

Assummer Stout nieuw Heemskerks bier

Het Kennemer Bier Gilde

anno 1573

de trots van Heemskerk

Assummer Stout
extra speciaal is een
levend (niet gepasteuriseerd)
brouwend bier. Door om-
keerde i.g.v. naging op fles
zal zijn zuiverheid iets afnemen.
Bewaren nistrukt met de
volgende ingrediënten: Water,
Pale Ale most, gegerste
roggemout, geroosterde bierst,
Gersienkoren en Gerstenmalt Hop.
Na versier drinke tegen ieden
nstra. Kelderde donker en
liggerd bewaren. Voorzichtig
schonken is een droge schone
bokal bij een temperatuur van
10-14°C met achterlating van
het gisteapat in de fles.

De vergulde Star

Assummer Stout e.s.

Assummer Stout is na
Meester Maerten en Ezelenbok
het derde typisch Heemskerks
bier dat is ontwikkeld naar een
idee van Jan Schrama.
Assummer Stout verwijst naar
de brouwerij welke in de zeven-
tiende eeuw gevestigd was in de
voortuich van Assumburg en
is dan ook een erfbetoon aan de
brouwers van vroeger.
Een historische stout, zonder de
chocolade- en zwartmout uit
moderne biermachines. Maar
met ongemoute gebande gerst
van fier tot een echte oet-stout
maakt.

Gebrouwen naar een recept van het Kennemer Bier Gilde.
Gebotteld 12 maanden voor en tenminste houdbaar tot einde: Jan Feb Mrt Apr Mei Jun Jul Aug Sep Okt Nov Dec 04 05 06

Cat.S. 9% Vol. Alc. Inhoud 75 cl.
Geen statiegeld

GLASRAK

HEEMSKERK - 'De kunst van het bier brouwen is om het zoete, bittere én de alcohol te harmoniseren', meent Frans Koopman, secretaris van het Kennemer Wijn- en Biergilde. Of dat gelukt is, mag iedereen beoordelen tijdens de open dag, zondag 23 oktober. Dan wordt een eigen gebrouwen Roggebok onder de tap in 't Gildehuis in Park Assumburg geschonken. Tegelijkertijd presenteert het gilde deze dag nog een paradepaardje. Die dag wordt namelijk het Assummer Stout extra special gebrouwen.

Voor degenen die nu het water in de mond voelen lopen: dit bier is pas tegen oud en nieuw op dronk. Bovendien moet je er wel liefhebber van zijn: het is zeer donker en zoet/bitter met een alcoholpercentage van 9 procent. Koopman: "Op Nieuwjaarsdag wordt het bier dan al-
léén aan onze leden en genodigden geschonken. Wij zijn en blijven een club zonder commerciële bedoelingen." In elk geval mag tijdens de open dag, zondag

23 oktober, iedereen wel een kijkje in de keuken nemen hoe het brouwproces van dit bier in zijn werk gaat.

Roggemout

'Uitvinders' van Assummer Stout e.s. zijn Jan Tuip en Peter Wester (voorzitter). "Er bestond al een gewone stout van 5,2 procent vol. Het bier heeft als ingrediënt gebrand roggemout dat zo'n lekker en typisch aroma aan het bier geeft. Door een dubbele storting, ontstond een bier dat in één keer op smaak bleek. Dat werd Assummer Stout extra special", aldus Koopman. Er wordt ongeveer honderd liter Assummer Stout gebrouwen, maar die zal dus niet in de winkel verkrijgbaar zijn. Een beetje jammer is dat wel, temeer omdat het bier op fles gaat en een prachtig etiket krijgt. Daarop prijkt een tekening van het vroegere kasteel 'burcht' Assumburg die verwijst naar een brouwerij aan de Tolweg die eeuwen terug in dienst van Assumburg bier brouwde. De titel op het etiket 'De

Vergulde Star' verwijst weer naar een ander aspect uit het verleden van Heemskerk. "Tussen het Nielenplein, de Deutzstraat naar de Ker-
klaan lag heel vroeger de Starweg. Daar was in de zeventiende/achttiende eeuw Herberg De Star gevestigd."

Heemskerkse reeks

Na Meester Maerten en Ezelenbok is Assummer Stout de derde in de reeks Heemskerkse bieren naar een idee van Jan Schrama. Koopman: "De manager van het huidige Kasteel Stayokay Assumburg is ook lid van ons gilde en was razend-enthousiast over Assummer Stout. Totdat hij het proefde. Het bier heeft een dusdanige extreme smaak en hij achtte het dan ook niet geschikt om het aan zijn gasten uit te schenken. Daarop heeft hij zélf een zachter en amberkleurig bier ontwikkeld dat wél in Stayokay Assumburg getapt gaat worden. Het bier, naar eigen recept, laat hij in België brouwen."

**In 't Gildehuis (Adela-
ertlaan 3 in Park As-
sumburg) staat zondag
23 oktober een Rogge-
bok van eigen brouw
onder de tap, terwijl
daarnaast bokbieren uit
de fles zijn te proeven.
De open dag is zondag
23 oktober van 10 tot 18
uur.**