

Kennemer Wijn en Biergilde brouwt Assummer Stout

Heerlijk Donker Heemskerk

DOOR JAN BUTTER

HEEMSKERK - Een wandeling door het Heemskerkse park Assumburg, zon hoog aan de hemel en als toppunt een bezoek aan het Kennemer Wijn en Biergilde.

Deur en tap in 't Gildehuis aan de rand van het park stonden zondag wijd open. Heerlijk Helder Heemskerk, of eigenlijk Heerlijk Donker Heemskerk, want de bieren van het Biergilde zijn veelal donker van kleur.

Dat geldt zeker de lokale trots, de Assummer Stout die onder vele nieuwsgierige ogen ter plaatse werd gebrouwen in een grote roestvrijstalen ketel. Inhoud: 140 liter. Basis: diverse soorten gebrande of geroosterde mout, gerst, gerstenvlokken en roggemout. Uiteraard alles in de juiste verhoudingen, aldus secretaris Frans Koopman die menigeen tekst en uitleg gaf over het proces van filteren, koken en gisten.

Dagvullend

Het is een dagvullend karwei en er komt een zoete, wat weë geur bij vrij. Het zwarte goud is helaas pas veel later, tijdens de nieuwjaarsreceptie, op dronk.

Zo lang hoefden de bezoekers niet te wachten.



Frans Koopman (groene trui) geeft uitleg in de brouwzaal.

FOTO KEES BLOKKER

De Roggebok, ook een eigen brouwsel, stond koel klaar onder de tap en vond gretig aftrek. Donker van kleur, mooie schuimkraag, 7,2 procent alco-

hol, lichtzoet, toch een beetje bitter en nog heel lang aanwezig in de mond.

Een broodje versgerookte vis smaakt daar heel goed bij, zo

hadden de uitstekende gastheren en -vrouwen van het Kennemer Wijn en Biergilde bedacht. Ook die vis gleed vlotjes naar binnen.