

Chimay Blauw ⇔ Huizer Blauw



HBCG

ANNO 2002

HUIZER BIERBROUWERS GILDE





11 Trappistenbrouwerijen

- **Nederland**
 - 1884: La Trappe-Koningshoeven
 - 2013: De Kievit (Zundert – Abdij Maria Toevlucht)
- **Belgie**
 - 1595: Rochefort
 - 1836: Westmalle
 - 1862: Chimay
 - 1838: Westvleteren
 - 1932: Orval
 - 1998: Achel
- **Oostenrijk**
 - 2012: Stift Engelszell
- **Italie**
 - 2015: Tre Fontane
- **Verenigde Staten**
 - 2013: Saint Joseph's Abbey



Trappist is geen type aanduiding

- **Trappistenbier**, of kortweg **trappist**, is bier dat door **trappisten**, **monniken** van de orde der **cisterciënzers**, wordt gebrouwen
- Anno 2016 zijn er 26 trappisten bieren
- Alle geheel verschillende van karakter
- Vaak blond, bruin/dubbel, tripel
- Maar ook zurig, witbier en bieren met een alcohol percentage (4.2 tot 11.3 % vol.)
- **Een** niet erkend trappisten bier
Monts des Cats
- Wordt niet in de abdij op de
Katsberg gebrouwen maar bij
Chimay



Trappisten bieren (La Trappe)



Trappisten bieren (De Kievit)

- Zundert, amber 8.0%



Trappisten bieren (Rochefort)

- Rochefort 6 7.5% (rode kroonkurk)
- Rochefort 8 9.2% (groene kroonkurk)
- Rochefort 10 11.3% (blauwe kroonkurk)



Trappisten bieren (Westmalle)

- Dubbel 7.0%
- Tripel 9.5%
- Extra 4.8% (alleen bij de brouwerij te koop)



Trappisten bieren (Chimay)

- Rode Chimay 7.0% (bruin)
- Witte Chimay 8.0% (tripel)
- Blauwe Chimay 9.0% (donker)



Trappisten bieren (Westvleteren)

- Westvleteren Blond 5.8% (groene dop)
- Westvleteren 8 8.0% ()
- Westvleteren 12 10.2% (gele dop)



Trappisten bieren (Orval)

- Orval Vert 4.2% (blond op vat bij de brouwerij)
- Orval 6.2%
- (Rinsig zurig bier)



Trappisten bieren (Achel)

- Achel 5 Blond 5% (alleen op vat bij de brouwerij)
- Achel 5 Bruin 5% (alleen op vat bij de brouwerij)
- Achel 8 Blond 8%
- Achel 8 Bruin 8%
- Achel Extra Blond 9.5%
- Achel Extra Bruin 9.5%



Trappisten bieren (Stift Engelszell)

- Gregorius 9.7% (Bruin)
- Benno 6.9% (Amber)
- Nivard 5.5% (blond)



Trappisten bieren (Tres Fontane)

- Tre Fontane 8.5% (blond)



Trappisten bieren (Saint Joseph's Abbey)

- Spencer Trappist Ale 6.5% (blond)



Hoe van Chimay Blauw naar Huizer Blauw?



Kenmerken Chimay bieren

Bier	SG (gr/ltr)	Plato (°P)	% vol.	SVG (%)	Kleur (EBC)	IBU (mg/ltr)
Doree	1040	10.0	4.6	87	16	16
Rood	1061	14.9	7.1	88	30	19
Wit	1069	16.9	8.2	89	17	35
Blauw	1077	18.7	9.0	89	80	35

- **SVG = Schijnbare Vergistings Graad**
- **Uit: Brew like a MONK (Stan Hieronymes)**



Info op de fles.



