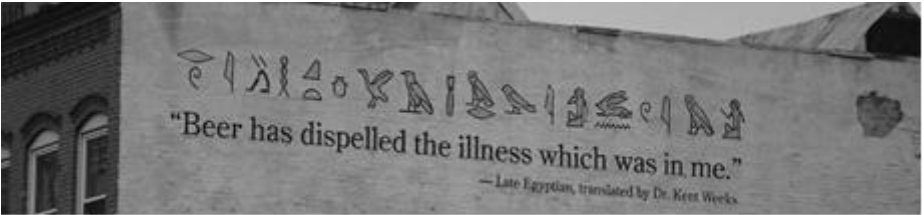


## *De Brooklyn Brewery, New York City*



De laatste week van december 2014 was ondergetekende in New York met een deel van zijn gezin. Een heel verhaal: een zoon die daar studeert en verhuisd moest worden, en dat leverde wel wat drukte op, maar ook de gelegenheid om eens wat rond te kijken in de hoofdstad van het land waar momenteel de nieuwe brouwmode vandaan komt.

Op 28 december hadden we tijd en gelegenheid voor een bezoekje aan de Brooklyn Brewery, zoals de naam al suggereert gevestigd in de wijk Brooklyn. Brewmaster is Garret Oliver, die bij naspeuringen op het internet een heuse brouwautoriteit blijkt te zijn: schrijver van “The Oxford Companion to Beer” en “The Brewmasters Table”.





Wij werden rondgeleid door Jimmy Valm, één van de brouwers, een man met een imposante baard en een zeer rappe en enthousiaste spreker. Hij vertelde in sneltreinvaart iets over de historie en de filosofie van het bedrijf, wat allerhande details opleverde die ik niet heb onthouden, maar die ook hier niet zo relevant zijn. Wat ik er van heb onthouden is dat de oprichter Steve Hindy een bijzonder avontuurlijk leven had (jaren in het Midden-Oosten gewoond en hij heeft zelfs ergens in de Arabische wereld enige tijd gegijzeld gezeten) voor hij zich op het bierbrouwen stortte en in 1987 samen met zijn buurman in Brooklyn, Tom Potter, de Brooklyn Brewery oprichtte. Dat was in een tijd dat Amerika ongeveer 100 brouwerijen kende, voornamelijk de grote jongens. De “craft beers”, zoals de bieren van kleinere brouwerijen genoemd worden, hebben ook in Amerika een grote vlucht genomen, zodat er nu plm 4000 brouwerijen in de Verenigde Staten zijn. De craft breweries waartoe de Brooklyn Brewery zich ook rekent (ook in Nederland is de verkoop doorgedrongen van bv de Flying Dog of de Dogfish Head brouwerij) hebben een geheel eigen signatuur als het om hun bieren gaat. De rode draad die er doorheen loopt, is die van avontuurlijke, “andere” recepten met uiteraard Amerikaanse hopsoorten zoals Simcoe, Columbus, Citra, enz, en met specifieke eigen ingrediënten (denk aan de pumpkin ale, die meerdere brouwerijen maken, naast de Brooklyn Brewery ook de Heartland Brewery bijvoorbeeld, met geroosterde pompoenzaden).

Ook het visuele aspect draagt uiteraard bij aan de herkenbaarheid van een bedrijf. Het logo waar de brouwerij erg trots op is, werd ontworpen

door Milton Glaser, een locale beroemdheid, inmiddels 87 jaar oud en bekend van zijn ontwerp van het - I Love New York - logo. Met zijn ontwerp verdiende hij een aandeel in het bedrijf en levenslang gratis bier. Hij schijnt af en toe nog wel eens binnen te komen stappen.

De brouwerij heeft door de jaren heen niet alles zelf kunnen brouwen. Er is een inmiddels lang bestaande samenwerkingsafspraken voor “contract brewing” met de FX Matt Brewing Company (een familie brouwerij in de staat New York, plaatselijk bekend van de bieren Utica Club en Saranaca). Hierover doen ze dus ook niet geheimzinnig. Hun recepten worden hier naar tevredenheid gebrouwen. Ondertussen staat er bij de Brooklyn Brewery wel een tamelijk nieuwe installatie van 3 miljoen dollar, waarmee ze een capaciteit hebben om zelf 10.000 barrels per jaar te brouwen (= plm 12.000 hectoliter), dus het aandeel van de contract breweries is niet zo groot meer.

