultaat is een pure spirit die ergens tussen een jenever en een whisky in zit van smaak en die we de naam 'Elixir of Beer' gaven.

Fles 350cl · EAN 5425039280462



DIENTEN



Als kleine brouwer is het moeilijk om op te boksen tegen de grotere collega's. Al heeft onze kleinschaligheid ook zijn voordelen.

UW EIGEN BIER IN 123

1. Kies uw bier

Kies de smaak, kleur of biertijl die u verkiest uit onze standaard bieren. Er zit vast een bier tussen dat u in gedachten had. Grote aantallen zijn niet nodig. Het kan vanaf 1 karton. Uw eigen recept? Ook dat kan.

2. Ontwerp uw label

Laat uw fantasie de vrije loop en ontwerp een schitterend label voor uw bier op één van onze standaard formaten labels. Even geen inspiratie? Wij doen het ook voor u. We drukken daarna de labels voor u in spetterende kleuren of in subtiel zwart en kleven ze vakkundig op uw flessen.

3. Geniet van uw eigen bier

Verras uw klanten, leveranciers, kennissen of de leden van

uw vereniging met uw eigen bier. Of pak uit met uw eigen gerstenat bij een feest of event. U zal zeker scoren.



BROUWEN 2/4hl

...en meer

In onze bescheiden brouwinstallatie is het makkelijk om een nieuw recept te testen of om een kleine batch bier te produceren voor uw vereniging of klanten. Zo hebben wij hier al een aantal experimenten gedaan voor lokale collega brouwers.

Maar ook voor grotere volumes kan u bij ons terecht. Wij werken samen met een paar andere brouwerijen in de buurt en helpen u zo doorgroeien naar 20-40-60hl.



GEPERSONALISEERD BIER EVENT

Natuurlijk werken wij graag een bier event op maat voor u uit. Zo kan u een brouwsessie meemaken of een workshop bier brouwen bij ons volgen.

Ook degustaties (eventueel met bijbehorende hapjes) behoort tot de mogelijkheden. Dat kan zelfs onder begeleiding met een echte biersommelier.



BROUWERS VAN UITZONDERLIJKE BIEREN · GAVERE · BELGIUM · BRASSEURS DE BIÈRES EXCEPTIONNELLES

OOSTEKE BROUWERS CRAFT BEER