Water

- Gerstemout
- Tarwe
- Suiker
- Hop
- Gist

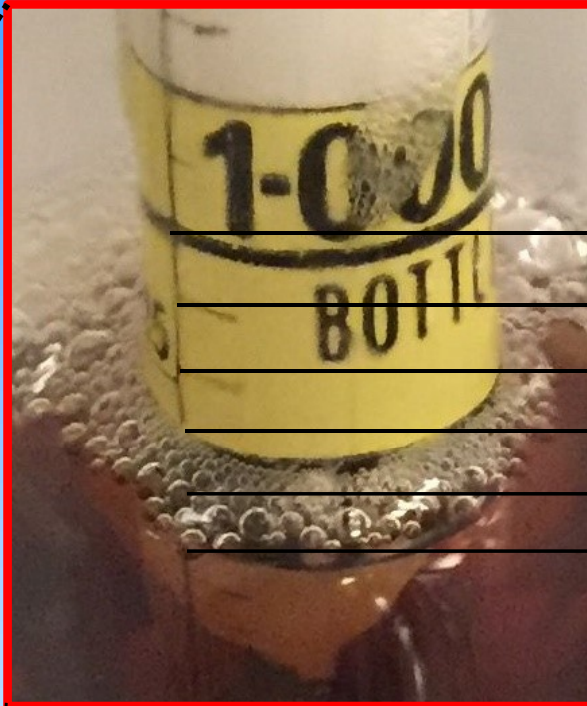
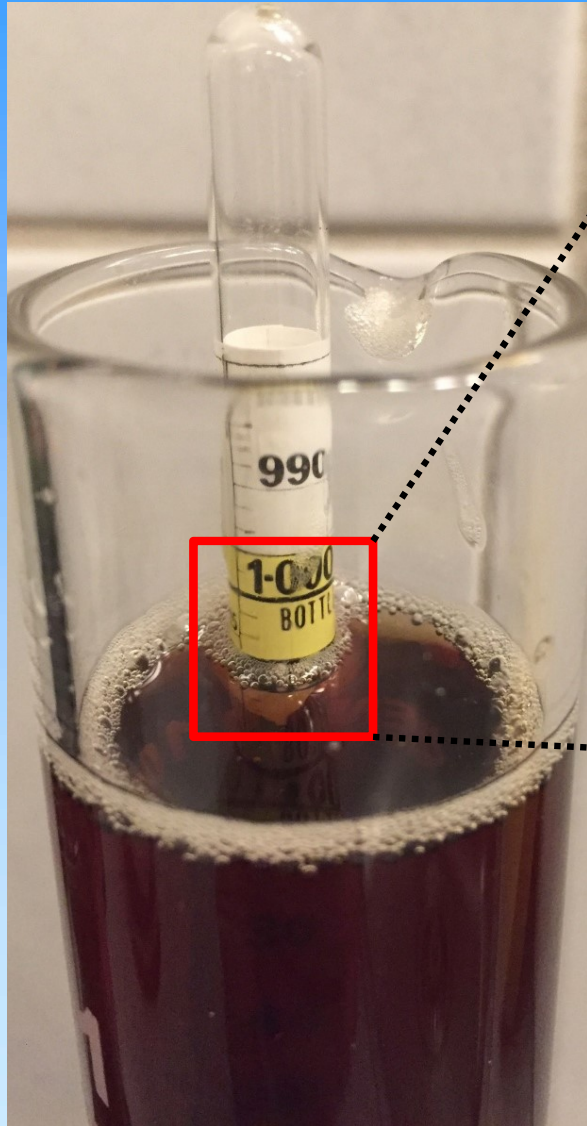
Trappisten
Logo

9% vol.

- THT 12/2020



Info uit de fles (SG).



1000

1002

1004

1006

1008

1010



Recepten voor Chimay:

Eigenschappen	ONK E2 1)	Koperentsjettel 2)	MTG 3)	ONK E1 4)	Blauw def.
Alcohol % vol.	-	-	-	9.7	9.0
Begin SG	1080	1084	1077	1090 (1084)	1077
Eind SG	1012	1020	-	1020 (1014)	
Kleur EBC	49	-	40.4	-	80
Bitterheid EBU	23	-	24.3	-	35
Water	1:3.7	1:2.5	1:3.7	-	-
Kooktijd minuten	90	60	90	90	-

1. ONK 2008 2^e plaats Rene Geilings
2. Recept Fons Michielsens Koperen Tsjettel, clubkampioen 2008
3. Maasland Thuisbrouws Genootschap
4. ONK 2008 1^e plaats Jan-Willem Fukkink



Recepten voor Chimay: mouten

Mouten (%)	ONK 2008-E2	Koperentsjettel	MTG	ONK 2008 -E1
Pilsmout 3 EBC	67.40	63.25	58.20	73.70
Tarwemout	9.00	-	16.20	-
Tarwebloem	-	11.82	-	-
Pale mout 7 EBC	-	-	-	-
Munich 15EBC	-			13.27
Aromamout 50 EBC	-	-		-
Cara Crystal 120 EBC	9.00	-	8.60	4.72
Special B 350 EBC	4.50	9.89	2.60	-
Special B 400 EBC	-	-	-	-
Chocolade 900 EBC	-	0.92	1.50	0.94
Kandij donker	1.10	7.06	-	7.37
Kristalsuiker	-	7.06	12.90	-
Bruine basterdsuiker	9.00			
Totaal	100.00	100.00	100.00	100.00



Recepten voor Chimay: maischen

Maisch-schema	ONK 2008-E2	Koperentsjettel	MTG	ONK 2008-E1 1)
Origineel	55°C / 10min 63°C / 60min 73°C / 20min	52°C / 10min 61°C / 30min 71°C / 20min 77°C / 5min	66°C / 60min 78°C / 5min	50°C / 10min 63°C / 30min 74°C / 25min 78°C / 5min