In rap tempo werden we door de brouwerij heen gejaagd, waarbij de volgende kanttekeningen door mij werden gemaakt:

- Er worden diverse giststammen voor diverse bieren gebruikt. De giststam voor hun “house ale” is een al 18 jaar doorgekweekte eigen gist, die uniek is voor deze brouwerij. Hij heeft een geheel eigen ester profiel, en niemand anders krijgt hem (het Heineken verhaal, ook hier dus)

- Met trots wordt een nieuwe supersnelle bottellijn getoond, die zowel grote flessen als kleine flessen aan kan, en die zowel onder druk (gefilterd bier) als zonder druk kan afvullen voor bieren met nagisting op fles. Voor de nagisting wordt een champagne gist meegegeven.



*Een onderdeel van de bottellijn: dit apparaat brengt de korfjes op de champagnekurken aan. Italiaans.*

- Er wordt veel geëxperimenteerd, met nieuwe recepten, met name met zogenaamde barrel-aged beers. Ze gebruiken allerhande soorten eikenhouten vaten: wijn, whiskey, maar ook sake-vaten.

In ieder geval hebben we de volgende bieren geproefd:

Brooklyn Brown Ale. Volgens opgave van de brouwerij een American brown ale met een melange van Duitse, Engelse en Amerikaanse moutsoorten, 5,6% ABV, start 15,5 graden Plato, een donker bier met een bitterheid van 30 IBU. Een mooi hoppige brown ale. Hier won de brouwerij twee keer een Silver Medal mee.

In het kader van de momenteel bestaande interesse binnen onze club voor de saisons waren er twee interessante bieren op tap:

De Sorachi Ace (7,2% ABV; 15,7°P; 34 IBU). Volgens de omschrijving ter plekke bedoeld als een saison. Qua kleur en body voldoet hij wel aan het profiel, maar neus en tong geven een heel ander hopgebruik aan dan we in België gewend zijn. Typisch Amerikaans en niet Belgisch; als we er wat dieper induiken blijkt het bier gemaakt te worden met de Sorachi Ace hop, een kruising tussen een Engelse en een Japanse hop en de Saaz. Het resultaat is een prachtig mooi amberkleurig bier met verfijnd hoparoma en dito smaak, maar geen referentiebier als het gaat om Belgische saisons.

De ½ Ale. Een prachtige naam voor wat ze noemen “the better half of the Belgian saison”. Een lichter gekleurd bier met 3,4% ABV, maar wel dezelfde Amerikaanse hopgift (Perle, Simcoe, Sorachi Ace en Amarillo). Mooi bier maar de citrushop en het lage alcoholpercentage zijn naar mijn idee iets uit balans.



Je kunt niet alles, dus niet geproefd heb ik bijvoorbeeld de Blast, een “big IPA” met 8,4% ABV, Amerikaanse en Engelse hop, en met Engelse en Duitse moutsoorten.

Of de Dry Irish Stout of de Black Chocolate stout, de Oktoberfest of de Winterale, etc, etc. Een mens moet ook nog weer verantwoord over straat kunnen.

Wel geproefd heb ik de East India Pale Ale, een prachtige goudgele Amerikaanse IPA, 17 graden Plato, 6,9% ABV, 47 IBU. Gebrouwen met East Kent Goldings en Willamette, Northdown en Centennial hop. Engelse East Anglia pale mout. Een zilveren medaille in 2012 en een gouden in 2010 op de World Beer Championships. Je kunt voor of tegen de citrusherpen zijn, maar ik houd erg van dit type bieren. (En ze zijn er in overvloed: elders in de stad dronk ik nog de Maine IPA en de Lagunitas IPA, beide ook voortreffelijk).

De bieren van de Brooklyn Brewery zijn deels ook in Nederland te koop, o.a. bij de Bierwinkel in Joure.

Met een goed humeur door al dit moois zijn we zoals gezegd nog een weekje in de stad gebleven. Zoon verhuisd, wat geklust in zijn nieuwe appartement en als afsluiting het nieuwjaarsvuurwerk vanaf een boot op de Hudson aanschouwd.



Jan Sikkens