



Een culinaire avond met bier als leidraad

Welkom op al weer de 2^{de} editie van het PINT-Bierdiner bij restaurant De Buren aan de Visbanken in Alkmaar.

Vanavond schotelen wij u 4 gangen voor die geselecteerd zijn op frisheid, kruidigheid, een zoetje of een zuurtje. Dit in combinatie met drie bieren die ook nog eens verwerkt zijn in deze gerechten. Kortom een verwennerij voor de smaakpappillen! Als u wilt weten welk bier geserveerd wordt bij het gerecht kunt u dat zien aan het logo achter het gerecht. Wij serveren alle gangen met bijpassende garnituren en zullen er voor zorgen dat het u aan niets ontbreekt op deze avond. De Buren wenst u een smakelijke en gezellige avond!

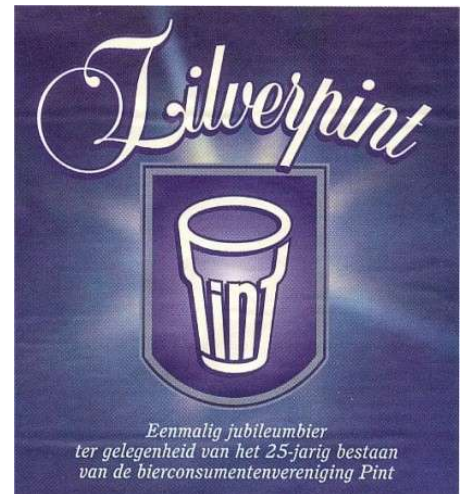
PINT Bierdiner 2005

Voorgerechten

Gefrituurde mosseltjes met een mayonaise van Zilverpint

Groene salade met eendebout en een stroopje van Zilverpint

Groene salade met reepjes selderijknol, avocado en een mascarpone van Zilverpint



Tussengerecht

Mosterdsoep met een roomkraag van Zilverpint

Zilverpint, een prachtig jubileumbier

Een jubileum zonder bier is voor een biervereniging ondenkbaar. En zo presenteerde PINT op 1 maart Zilverpint, een donkere tripel, gebrouwen bij de Hertog Jan brouwerij.

De presentatie van Zilverpint vond plaats in het Rotterdamse speciaalbiercafé Locus Publicus. PINT-voorzitter

Martien Groenevelt tapte het eerste glas, onder het toezien van vele tientallen belangstellenden uit de bierwereld. Zij lieten zich het bier goed smaken.

Technische fiche

Zilverpint is een eenmalig bier, gebrouwen in opdracht van PINT door de Hertog Jan brouwerij in Arcen.

Het is een donkere tripel van 8% alcohol

Stamwortgehalte van 18,1 graden Plato.

EBC is 25

EBU 28

Wie de biertypengids van Derek Walsh er op naslaat kan zien dat dit bier aan bovenkant van de kleurwaarden van een tripel (EBC) zit en dat de bitterheid (EBU) ook redelijk hoog is.

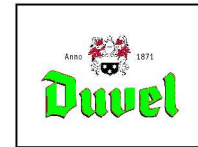
Het bier is van hoge gisting en verkrijgbaar op fles en van het vat.

Hoofdgerechten

Gebakken lamshaasjes en asperges
afgeblust met Gouden Carolus Classic



Diverse vissoorten met groente
en papillote in Groene Duvel



Ommeletje gevuld met spinazie en
roomkaas en Groene Duvel

Gouden Carolus Classic

Hij vindt zijn oorsprong in de rijke Mechelse traditie. Elke Belgische stad had zijn brouwerijen en zijn bier. Zo dronken de Mechelaars den Mechelschen Bruynen een amberkleurig bier dat zo lekker was dat Keizer Karel het naar Spanje liet verschepen omdat : het bloed van de druiventros hem minder goed beviel dan de dochter van de korenaar. Mechelen, in die periode hoofdstad van de Nederlanden, had zijn brouwersgilde en de leden stonden op hun eer van brouwer om voor de Keizer het beste bier te brouwen.

Dit Groot Keizersbier wordt nog steeds in Brouwerij Het Anker gebrouwen. Gouden Carolus Classic wordt gebrouwen met

donkere, zeer evenwichtig gedoseerde moutsoorten volgens de klassieke infusiemethode. Door de samenvoeging van caramel en aromatische mouten, met de traditionele hoge gisting, en dankzij zijn hoge densiteit van 18°plato, verkrijgen we een speciaal bier dat de warmte van wijn en de frisheid van bier verenigt.

