

(On)gewoon
lekkere
speciaalbieren

Het leukste van hobbybrouwerij Le Bascule is dat je er zelf bier kunt brouwen. Jouw eigen smaken voor speciaalbier kunt samenstellen. Maar... voor wie dat proces wil overslaan, heeft Le Bascule meerdere speciaalbieren staan in de schappen van Gall & Gall Achterberg. Waaronder Fraterke en tijdens de zomermaanden Suuske.

De naam is niet zoals je het leest, maar spreek je uit als De Baskwiel wat weegschaal betekent. De man achter deze hobbybrouwerij is Peter Goorden. "Ik ben eigenlijk meubelmaker, wat ook ooit begon vanuit mijn hobby om oude en antieke meubels te restaureren. Daar is het bierbrouwen bij gekomen. Ook dat begon als een hobby en is flink uitgegroeid. Inmiddels heb ik 6 hobby-brouwketels staan en produceer ik diverse bieren."

Ervaring

"Ik heb het brouwproces mezelf eigen gemaakt. Daarom mag ik mezelf geen brouwmeester noemen, want ik heb er geen opleiding voor gevolgd. Maar inmiddels heb ik zoveel ervaring met het brouwen van speciaalbieren", stelt Peter.

Alle bieren van Le Bascule zijn van een bovengistende soort met een hergisting op de fles. Precies zoals de befaamde bieren van de paters en monniken, die hun bier brouwen in België en Nederland.

Eigen recept

Bij de lokale Gall & Gall zijn gedurende het jaar meerdere bieren van Le Bascule verkrijgbaar. Zoals het meer zoetige zomerbier SUUSKE en het donkerbier Fraterke dat in stenen flessen wordt afgevuld. Deze streekbieren brouwt Peter in kleine hoeveelheden naar eigen recept. Peter: "Ik vind het leuk om daarmee creatief bezig te zijn en dat zie ik ook bij degenen die bij mij een brouwcurcus volgen. Tijdens de brouwcurcus ontdekken deelnemers tijdens 2 bijeenkomsten het brouwproces. Vanaf het schroten van de mout tot het afvullen in de fles. Ze kunnen alle denkbare kruiden aan het bier toevoegen. Als het maar lekker is!"

lebascule.nl

