

Brasserie En Stoemelings

BRASSERIE - BROUWERIJ - BREWERY

EN STOEMELINGS

BRUSSELS

EST. 2014

En Stoemelings è una grande storia che viene da Bruxelles: due amici che si sono imbarcati in un folle progetto per riscoprire gli stili classici della birra belga.

Sam e Denys hanno la passione per la birra. Amano la birra. Soprattutto gli stili che hanno reso il Belgio famoso a livello internazionale. Non c'è niente di meglio di una bianca e di una tripla per viziare le papille gustative di questi due amici. Nel 2011 hanno iniziato a produrre birra "en stoemelings", cioè "in segreto". Nel 2014 hanno aperto ufficialmente il loro birrificio. Il birrificio ha un'identità bruxellese e mira a portare la birra artigianale al passo con i tempi nella capitale.

Nel giugno 2017 il birrificio si è trasferito nella sede di Tour & Taxis, ha investito in attrezzature di produzione più grandi e ora può produrre fino a 1.500 ettolitri all'anno.

Il loro obiettivo è produrre birre artigianali tradizionali di buona qualità, con un tocco e alla portata di tutti. Queste birre dovrebbero piacere sia ai nonni che agli amici. Continuano a sorprendere e a reinventare la tradizione, ma sempre con il "tocco di Bruxelles".





La Brasserie St-Feuillien è stata fondata 150 anni fa, nel 1873, da Stéphanie Friart, prozia degli attuali proprietari, Benoît e Dominique Friart. Ora la quarta generazione e, con Ann Friart, anche la quinta sono al volante. Il birrifico continua a produrre un'ampia gamma di birre, tra cui l'Abbaye St-Feuillien, le birre "Signature" con la famosa Grand Cru e la Saison, e naturalmente la Grisette, con la quale il birrifico dimostra di volersi inserire nella storia della regione, di continuare la tradizione della regione e di farla conoscere anche oltre i confini nazionali.

Sempre attento al mercato e alla qualità dei suoi prodotti, il birrifico di famiglia investe in attrezzature sostenibili e applica la sua immensa passione e il suo know-how nello sviluppo di nuove birre, come la Grisette Blond Bio e la Grisette Citra Bio, senza glutine, e più recentemente la FIVE, la St-Feuillien Quadrupel e la FRUIT.

Nell'ultimo decennio sono stati effettuati investimenti significativi, tra cui l'installazione di una sala di produzione della birra completamente automatizzata e all'avanguardia. La filtrazione, l'imbottigliamento e la fermentazione secondaria in bottiglia vengono effettuate internamente. Tutte le attrezzature per la produzione della birra sono state trasferite dal sito storico a un nuovo edificio che ospita tutti gli impianti. Il sito storico diventerà un vero e proprio centro visitatori.

L'anno scorso, nel 2023, il birrifico St-Feuillien ha festeggiato il suo 150° anniversario.





Brouwcompagnie Rolling Hills è un microbirrifico creativo e orientato al futuro dei fratelli Vandermeersch delle Ardenne fiamminghe, con un forte radicamento nella regione, nella storia e nella natura. In questa antica regione, una nuova generazione produce vecchi monumenti e creazioni contemporanee: birra artigianale, classica e sour delle Ardenne fiamminghe.

I vecchi monumenti sono le antiche birre acide, prodotte nella nostra regione da tempo immemorabile. Con le nostre nuove creazioni, costruiamo un ponte tra il vecchio e il nuovo mondo della birra. Pazienza e conoscenza incontrano uno spirito di scoperta e un tocco di eccentricità. Degustate la nostra gamma di classici e aspettatevi eccessi creativi.





At Buxbeer we have a passion for hops.

We are proud that our artisanal beers exclusively use the best Belgian hops for a superior taste.

Buxbeer stands for a series of premium quality beers using exclusively the best Belgian hops. Throughout the year Dieter Van Biervliet the owner and master brewer of Buxbeer maintains close contact with his hop growers. This ensures that to their mutual benefit the hop quality evolution can be monitored and new ideas about the various flavours and aromas of hop varieties are exchanged.

Buxbeer is from West Flanders, the lowlands province of Belgium that faces the North Sea. This flat landscape yields some of the finest grains and hops.

Not far from the brewery is Ypres. Back in the 13th century the city of Ypres was a world-famous center for the wool and cloth industry. Hence not surprisingly sheep are still part of the landscape.

In 1998 for the 20th anniversary of the sheep breeders association of Moorseele near Ypres, a one-time anniversary craft beer was brewed. The beer was named "Bukske" after the dialect word for a male sheep.

In July 2014 along with the recipe a few bottles original "Bukske" were rediscovered in a cellar by Dieter Van Biervliet. After all these years the beer still tasted surprisingly well. Dieter, at that time already a passionate micro-brewer, decided to brew the original "Bukske" using the authentic recipe. It was immediately a success and the whole lot of 3000 bottles were sold in no time.

As demand grew and to maintain the limited-edition character of the "Bukske" beer a separate line of beers was created using exclusively local hops. As bukske was difficult to pronounce in French "BUX" proved to be the ideal replacement yet staying close to the original name.

All our beers are craft beers for which the ingredients are handpicked by the owner. Since hygiene in the brewing process is equally important as quality of taste we brew in a state-of-the-art brewery.





Birraio Luc Vermeersch ha un grande interesse per i manufatti tradizionali.

