

Titel:

1

Bier uit de hele wereld



Auteur

Gilbert Delos

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90 396 0104 6 / 1992 Les Éditions Hatier, Parijs

Kort

Bier is al duizenden jaren oud. Het is de meest genuttigde drank ter wereld – en de meest miskende. Ga samen met dit prachtig geïllustreerde boek op ontdekkingsreis langs de grootste bierbrouwerijen ter wereld en leer hun bieren kennen. Van prestigieuze internationale pilsjes tot onbekende Belgische geuzelambieks, van Britse ales tot Japanse draft beers ... ze staan er allemaal in. Leer iets over de geschiedenis en tradities van bieren uit alle werelddelen. Ze staan afgebeeld in hun bekende flesjes en blikjes. De etiketten zijn een lust voor het oog en hebben vaak een verrassend originele vormgeving. Bier uit de hele wereld is een uitnodiging om mee te gaan naar alle grote rituele bierfeesten, iets te voelen van de warme intimiteit van Engelse, Ierse of Amerikaanse pubs en de sfeer te proeven van kleine kroegen overal te wereld.

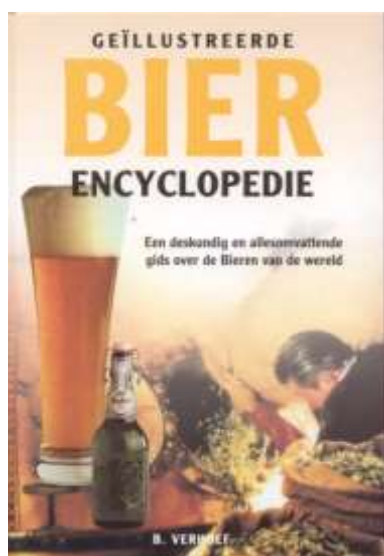
Oorsprong:

Ludo Sas

Titel:

2a/2b

Geïllustreerde bier encyclopedie



Auteur

B. Verhoef

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90 366 1081 8 / 1997 Rebo Productions, Lisse, 6^e druk, 2001

Kort

Dit handboek begeleidt de lezer op zijn bierreis door Europa. Behalve informatie over het brouwproces en de geschiedenis van het bier bevat dit naslagwerk vele interessante wetenswaardigheden over meer dan achthonderd biermerken en hun brouwerijen, en vele fraaie foto's van flessen, blikjes en etiketten. Behalve bieren uit de grootste bierlanden als Duitsland, Engeland, Tsjechië en België treft u ook bieren aan uit de kleinere en onbekendere bierlanden zoals Finland, Italië en Spanje. Nederland komt in dit overzicht natuurlijk eveneens uitgebreid aan bod.

Oorsprong:

1: Ludo Sas

2b: ...

Vakboek voor de bierslijter. Deskundigheid van vat tot glas.**Auteur**

Gilbert Baetslé

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90-5232-080-2 / CODA Antwerpen, 1993. Niet meer te verkrijgen

Kort

Prof. Gilbert Baetslé (Mariakerke, 1934) is een autoriteit in de brouwerij-technologie. Hij is Ingenieur Biochemie, doceert Biochemische Technologie, brouwerij-en Fermentatietechnologie aan de Industriële Hogeschool van het Gemeenschapsonderwijs C.T.L. in Gent en leidt bijgevolg jongeren op tot ingenieurs voor de brouwerij-industrie. Tegelijk is hij hoofd van de Brouwerij-afdeling van dit instituut, dat door het ministerie van Volksgezondheid en Gezin erkend is voor het ontleden van bier en de grondstoffen voor de produktie ervan. Sinds 1959 verzorgt hij de leergangen in Drankslijten voor de Horeca. Van 1961 tot 1973 was hij hoofd van het proefstation van de Brouwersvereniging voor Beroepsonderwijs. Hij is jurylid bij de tapwedstrijden van de Nationale Dienst voor het Debiet van het Bier en auteur van het 'Handboek bij de studie van de mouterij- en brouwerijtechnologie'. Hij publiceerde diverse wetenschappelijke artikelen en geeft talrijke voordrachten over de brouwerijtechnologie in binnen- en buitenland.

In het 'Vakboek voor de Bierslijter' gaat Prof. Baetslé uitvoerig in op alle aspecten van het correct debiteren van bier- van het tappen tot het consumeren. Het wetenschappelijk onderbouwde werk is een bron van vakkundige informatie voor brouwers, bierslijters en andere belanghebbenden.

Oorsprong:

Gilbert Baetslé (€ 25)

Handboek bij de studie van de Mouterij- en Brouwerij-Technologie

**Auteur**

Gilbert Baetslé

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN ... / Niet meer te verkrijgen

Kort

Praktische handleiding bestemd voor de vorming van ingenieur.

Hierin kan men wetenschappelijke gegevens terugvinden in verband met de technologische ontwikkeling van gerst tot mout en eveneens van mout tot bier, zonder de belangrijke andere grondstoffen, zoals water en hop, uit het oog te verliezen, daar het verschil en de samenstelling van deze laatsten een enorm impact hebben op de kwaliteit van het afgewerkte produkt.

Door het feit dat alle technische nieuwigheden, werk- en analysemethodes en zelfs alle berekeningen erin worden aangehaald, zal dit werk een lijfboek zijn dat op ieder ogenblik kan geraadpleegd worden.

Oorsprong:

Gilbert Baetslé (€ 30)

Bieren zelf brouwen.**Auteur**

Jac. Lambrechts

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90 289 1404 8 / 1989, Helios / Uitgeverij Pelckmans.

