



Belangstellenden bekijken hoe Assumer Stout wordt gebrouwen. Foto Kees Blokker

Assumer Stout is beetje bitter en zoet tege

Van onze verslaggeefster
ANNEMIEK JANSEN

HEEMSKERK – Hij smaakt een beetje bitter, maar drinkt toch makkelijk weg. Assumer Stout is de naam van het nieuwe biertje van het Kennemer Biergilde. Zelf gebrouwen. Omdat het gilde een vereniging van amateurbrouwers is, mogen zij hun bier niet verkopen. Wie gisteren dus de open dag van het Kennemer Biergilde bezocht, mocht gratis het nieuwe biertje proeven.

En dat zijn er heel wat. Ruim vierhonderd belangstellenden,

ook van ver buiten de IJmond, brengen een bezoekje aan het tijdelijk onderkomen van het Kennemer Wijn- en Biergilde – zoals de volledige naam luidt –, het voormalige pand van de dierenambulance. De vereniging krijgt een nieuw gebouw in plan Assumburg/Oud Haerlem. Vandaar ook de naam van het nieuwe biertje, Assumer Stout, verwijzend naar de grond waarop het pand komt te staan.

De reacties op het gerstenat zijn divers. Van 'Hmm, lekker' en 'Wat een apart biertje' tot 'Bah, wat bitter'. Smaken verschillen, ook of juist bij bier. De een houdt van bitter, de ander

van zoet. Wie echter bij stout aan het befaamde Ierse Guinness denkt en rilt bij zoveel bitterheid, kan Assumer Stout waarschijnlijk wel waarderen. Het biertje heeft een donkerrode kleur en schuimt weinig, is doorzichtig en smaakt een beetje tussen bitter en zoet in.

Een ruimte van het Kennemer Biergilde heeft iets weg van een drukbezocht café. Alle tafeltjes zijn bezet, een groot aantal bezoekers kletst staand met elkaar en voor de tap staat een rij. Het verschil? In een kroeg is de inhoud van de glazen overwegend geel en zijn de kragen dik. Hier hebben de bieren alle

kleuren, maar voornamelijk toch wel wat donkerder dan geel.

In de ruimte ernaast wordt het stout gebrouwen. Een grote brouwketel waar de stoom vanaf komt, zorgt voor de warmte in de ruimte. Het ruikt er zoet. Rob Romeijn, voorzitter van het Kennemer Wijn- en Biergilde, vertelt hoe het proces in zijn werking gaat. „Eerst wordt het mouth vermalen, dat heet schroten. Het zetmeel halen we eruit. Dan gaat er water in de ketel dat verwarmd wordt tot 58 graden, het mouth gaat erbij.” In drie fasen wordt het brouwsel warm gemaakt, ver-