Donker speciaal bier van 8,5% Vol. alcoholgehalte.

Onbeperkt houdbaar zal het u toelachen met een kleur en geur.

Groene Duvel

Bijna iedereen heeft wel eens een Duveltje gedronken, de rode wel te verstaan, maar een groene?

Het verschil tussen Groene Duvel en Rode Duvel is niet groot, wat grondstoffen

betreft. Smaakverschil is er echter wel. Rode Duvel met hergisting in de fles zal qua smaak veranderen, de smaak van de Groene blijft zoals hij is. Groene Duvel heeft minder alcohol (7,5%) Dit bier wordt eigenlijk alleen in de buurt van de brouwerij verkocht, zeg maar voor de plaatselijke bevolking. Benieuwd wat jullie ervan vinden.

Technische fiche

Bleek hoog gistingsbier

Gefilterd

Stamwortgehalte: 16,9 Plato

6,0 ebc, 32 ebu

Koolzuurgehalte: 7,0 g/liter

Grondstoffen: water,

bleekmout, hop en suiker.

Nagerecht

Donkere chocoladecake met een crème van witte chocolade en kriekenijs

N.b. De cuvée uit 2003 die u zo dadelijk gaat drinken was net als Zilverpint aanwezig op het 2^{de} KBC festival van het Nederlandse speciaalbier gehouden op 1 mei 2005 op de Markt in 's Hertogenbosch. Keurmeester Peter van de Hulk was zeer tevreden over Czaar Peter en hoe het bier zich ontwikkeld had in 2 jaar tijd.

(Piet Tuinema van SNAB)

Czaar Peter Russian imperial stout werd oorspronkelijk gebrouwen in Engeland in de achttiende eeuw. Omdat het transport over vriezende zeeën plaats vond, werd een bier met hoog alcohol-percentages gebrouwen. De oorsprong van deze Russian imperial stout bevindt zich in Zaandam. Hiervoor moeten we wel terug naar het jaar 1697. Het was namelijk in dit jaar dat Czaar Peter I (1672-1725) in Zaandam woonde en werkte als scheepstimmerman. Hij behoorde tot het huis Romanov, was van 1689 tot 1725 czaar van Rusland en hij bracht zijn land grote voorspoed. Hij verbleef enige tijd in Zaandam en Amsterdam. Daarna vertrok hij naar het Engelse Deptford om zich verder te bekwalen in het bouwen van schepen. In 1698 keerde hij,

na een zwerftocht van bijna anderhalf jaar die hem langs diverse Europese steden zou voeren, weer terug naar Moskou. In 1717 bracht hij nogmaals een bezoek aan Nederland. Om de Russisch-Nederlandse relatie te benadrukken werd het Czaar Peter bier verrijkt met "Zaanse Cacao". Het bier werd gepresenteerd op 26 september 2002 in de Russische ambassade in Den Haag, alwaar het eerste glas werd aangeboden aan Alexander G. Khodakov, ambassadeur van de Russische Federatie

Vorig jaar werd het Czaar Peter op een bijzondere, maar toepasselijke plek geïntroduceerd: de Ambassade van Russische Federatie in Den Haag. Voor het eerst konden we toen kennismaken met de



Czaar Peter cuvée 2003

definitieve smaak van het bier. Uiteraard is het een bier volgens de traditie van de SNAB: bovengistend. Het is een bier gemaakt van onder andere Carumünich-chocolade- en zwartmout, Challenger hopkorrels en cacao. Het is een zeer donker bruin bier, met een rode tint erin (voor de liefhebbers: 125 EBC) en een hoge bitterheid van 35 EBU. Stamwortgehalte: 17,7, Alcoholpercentage: 8,5% Al met al leidt het tot de volgende smaakoverschrijving: Czaar Peter heeft een koffieachtige, bittere chocolade en krentensmaak. Het voelt iets plakkerig aan, maar de alcohol is verwarmend en de afdrank heeft een chocoladeachtige en geroosterde caramel karakter. Een ietwat complexe smaak, maar die volledig bij het karakter van het bier past.