

Een boegbeeld van de craftbierrevolutie die is komen overwaaieren vanuit de Verenigde Staten, dat is deze relatief nieuwe bierstijl bij uitstek. De New England India Pale Ale of

NEIPA heeft door het toegankelijke karakter de harten gestolen van menig bierliefhebber. De vaak licht romige, fruitige en sappige substijl van de IPA is rond 2004 ontstaan aan de oostkust van de VS, specifiek in de staat Vermont. En ja, dat ligt inderdaad in de regio New England. Ene John Kimmich, eigenaar van brouwerij The Alchemist, brouwde toen de eerste versie van 'The Heady Topper', niet wetende dat hij tienduizenden brouwerijen wereldwijd zou inspireren. Vijf gevorderden op het gebied van

Weizen delen hier hun ervaringen en adviezen om nieuwsgierige 'beginners' op weg te helpen of andere deskundigen wellicht van nieuwe inzichten te voorzien.

TROPISCH EN TROEBEL

BIERSTIJL

VERSHEID

"In mijn studietijd nam een maat IPAs voor me mee uit staten als Vermont in Amerika. Een openbaring was dat, maar achteraf wist ik pas dat het om een New England IPA ging. Toen stond er volgens mij zoets als Vermont Pale Ale of East Coast Ale op de blikken. Ik merk dat NEIPAs uit de VS nog steeds hoger gewaardeerd worden dan al dat mooie spel dat we hier in Nederland maken. Wat mij betreft niet terecht. Daarbij draait het bij deze stijl immers ook echt om de versheid en

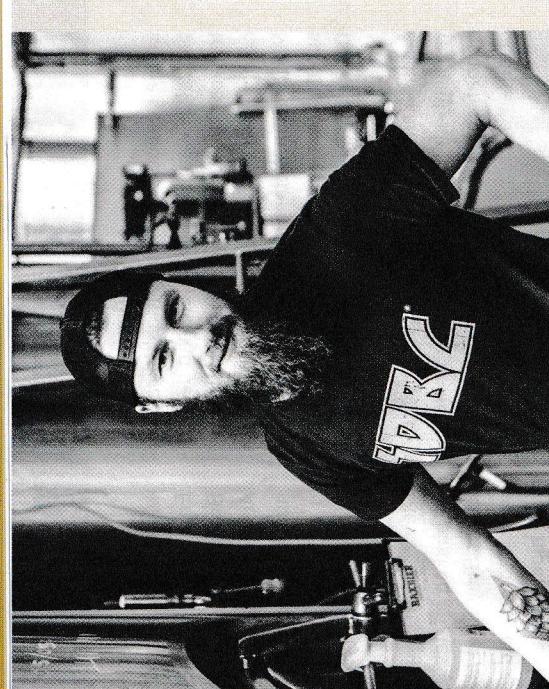
die is toch vaak het best bij lokaal bier."

"Zoals Koen hiervoor al heeft uitgelegd: met waterbehandeling benadrukken we de zoete en volle moutsmaken in het bier. Daar zetten we een enorme hoeveelheid dryhopping tegenover. Dat kan op talloze manieren. Bij Bax alleen al hebben we zo'n negen benaderingen waardoor we iedere keer een ander eindresultaat kunnen bewerkstelligen. Maar die aroma's van hop in bier zijn enorm vluchtig. 'Hops

'fade fast' is ook vaak te lezen op blikken NEIPA en dat is niet voor niets. Vaak is het bier op zijn best in de eerste negentig dagen na het afvullen. Dit is echter sterk afhankelijk van de keten waarin het van de brouwerij naar de consument gaat."

"Voor een New England IPA zou 'cold chain', ofwel gekoeld van de brouwerij via de koeling van de distributeur naar de koelschappen van de winkel, ideaal zijn. In Nederland zijn we nog niet zo ver maar elke

NEW ENGLAND IPA



VAN VANDEN BERG
BROUWER // BAXBIER // GRONINGEN