Kort

Niet alleen bier drinken, maar ook bier brouwen is een eeuwenoude traditie in onze streken. Van in de verre oudheid tot nog in de 18^{de} eeuw was het thuisbrouwen zeker geen zeldzame bedoening. Bier immers was eertijds een onderdeel van de voeding. Met de opkomst van de dorpsbrouwerij en later de industriële brouwerij is het thuisbrouwen in onbruik geraakt. Met een hernieuwde belangstelling voor streekbieren en een groeiende interesse voor de kleinschalige zelfvoorziening in de voeding kent dit oude huisambacht een nieuwe bloei. Het is daarenboven een vrijetijdsbesteding die ruimte laat voor heel was creativiteit. Dit boek behandelt het bier brouwen voor de amateur met de nodige wetenschappelijke achtergrondinformatie. De geschiedenis van het bier, de grondstoffen, materialen, produkten en praktijk komen uitvoerig aan bod. Elk hoofdstuk eindigt met een opgave van praktische oefeningen. Wie ze goed uitvoert, zal stap voor stap van gerst tot bier met de ambachtelijke brouwtechniek vertrouwd geraken. Hij brouwt dan na korte tijd abdijbier, kersenbier, kruidenbier of zijn eigen huisbier. Dit is een enig handboek zowel voor de beginnende als voor de meer ervaren amateurbrouwer. Voor wie beroepshalve of zo maar uit interesse meer over bier wil weten is dit de aangewezen lectuur.

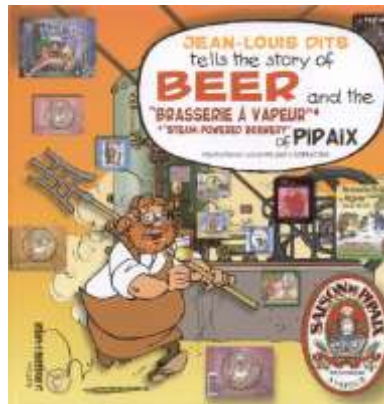
Leraren met vakken microbiologie, bio-industrieën, microbiologie en algemene voeding zullen in dit boek menig wetenschappelijk gegeven en talrijke uitvoerbare praktische proeven vinden. Zij kunnen ze goed gebruiken bij de samenstelling van hun lessen en labo-oefeningen. Een boek om een glas schuimend gerstenat op te heffen en prosit te zeggen.

Oorsprong: VAW-winkel (€ 6)

Titel:

6a/6b(Engels) 6c/6d(Frans)

Jean-Louis Dits tells the story of Beer and the “Steam-powered brewery” of Pipaix.



Auteur

Jean-Louis Dits

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 2-87292-027-7 / La Brasserie à Vapeur.

Kort

The “Brasserie à Vapeur” (formerly “Brasserie Biset-Cuvelier” from 1926 to 1984, “Brasserie Cuvelier” before 1926) or, “Steam-powered Brewery”, is the last beer-brewing establishment in the world still powered by a steam machine. It is located in Pipaix, Belgium, a small village of the Walloon Picardy, in western Hainaut a few miles away from France.

The aforementioned machine dates from 1895 but the Brewery was started in 1785 on a farm. The current brewer, Jean-Louis Dits, saved it from destruction in 1984 and has made a living museum out of it. The brewer still produces the ancestral “Saison de Pipaix” following the recipe he inherited from his predecessors, but also “Vapeur Cochonne”, “Vapeur en folie”, and “Vapeur légère” as well as occasionally some various special vintages.

Oorsprong:

VAW-Geel

Titel:

7

Brouwerijanalysen



Auteur

Ing. F. Weustenraed

ISBN nummer / uitgeverij:

Cursusboek tweede jaar graduaat Chemie, optie biochemie / Hoger Instituut Sint-Lieven Gildestraat 17 9000 Gent / 1994

Kort

...

Oorsprong:

Yves De Ridder

V.A.W. Geel stelt voor 'Zelf bier brouwen'.



Realisatie van:

VAW (Vereniging voor Amateur Wijnmakers en Bierbrouwers)
Saters en Bacchanten Gilde
Sasachtweg 6
B-2440 Geel
&
Lierse Cine & Video Club

Kort

...

Oorsprong:

VAW-winkel (€ 37,5)

V.A.W. Geel stelt voor 'Zelf bier brouwen'.



Realisatie van:

VAW (Vereniging voor Amateur Wijnmakers en Bierbrouwers)
Saters en Bacchanten Gilde
Sasachtweg 6
B-2440 Geel
&
Lierse Cine & Video Club

Kort

...

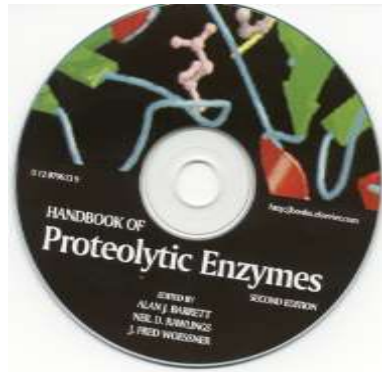
Oorsprong:

Lierse Cine & Video Club

Cd - Titel:

10

Handbook of Proteolytic Enzymes.



Auteur

Alan J. Barrett, Neil D. Rawlings, J. Fred Woessner

Kort

Alles over enzymen.

Oorsprong:

VAW-Geel

ProMash Evolution Version 1.8.a



Auteur

www.promash.com.

