

## Brouwerij Hoogkerk komt binnenkort met nieuw bier

**HOOGKERK** - Een beetje bierliefhebber kent de IPA, India Pale Ale. Een bierstijl waar je niet meer omheen kunt en sinds een aantal jaren een enorme populariteit geniet. Toch stamt het bier al uit de tijd van de Engelse kolonisatie in India. Destijds werd het bier uit noodzaak zo gebrouwen, tegenwoordig omdat het zo'n lekkere verfrissende dorstlesser is die binnen deze stijl weer meerdere stijlen heeft.

In die tijd van de Engelse kolonisatie in India dronken de aristocratische Engelsen graag een pale ale, oftewel een blond bier. Het grote probleem was alleen dat als een pale ale een reis van vier maanden moest afleggen per boot, van Engeland naar India, het bier al was bedorven voordat het gedronken kon worden. Brouwen in India was vanwege de temperatuur aldaar geen optie, dus verzonden de Engelsen iets anders. Alles voor het bier natuurlijk. Door het alcoholgehalte te verhogen en



meer hop toe te voegen, ging de houdbaarheid omhoog. Dat het blond biertje bitterder ging smaken werd voor lief genomen en zo ontstond de IPA, een bitter blond bier!

Maar sinds dit populaire bier

opnieuw zijn intrade heeft gedaan, is er veel ontwikkeling geweest, waardoor de IPA steeds interessanter wordt. Uiteindelijk is het niet meer alleen het bittere blonde bier, maar wordt er ook bij de IPA lustig op los geëxperimenteerd, zodat er

ook binnen deze bierstijl ontzettend veel substijlen bij zijn gekomen. Want inmiddels zijn er Session IPA's, New England IPA's, Black IPA's, Eastcoast en Westcoast IPA's, White IPA's, Brut IPA's, Winter IPA's, DIPA's, Tripel en zelfs Quintuple

IPA's.. Ik denk dat je het wel snapt

En nu gaat Brouwerij Hoogkerk ook zijn eigen IPA brouwen. Niet uit bittere noodzaak maar gewoon omdat het kan. Het wordt een fruitig bier met bittere afdrank. Met een alcoholgehalte van zo'n 6.5%, gebrouwen met pilsmost, rietsuiker, EK Goldings en Amarillo zijn de gebruikte hoppen. Uiteraard zal dit bier worden voorzien van het geheime ingrediënt waar de brouwerij altijd mee werkt. 22 februari jl. is het gebrouwen, dus we moeten nog even geduld hebben. De brouwers zelf zien zichzelf al zitten in het voorjaars zonnetje met de voeten spetterend in het water van de Ruskenveense plas met deze heerlijke dorstlesser in hand.

Tekst/foto: Dennis Hofman

Deze Week