Non a caso, all'epoca aveva installato un forno per il pane e un piccolo birrificio nel capanno del suo giardino. Aveva acquistato il mini-birrificio da 30 litri in Finlandia nel 1997. Il produttore gli ha fornito una formazione di un solo fine settimana. Grazie all'autoapprendimento e alla realizzazione di numerose piccole birre di prova, le sue conoscenze e il suo interesse per la produzione di birra sono cresciuti. Dopo 10 anni di produzione di birra, si è iscritto a un corso di produzione di birra. Durante l'anno di corso, ha progettato un birrificio più grande e ha iniziato ad acquistare parti dell'impianto qua e là. Nell'aprile 2008, il birrificio De Leite è diventato realtà.

Il primo impianto di produzione della birra era già pronto prima ancora che il birraio amatoriale avesse terminato il suo corso di produzione. Si trovava nell'edificio di Helbig, dove il birraio era anche direttore commerciale. Il birrificio poteva allora produrre 500 litri di birra alla volta. Disponeva di un bollitore da 800 litri, di un serbatoio per l'acqua calda e di un serbatoio per il lievito e la lagerizzazione da 650 litri. In un giorno di produzione, la birreria produceva due volte e lo fece una o due volte al mese per tre anni. Poiché la domanda di birre continuava a crescere, il birrificio è stato ampliato nel dicembre 2011.

Negli anni successivi, la struttura è stata ulteriormente migliorata e ampliata.

Nel 2018, con una nuova linea di imbottigliamento, la birra poteva essere imbottigliata nel birrificio.

Nel 2011 il birraio ha potuto realizzare un altro grande sogno. Da amici viticoltori della regione del Medoc (Francia), ha portato 14 "barieken" (botti da vino in legno da 220 litri). L'amore per le birre acide ha potuto finalmente tradursi in una serie di "cuvée" anche nel birrificio di casa. Nel frattempo, il birrificio dispone già di 105 "barieken" e otto botti di legno da 4.000 a 5.000 litri.

Il birrificio De Leite rileverà Paljas nel 2020. Le birre Paljas sono vere e proprie "birre da bere". Le due marche di birra manterranno la loro identità e il loro carattere unico.





Cosa rende Vicaris unica?

Nel birrifico Dilewyns non entrano in gioco pastorizzatori, centrifughe o filtri chiarificanti. Tutti gli elementi naturali e salutari rimangono presenti nella bottiglia grazie al processo di non filtrazione. Grazie alla non pastorizzazione, Vicaris è un prodotto vivo con un sapore in continua evoluzione. Scoprite voi stessi quando la vostra Vicaris dà il meglio di sé!

Tutto ciò che versate nel vostro bicchiere è stato prodotto con cura, igiene, passione e competenza. Dalla materia prima a una rinfrescante birra speciale... pura, familiare e autentica.

Ciò che è iniziato a casa di Vincent Dilewyns in alcuni bollitori da 100 litri non è cambiato molto oggi. La produzione delle varie birre Vicaris avviene ancora in modo artigianale, con passione e amore, e con un occhio di riguardo alla qualità.



't Hofbrouwerijke



Sono Jef Goetelen, ma potete chiamarmi Jef den Brouwer. È un po' più semplice e, a dire il vero, più in linea con il mio lavoro.

Qualche decennio fa, alcuni litri di birra trappista prodotta in casa sono finiti nello scarico del laboratorio di biochimica. Eravamo giovani e volevamo provare qualcosa. La degustazione funzionò bene, ma la produzione di birra fu un po' deludente.

Non persi l'amore per la birra, ma lasciai comunque la produzione per un po'.

Dopo un silenzio agghiacciante durato 15 anni, nel 2001 ho deciso di dare un'altra chance.

Professionalmente, sono entrato in contatto con il mondo della birra e ho deciso di frequentare una scuola di birrificazione.

Il sangue - o la birra - striscia dove non può andare, no?

Dopo il fallimento di 15 anni prima, questa volta funzionò. Il gusto era giusto. Fu la goccia che fece traboccare il vaso. O meglio, il bollitore. E in senso positivo.

Per un anno o due ho avuto la possibilità di fare esperimenti attraverso la Mol Beer and Wine Guild.

Partivo alle 5 del mattino per poi tornare a notte tarda. Non è stato sempre facile.

Nella mia testa c'era già da tempo l'idea di iniziare a produrre birra più vicino a casa.

E quella più vicina è diventata la mia corte. Voilà!

Avevo anche un nome: **'t Hofbrouwerijke!**

10+ BIRRE

Più di 10 birre escono dalla linea di produzione di 't Hofbrouwerijke, tutte con una ricetta unica.

4 BIRRIFICATORI

Il birrificio è gestito da tutta la famiglia, naturalmente con l'aiuto di molte altre mani!

100% PASSIONE

La nostra deliziosa birra, le recenti espansioni e il successo del crowdfunding sono il risultato della passione per la produzione di birra!

*Prodotta artigianalmente...
Maturata professionalmente...*

*Sapori eccentrici...
Amore per la birra...*



Chi siamo

La grande passione per la birra e la volontà di produrre birre belle e di alta qualità caratterizzano il Birrificio De Meester. Scegliamo consapevolmente materie prime naturali e non utilizziamo pigmenti coloranti, esaltatori di schiuma o aromi artificiali.

È assolutamente in linea con la filosofia del birrificio di creare birre artigianali con la massima cura e in modo autentico. Nella gamma si possono trovare dalle deliziose birre bionde alle raffinate sour o alle potenti perle invecchiate in legno.

Waarom kiezen voor ons

- Wij brouwen uitsluitend met zorgvuldig geselecteerde "natuurlijke" ingrediënten.
- Artisanale bieren gebrouwen op hernieuwbare energie.
- Alle bieren worden "in huis" ontwikkeld, gebrouwen en gebotteld.
- We hebben een brouwcapaciteit tot 3000 hectoliter per jaar.



WORLD'S BEST BEER

Belgian BREWED