Kort

ProMash is own one of the most detailed and comprehensive brewing software tools available. As such, ProMash is extensive and may take some time to become fully accustomed to. We have tried to lay out the help system in a fluid, easy to understand layout and encourage comments and suggestions.

Oorsprong:

VAW-Geel

Belgische Bieren.



Auteur

De website www.one4you.be bestaat ondertussen niet meer.

Kort

Belgische bieren is een momentopname van de dynamische Belgische bierwereld, genomen op 30/7/96.

Oorsprong:

Carlo Verboven

Map - Titel:

13

Bier – Bieb - Gazet

Kort

Artikels uit de gazet betreffende bier, bierbrouwen, bierproeven.

Nr	Titel	Onderwerp	Oorsprong
1	Brouw zelf eens een zomerbiertje	Amateur	F. Boonen
2	Brouwerij Het Anker en De Koninck	Commercieel	F. Boonen
3	De Zeunt is geboren	Streekbieren	F. Boonen
4	Amateur-brouwers slaan de hand aan de roerstok	Amateur	F. Boonen
5	Pintje tappen kan nu thuis	Commercieel	F. Boonen
6	Interbrew sluit Aalsterse mouterij	Commercieel	F. Boonen
7	Scouts brouwen eigen bier	Amateur	F. Boonen
8	Van moemoes fruitwijn tot Geelse Stoere	Amateur	F. Boonen
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			
41			
42			
43			
44			
45			
46			
47			
48			

Foto's biermaterialen Reynaert Gilde Lokeren.



Auteur

Urbain van Conkelberge
Lindestraat 61
Desteldonk
9042 Gent
09/3558438
u.van.conkelberge@belgacom.net

Kort

Een groot aantal foto's van brouwmaterialen in de vorm van een PowerPoint presentatie.

Oorsprong:

Urbain van Conkelberge

Map - Titel:

15

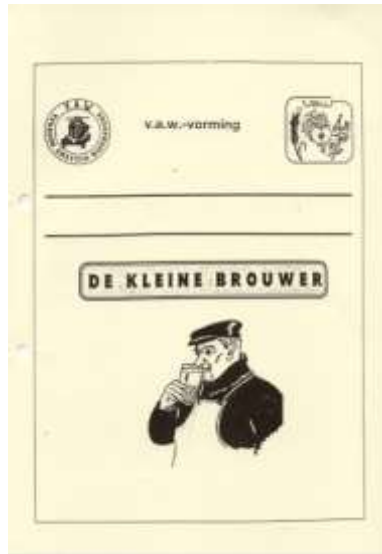
Bier – Bieb - Internet

Kort

Artikels uitgeprint van internet betreffende bier, bierbrouwen, bierproeven.

Nr	Titel	Onderwerp	Oorsprong
1	Biergist	Gist	F. Boonen
2	Gistverzorging	Gist	F. Boonen
3	Inzaaien van gist	Gist	F. Boonen
4	Aanwijzingen voor het omgaan met gist en bacteriën	Gist	F. Boonen
5	Eiwitrust	Mäischen	Rudy Maes
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			
41			
42			
43			
44			
45			
46			
47			
48			

De kleine Brouwer.



Auteur

Paul Van der Jonckheyd – VAW vorming

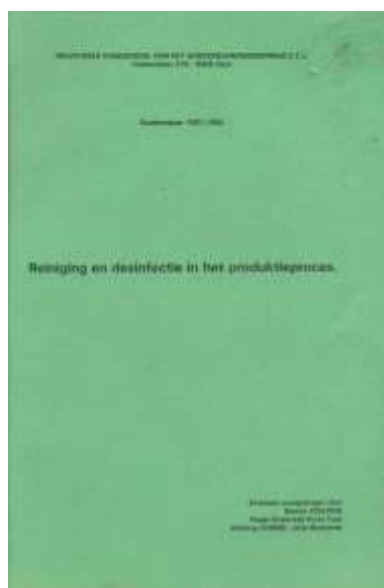
Kort

De bedoeling van deze uitgave is vooral een lestekst ter beschikking te stelling voor al degenen die een VAW-biercursus volgen. Het gehele bierwordingsproces wordt hierin stap voor stap uitgelegd, maar de nadruk wordt vooral gelegd op het waarom van elke stap.

Oorsprong:

VAW – winkel (€ 4,5)

Reiniging en desinfectie in het productieproces.



Auteur

Steven Verlinde

ISBN nummer / uitgeverij:

Eindwerk voorgedragen door Steven Verlinde. Hoger Onderwijs Kort Type Afdeling
Chemie, optie Biochemie. Academiejaar 1991-1992.
Industriële Hogeschool van het gemeenschapsonderwijs C.T.L.
Voskenslaan 270 – 9000 Gent

Kort

...

Oorsprong:

VAW - Geel

Mini bierbrouwinstallatie (+/- 30l).



Auteur

Saters en Bacchanten gilde VAW Geel

Kort

Technische beschrijving van de 30 liter brouwinstallatie, die kan geleend worden bij VAW Geel.

Oorsprong:

VAW – winkel

Cursus beginners 2002: 'Van gerstemout tot gerstenat'.



Auteur

Lievens Jan

Kort

Handleiding bij lesreeks 'beginnende amateur-bierbrouwers' VAW regio Kempen, Westerloo 2002.

Oorsprong:

Frans Boonen

Cursus beginners 2004: 'Van gerstemout tot gerstenat'.



Auteur

Lievens Jan

Kort

Handleiding bij lessenreeks 'beginnende amateur-bierbrouwers' VAW regio Kempen, Geel september 2004.