1. Gebrouwen in RIMS



Recepten voor Chimay: hop

Hoppen	Zymurgy (10ltr)	Koperentsjettel (20 =>10ltr)	MTG (20 =>10ltr)	ONK 2008 (20 =>10ltr)

Gist voor Chimay

- **Wyeast 1214 Belgian Abbey**
 - uitvlokking: gemiddeld tot laag
 - Vergisting: 74-78%
 - Temperatuur: 20-24°C
 - Alcohol tolerantie: 12% vol.
 - matig esters, iets kruidig
- **White Labs WLP530 Abbey Ale**
 - uitvlokking: gemiddeld tot hoog
 - Vergisting: 75-80%
 - Temperatuur: 19-22°C
 - Alcohol tolerantie: 15% vol.
 - matig esters, iets kruidig
- **Opkweek uit Chimay Blauw fles**



Huizer Blauw recept

Eigenschappen	Huizer Blauw	Blauw def.
Alcohol % vol.	9.0	9.0
Begin SG	1077	1077
Eind SG	1012	
Kleur EBC	70	80
Bitterheid EBU	23	35
Water	PWN aanzuren	-
Kooktijd minuten	75	-



Huizer Blauw recept (berekening mout)

- **Totaal nodig voor 40 liter:** $40 \times 204.6\text{gr suiker} = 8185\text{gr suiker}$
- **Correctie bottelsuiker 6gr/ltr:** $40 \times 198.6\text{gr suiker} = 7945 \text{ gr suiker}$
- **Correctie spoelrend. 80%:** $(7945/80) \times 100 = 9931 \text{ gr suiker}$
- **Correctie mouten 80%:** $(9931/80) \times 100 = 12413 \text{ gr mout}$

Mout	Huizer Blauw 1 (%)	Huizer Blauw 1 (gr)	Huizer Blauw 2	Huizer Blauw 2
Pilsmout 3EBC	57.4%	6950		
Tarwemout	9.0%	1050		
Cara 120EBC	9.0%	1120		
Special B 350EBC	4.5%	600		
Bruine kandijsuiker	10.0%	990		
Kristalsuiker	10.1%	1000		
Totaal	100%	9720 / 1990		



Huizer Blauw recept (berekening hop)

- Northern Brewer 9.2% P
- Smaragd 4.6% P
- Fuggle (eigen teelt) B
- Chinook 14.8% P
- Brewers Gold 7.4% P
- Bavaria Mandarina 7.2% P

Hop	Huizer Blauw 1 (mg/l)	Huizer Blauw 1 (gr)	Huizer Blauw 2	Huizer Blauw 2
Brewers Gold 7.4	19	75min/50 gram		
Smaragd 4.6	3	15min/27 gram		
Smaragd 4.6	1	3min/35 gram		
Totaal EBU	23	75 min koken		



Huizer Blauw recept (maischschema)

- Chimay is een relatief droog bier, ver uitgegist
- Maischema hierop aanpassen
- Chimay gist gaat ver door (hoge vergistingsgraad)

	Huizer Blauw 1 (°C)	Huizer Blauw 1 (min)	Huizer Blauw 2 (°C)	Huizer Blauw 2 (min)
Inmaischen 30 ltr	52	10		
β -amylase	63	45		
α -amylase	73	20		
Uitmaischen	78	1		
Spoelen 24 ltr				



Huizer Blauw recept

- Beluchten (10-15 minuten)
- Vergisten met Wyeast 1214 Belgian Abbey
- Bruine kandij en kristalsuiker halverwege open vergisting (oplossen in 4 liter water, koken – koelen)
- 7-8 dagen open
- 1-2 weken gesloten
- Bottelen met 2.5gr kristalsuiker per 30cl fles
- Verse S-04 bottelgist toevoegen
- Alcohol: BSG: 1080 ESG: 1012 => 9.1%
 BSG: 1080 ESG: 1010 => 9.4%
 BSG: 1080 ESG: 1016 => 8.6%
- Met 6gr/ltr bottelsuiker:
 BSG: 1080 ESG: 1012 => 9.4%



- <https://nl.wikipedia.org/wiki/Trappistenbier#Trappistenbieren>
- https://nl.wikipedia.org/wiki/Westvleteren_%28bier%29
- <http://www.koningshoeven.nl/nl/abdij/bierbrouwerij.php>
- <http://www.zundertrappist.nl/leeftijd.html>
- <http://sintsixtus.be/>
- <http://chimay.com/nl/>
- <http://www.trappistwestmalle.be/>
- <http://www.orval.be/nl/8/Brouwerij-van-Orval>
- <http://www.abbaye-rochefort.be/>
- <http://www.achelsekluis.org/pageNL/home.html>
- <http://www.stift-engelszell.at/cmsimple/?Trappistenbier-Brauerei>
- <http://www.abbaziatrefontane.it>
- <http://spencerbrewery.com/>

