

# *De Traege Brouwers*

Het moet ergens in 2011 geweest zijn dat de fundamenten van de Traege Brouwers gelegd werden. Enkele vrienden uit Terhagen, die zich de Subjectieve Terhaagse Bierproevers noemden, dronken al eens graag een speciaal bier en koppelden dit aan bijpassende gerechten.

Tijdens deze bijeenkomsten droomden we er hardop van om een eigen biertje te brouwen. En van het één kwam het ander. We ondernamen onze eerste pogingen om zelf bier te maken. Na enkele jaren werd alles wat serieuzer en richtten we de Traege (van Terhagen) Brouwers op, met als doel meer te weten te komen over (Belgisch) bier en deze kennis te delen met onze naaste burens.

We brouwen, proeven, vergaderen en organiseren verschillende activiteiten in het kader van onze mooie vereniging. Naast brouwsels in onze eigen keukens, halen we drie keer per jaar de kookketels van de club boven om nieuwe recepten uit te proberen.

Om inspiratie op te doen, en gewoon omdat het leuk is, bezoeken we regelmatig een of andere brouwerij. Om alles te kunnen bekostigen organiseren we al enkele jaren De Bapas, Foodpairing van tapas met bijpassende biertjes, organiseren een bierquiz en plannen we voor het eerst een Halloween bierfestival.



Meer Info



# De Traege

# ZOMER

# Tripel

Tijdens één van de vergaderingen van de Traege Brouwers kwam het voorstel om een Tarwe-tripel te brouwen. Een witbier met een wat hoger alcoholgehalte en een mooi fruitig palet afkomstig van verschillende hoppen.

Er werd onmiddellijk begonnen met het uitschrijven van een recept. Zo werd er gekozen om niet enkel pilsmost maar ook tarwemout (typisch voor een witbier) te gebruiken. Naast hopsoorten als Simcoe en Cascade werden ook koriander en oranjeschil toegevoegd.

Na enkele proefbrouwsels en kleine aanpassingen aan het recept, wilden we wel eens wat meer dan de 60 liter die we met ons eigen materiaal konden maken. We kozen voor microbrouwerij Den Triest in Kapellen op den Bos om het bier te laten brouwen naar ons eigen recept. Omdat het een zomerse en frisse tripel is, en met de clubnaam in het achterhoofd, werd er gekozen voor de naam "Traege Zomer".

De Traege Zomer was meteen een succes en verkocht als warme broodjes op de evenementen waar het aan de man gebracht werd. De voorraad slonk zienderogen en weldra besloten we om een tweede batch te laten brouwen, waarbij we zelf mochten helpen: Brasserie Du Flo in Hannut.

Ondertussen zijn we twee jaar verder en kozen we brouwerij Het Ganzenhof voor het brouwen van de "Traege Zomer" volgens het originele recept. Dit is het bier dat nu te verkrijgen is.