Oorsprong:

Frans Boonen

Het groot zelf bierbrouwboek.**Auteur**

Jan van Schaik

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90 215 4048 7 / 1993, 2004 Kosmos-Z&K Uitgevers, Utrecht.

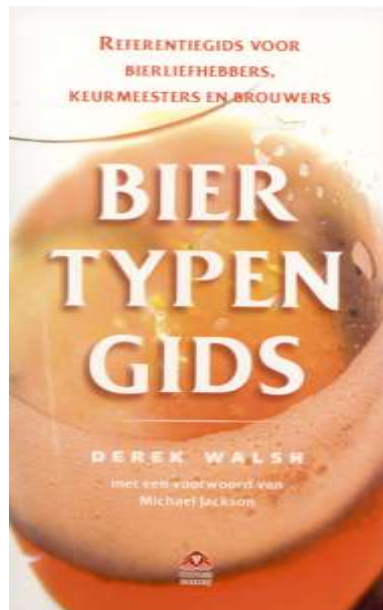
Kort

Steeds meer mensen ontdekken hoe leuk zelf bierbrouwen is. Met niet al te veel materialen hebt u al snel een bier gebrouwen dat kan concurreren met het bier van grote brouwerijen. Maar er kan nog veel meer. Probeer daarom zelf Pilsener, Kriek, Duvel, Bokbier of ieder ander bier naar eigen smaak te creëren.

Het groot zelf bierbrouwboek is het standaardwerk voor ieder bierbrouwer. Onder de deskundige leiding van Jan van Schaik leert u stap voor stap de fijne kneepjes van het vak. Daarnaast vindt u in dit boek alle informatie over ingrediënten, technieken en biersoorten, alsmede nuttige adressen en heerlijke recepten voor uw eigen bier.

Oorsprong:

Brouwland (€ 15,15)

Biertypengids.**Auteur**

Derek Walsh

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90 215 3612 9 / 2002 Kosmos-Z&K Uitgevers, Utrecht.

Kort

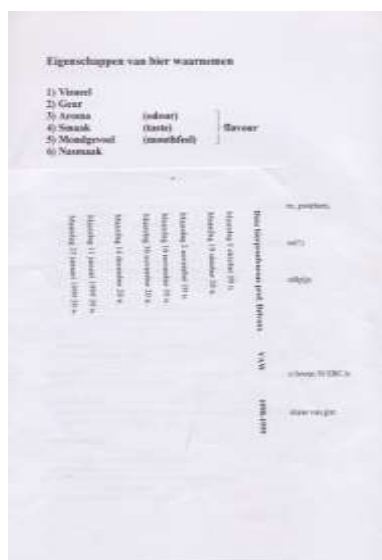
Er zijn in de wereld duizenden biermerken, waaronder allerlei onduidelijk benoembare seizoenbieren, abdijbieren, streekbieren etc. Al deze bieren zijn echter in te delen in verschillende biertypen, waarvan er een kleine 100 zijn te specificeren. Derek Walsh geeft in de Biertypengids een overzicht van al deze biertypen, waarbij uitgebreid gekeken wordt naar technische specificaties, receptuur en proefnotities en formulieren. Daarmee is het een handzame en overzichtelijke gids die onmisbaar is voor iedereen die van bier houdt, van liefhebber tot professional.

Derek Walsh is onder andere adviseur voor de European Beer Consumers Union, de Bier Keurmeesters Gilde en de Stichting Noordhollandse Alternatieve Bierbrouwers, en heeft bij diverse commerciële bierbrouwers zijn recepten onder persoonlijk toezicht laten brouwen.

Oorsprong:

Brouwland (€ 10,93)

Lessenreeks bierproeven F. Delvaux 1998-1999: 'Eigenschappen van bier waarnemen'.



Auteur

F. Delvaux

Kort

Handleiding bij lessenreeks bierproeven door F. Delvaux. VAW nationaal 1998 – 1999 te Geel.

Oorsprong:

Frans Boonen

Sensorische eigenschappen en degustatie van bier.**Auteur**

v. Daems, F. Delvaux, G. Derdelinckx

ISBN nummer / uitgeverij:

KU Leuven – Brewing Research Group
Centre for Malting and Brewing Science
Kardinaal Mercierlaan 92
B – 3001 Heverlee

Kort

Lange tijd werd de degustatie beschouwd als een relatief abstracte oefening, gezien de complexiteit van de sensorische mechanismen die daarbij een rol spelen en het grote aantal aromatische bestanddelen in bier. Dankzij de huidige analytische mogelijkheden is de degustatie op zich echter een volledige wetenschap geworden, die ook als dusdanig moet worden beschouwd.

Oorsprong:

Frans Boonen

Lesavond bierbrouwen 2004: 'Reinigen en desinfectie'.



Auteur

Yes De Ridder

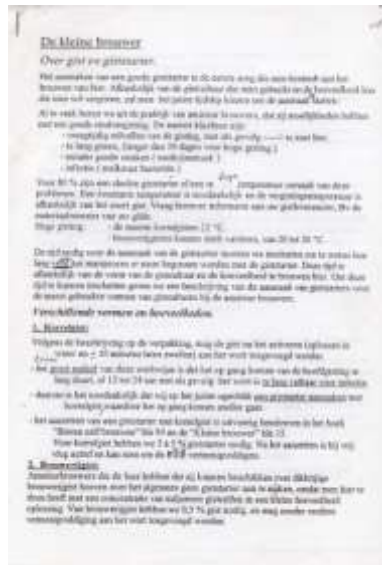
Kort

Handleiding bij les voor bierbrouwers

Oorsprong:

Frans Boonen

Lesavond bierbrouwen eind jaren 90: ‘Over gist en giststarter’.



Auteur

Onbekend

Kort

Handleiding bij les voor bierbrouwers:

Oorsprong:

Frans Boonen

Cursus beginners 1992: 'Bierbrouwen'.



Auteur

Molenbergs Juul

Kort

Handleiding bij lessenreeks 'bierbrouwer' VAW regio Kempen, Geel 1992.

Oorsprong:

Frans Boonen

Cursus beginners 2000: 'Van gerst tot gerstenat'.



Auteur

Meulders Louis

Kort

Beknopte inleiding tot het kleinschalig brouwen.
Handleiding bij lessenreeks 'beginnende amateur-bierbrouwers' VAW regio
Kempen, Kwaadmechelen 5 en 12 september 2000.

Oorsprong:

Frans Boonen

Lesavond bierbrouwen 07/11/1998: 'Water en waterbehandeling in de brouwerij'.



Auteur

Ir. P. Bossuyt

Kort

Handleiding bij les voor bierbrouwers

Oorsprong:

Frans Boonen

Trappist. Het bier en de monniken.



Auteur

Jef van den Steen

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90-5826 214 6 / 2003 Jef van den Steen en Uitgeverij Davidsfonds NV
Blijde-Inkomststraat 79-81, 3000 Leuven.

Kort

Fransen Revolutie. De monniken van de Franse Cisterciënzerabdij La Trappe slaan op de vlucht en zwermen uit naar Zwitserland, Italië, Spanje en ... de Lage Landen. Westmalle, Westvleteren, de Achelse Kluis, Chimay, Rochefort en Orval: wie zijn de trappisten? En uit welk vaatje tappen ze?

Jef van den Steen kreeg het vertrouwen van de trappisten, waardoor ze hem binnenlieten in hun leefwereld. Hij is een vast redacteur van de Zytholoog, het blad van Zythos, de enige bierconsumentenvereniging in ons land.

Oorsprong:

Filip Vanherck

Cursus beginners 2005: 'Van gerstemout tot gerstenat'.



Auteur

Lievens Jan

Kort

Handleiding bij lessenreeks 'beginnende amateur-bierbrouwers' VAW regio Kempen, Westerlo 2005.

Oorsprong:

Frans Boonen

**Lesavond 18 maart '95 door D. Naudts:
Over gist en gisting.**



Auteur

Dirk Naudts (K.I.H.O.)

Kort

Notities naar aanleiding van de voordracht op 18 maart '95 voor VAW-Geel door D. Naudts (K.I.H.O.).

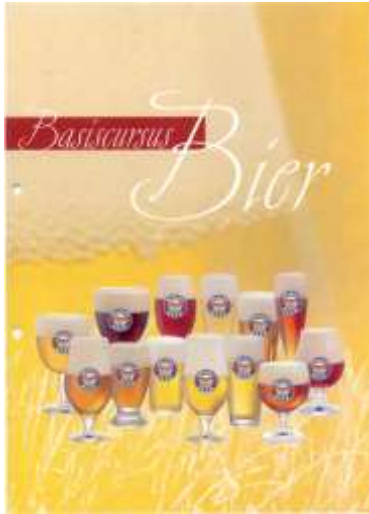
Oorsprong:

Frans Boonen

Titel:

34a/34b

Basiscursus bier



Auteur

Belgische brouwers.

Kort

De Basiscursus Bier is een uitgave van de Belgische Brouwers in samenwerking met de Inspectie Secundair Onderwijs van het Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap, het Vlaams Verbond van het Katholiek Secundair Onderwijs, de Pedagogische begeleidingsdienst van het Gemeenschapsonderwijs, het Provinciaal Onderwijs, het Onderwijssecretariaat Steden en Gemeenten en de Cel Onderwijs van het Kabinet van de Minister voor het Secundair Onderwijs van de Franstalige Gemeenschap.

Oorsprong:

Frans Boonen

Tijdschrift Titel:

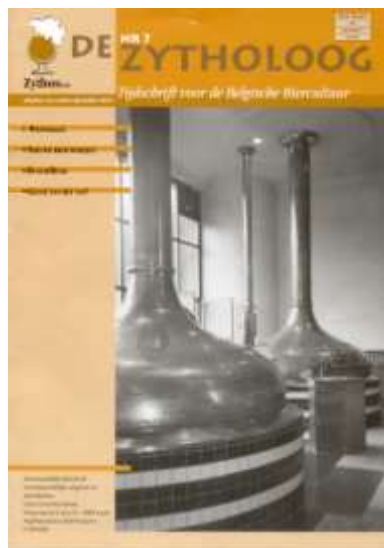
35

2003-a

2004-b

2005-c

De Zytholoog.



Auteur

Driemaandelijks tijdschrift van Zythos.

ISBN nummer / uitgeverij:

Verantwoordelijke uitgever:
Dany Vanschoonbeek, Weg naar As 9, bus 10 – 3600 Genk.

Kort

Zythos vzw is een confederatie van lokale verenigingen die actief zijn rond de Belgische biercultuur.

Jaargang 2003 (vanaf april)

Jaargang 2004

Jaargang 2005 (januari, februari, maart)

Oorsprong:

Filip Vanherck

Groot zelf bier brouw boek**Auteur**

Jan van Schaik

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN ... / ...

Kort

Zelf bier brouwen is niet moeilijk en het wordt dan ook door steeds meer mensen gedaan. Veel apparatuur is er niet voor nodig een paar flinke flessen, enkele plastic vaten en een grote pan vormen de basis. De ingrediënten, zoals gerst, mout, hop, rijst en maïs, zijn goedkoop en in het hele land verkrijgbaar.

En zo brouwt u bier van topkwaliteit tegen de helft van de prijs in de winkel.

Zelf bier maken is ook een fascinerende hobby. Want wat geeft er meer voldoening dan van gerst, gist, water en hop een eerlijk en gezond bier te brouwen? Ieder kan het aanpassen aan zijn smaak en die van zijn huisgenoten en vrienden: veel of weinig hop, zwaar of licht bier, goudbruin of heel licht van kleur.

Jan van Schaik legt stap voor stap het brouwproces uit, waardoor dit boek geschikt is voor de beginner, maar ook interessant voor hen die al langer bier brouwen.

Oorsprong:

VAW nationaal

Zelf bier maken**Auteur**

Ronn Hoose

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90 245 0420 1

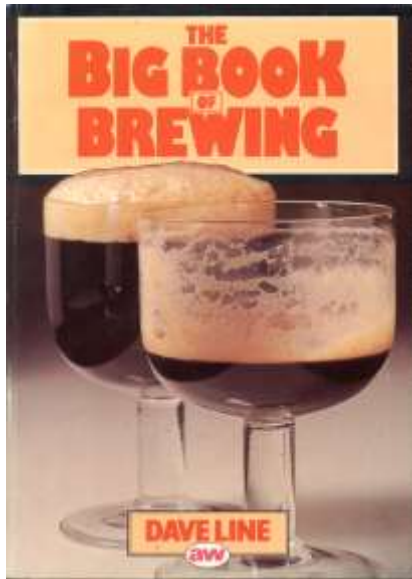
Kort

Het zelf bier maken is een hobby die, evenals het zelf wijn maken, uit Engeland naar ons is overgewaaid. Engeland is, wat men noemt, een bierdrinkende natie en slechts weinig landen evenaren Engeland in het aantal verschillende soorten bier dat daar op de markt gebracht wordt. Het is dan ook niet verwonderlijk dat de Engelsman, van huis uit vertrouwd met vele biersmaken, begonnen is met het zoeken naar nóg meer mogelijkheden en variaties, en van lieverlee hebben al die hobbyisten, verenigd in clubs en al lerend door wedstrijden en het uitwisselen van ervaring, het zelf bier maken zodanig onder de knie gekregen dat het niet meer een kwestie van proberen maar een kwestie van weten hoe geworden is.

De auteur van dit boek, die vertrouwd is met de in Engeland (en in andere landen van Europa) beproefde methoden én met de in Nederland verkrijgbare hulpmiddelen, schreef een uitstekende handleiding, waarin alle benodigde materialen, het hoe en waarom van het gistingsproces, een stap-voor-stap instructie, recepten, tabellen; kortom alles wat met het zelf bier maken van doen heeft, aan de orde komt.

Oorsprong:

VAW nationaal

The big book of brewing**Auteur**

Dave Line

ISBN nummer / uitgeverij:

SBN 0 900841 34 6

Kort

This is the handbook for any really enthusiastic and ambitious amateur brewer ...the man who wants to brew really high quality "true" beers that we re long thought beyond the ability of the amateur.

Encouraged by the declining standard of the commercial product to seek an alternative in home brewing, many beer makers have found that with all their enthusiasm, the best ingredients and equipment, they still cannot brew a satisfying pint.

The finest beers and ales can only be brewed by the traditional, centuries-old techniques and a successful method of adapting these techniques for home use has been the elusive goal of home brewers for more than a decade.

"The Big Book of Brewing" makes this long awaited breakthrough: it brings to beginners and experts alike a simple method of "mashing" for producing the finest flavoured beers, ales, stouts and lagers. It is the most advanced and comprehensive book on the subject: every aspect of brewing is covered and covered thoroughly, with authority, expertise and humour .

This will be the definitive book of home brewing for years to come....

Oorsprong:

VAW nationaal

Bier uit eigen brouwerij



Auteur

Wolfgang Vogel

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90-215-1348-X

Kort

Zelf bier brouwen is een hobby met vele interessante aspecten zonder dat u er kostbare apparatuur voor hoeft aan te schaffen. Met het normale huisraad als een fornuis, pan, emmer en schuimspaan heeft u de basisspullen al in huis.

Bovendien zijn de ingrediënten niet duur en overal verkrijgbaar .

Deze handleiding geeft aan de hand van tekeningen en foto's (in kleur) een helder beeld van het brouwproces.

Met deze complete uitgave, die geschikt is voor beginnende en ervaren brouwers, zult u spoedig een heerlijk glas bier van eigen vat kunnen tappen....

Oorsprong:

VAW nationaal

Brouwschema's gilde vanaf 1994

Kort

Brouwschem's van gildebieren vanaf 1994.

Niet
Uitlenen!!!

Alleen ter
inzage !!!

Geuze en kriek, de champagne onder de bieren.



Auteur

Jef van den Steen

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90-5826 410 6 / 2006 Jef van den Steen en Uitgeverij Davidsfonds NV
Blijde-Inkomststraat 79-81, 3000 Leuven.

Kort

Geuze en kriek: ze zijn geschapen voor fijnproevers. Van zuur tot zoet, van lichtamber tot dieprood: met hun subtiele smaken en bonte kleuren hebben ze een trouwe 'fanclub' veroverd. Jef van den Steen durft ze de champagnes onder de bieren noemen. In dit stijlvolle, maar bruisende bierboek ontdek je waarom.

Geuze en kriek. De campagne onder de bieren neemt je mee naar de tonnenmagazijnen waar het bier op hout gist en rijpt. Je maakt kennis met de rijke geschiedenis van lambiek, meerts, faro, geuze en kriek. Jef van den Steen wijdt je graag in in de brouwgeheimen achter de fijnste en fruitigste onder de Belgische bieren. En dan maar proeven!

Oorsprong:

VAW-Geel

Bier brauen



Auteur

Dave Laing – John Hendra

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 3-473-43049-8

Kort

Deutsch Erstaussage. Die englische Originalausgabe erschien unter dem Titel “Beer and brewing” bei Macdonald Educational LTD.

Oorsprong:

VAW nationaal

Michael Jackson's Grote Belgische Bieren



Auteur

Michael Jackson

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 13: 978-90-209-6591-9

ISBN 10: 90-209-6591-3

Kort

Vijfde verder herziene en uitgebreide editie, meer dan 300 nieuwe foto's.

Oorsprong:

VAW

Belgische Bierboek



Auteur

Bob Magerman

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90-209-4957-8

Kort

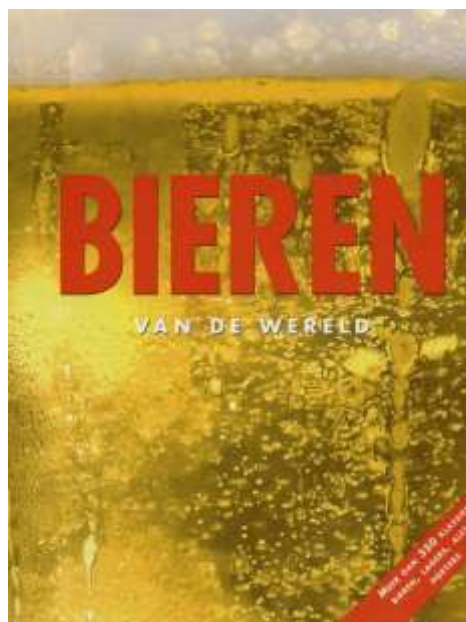
1000 uitgelezen Belgische bieren getapt in verfrissende verhalen

- 100 verrassende biercolumns van Bob Magerman uit 'De Morgen' gebundeld
- Smakelijke verhalen die de dorst naar bierkennis lessen
- Met interessante info over alle brouwerijen, zodat je het bier meteen kunt gaan proeven
- Met duidelijke zwartwitfoto's van alle flessjes

Oorsprong:

VAW

Bieren van de wereld



Auteur

David Kenning en Robert Jackson

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN-10: 1-40546-348-1

ISBN-13: 978-1-40546-348-5

Kort

Een uitgebreide gids met ruim 250 van de beste bieren van brouwerijen uit de hele wereld, van Belgische trappistenkloosters tot Amerikaanse microbrouwerijen. Elk bier is voorzien van kleurenfoto's, historische informatie en een nauwkeurige beschrijving van uiterlijke kenmerken, stijl en unieke smaken.

Oorsprong:

VAW

Geuze en kriek, de champagne onder de bieren.



Auteur

Jef van den Steen

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90-5826 410 6 / 2006 Jef van den Steen en Uitgeverij Davidsfonds NV
Blijde-Inkomststraat 79-81, 3000 Leuven.

Kort

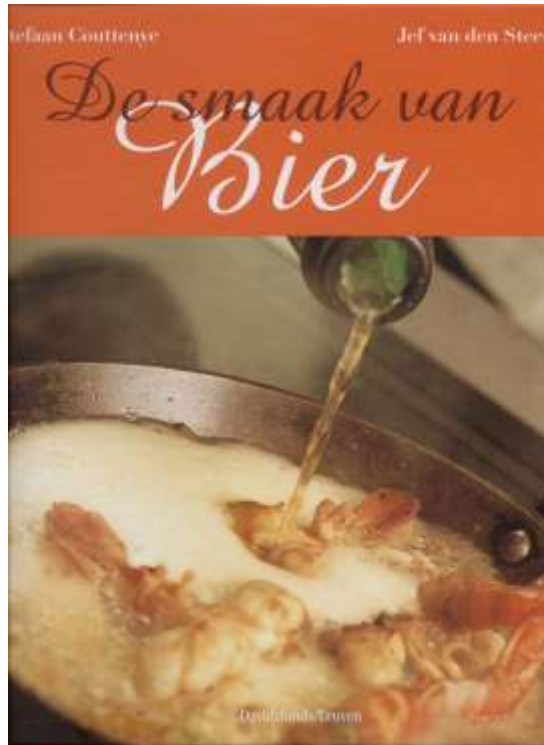
Geuze en kriek: ze zijn geschapen voor fijnproevers. Van zuur tot zoet, van lichtamber tot dieprood: met hun subtiele smaken en bonte kleuren hebben ze een trouwe 'fanclub' veroverd. Jef van den Steen durft ze de champagnes onder de bieren noemen. In dit stijlvolle, maar bruisende bierboek ontdek je waarom.

Geuze en kriek. De campagne onder de bieren neemt je mee naar de tonnenmagazijnen waar het bier op hout gist en rijpt. Je maakt kennis met de rijke geschiedenis van lambiek, meerts, faro, geuze en kriek. Jef van den Steen wijdt je graag in in de brouwgeheimen achter de fijnste en fruitigste onder de Belgische bieren. En dan maar proeven!

Oorsprong:

VAW-Geel

De smaak van bier.



Auteur

Jef van den Steen, Stefaan Couttenye

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90-5826 430 0 / 2006 Jef van den Steen, Stefaan Couttenye en Uitgeverij Davidsfonds NV Blijde-Inkomststraat 79-81, 3000 Leuven.

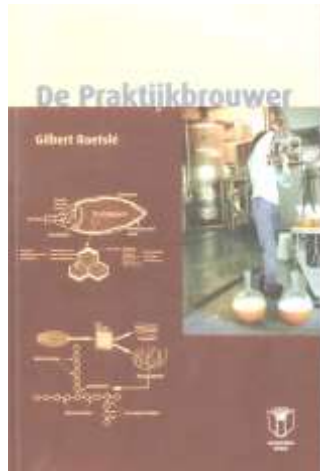
Kort

De smaak van bier... bitter of fruitig? Zoet, zuur of kruidig? Bier heeft een bijzonder rijk smakenpalet. Sinds jaar en dag hebben zowel brouwers als bierliefhebbers hun creativiteit kunnen botvieren op bier. Met een goddelijke mensendrank als gevolg. Biergoeroe Jef van den Steen en bierkok Stefaan Couttenye van Gasthof 't Hommelhof in Watou slaan de handen in elkaar. Jef deelt zijn kennis, Stefaan zijn kookkunsten met elke lezer toe.

Waarom smaakt het ene bier fruitig en het andere veeleer kruidig? Bier en kaas: een beter keuze dan wijn en kaas? Bier als aperitief, waarom ook niet? Bier in de kookpot: wat zijn de vuistregels? Bier lekken bij de barbecue? Bier schenken, hoe doe je dat? In de smaak van het bier kom je het allemaal te weten

Oorsprong:

VAW-Geel

De praktijkbrouwer.

Verloren

Auteur

Gilbert Baetslé

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 978-90-382-0998-2

Kort

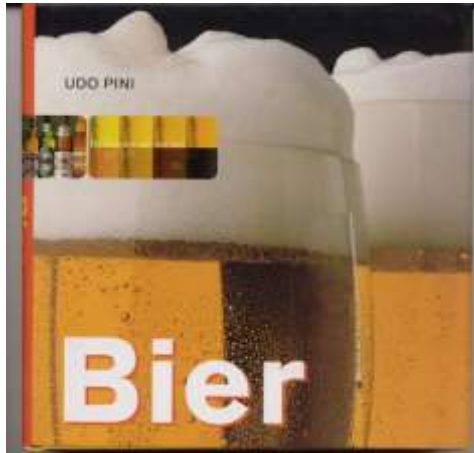
Dit boek is een wetenschappelijk onderbouwde handleiding voor de procesingenieur, de proces operator en in niet in het minst voor de hobbybrouwer. Geen receptuur voor bieren op maat en smaak, geen vlucht in de doolhof van biochemische pathways waartoe de bierbrouwerij zich zo goed leent, maar een onderbouwde analyse en synthese om elke handeling, elk stadium beter te begrijpen en bij te dragen tot de kwaliteit van het product....

Over de autoeur

Prof. Gilbert Baetslé is docent emeritus Brouwerij- en fermentatietechnologie aan de Industriële Hogeschool van het Rijk, nu Hogeschool Gent (Associatie Universiteit Gent) en staat bekend als een autoriteit op het vlak van brouwerijtechnologie. De auteur was van 1961 tot 1972 hoofd van het proefstation van de brouwersvereniging voor beroepsonderwijs. Hij publiceerde in het verleden reeds het Handboek bij de studie van de mouterij- en brouwerijtechnologie (1984) en het Vakboek voor bierslijter. Deskundigheid van glas tot glas (1993). Gilbert Baetslé was en is ook een veel gevraagd spreker in binnen- en buitenland over brouwerijgerelateerde onderwerpen.

Oorsprong:

VAW-Geel (€ 30)

Bier.**Auteur**

Udo Pini

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 3-936761-76-0

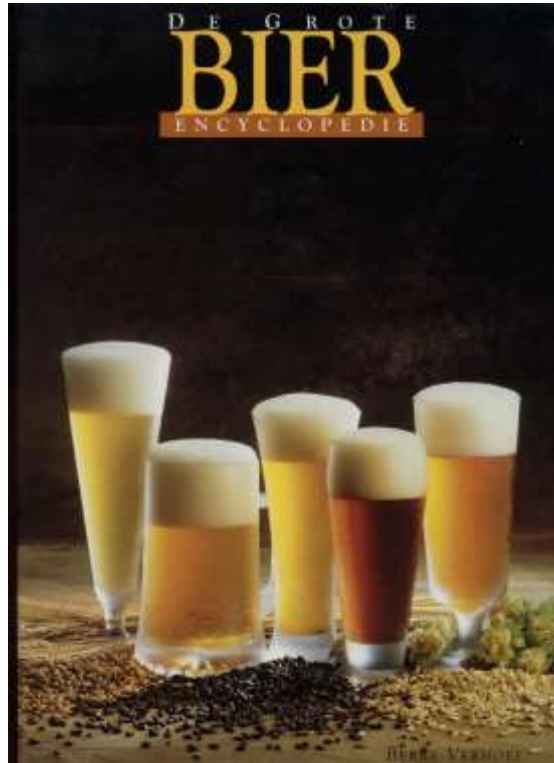
Kort

Bier is meer dan alleen het meestgedronken alcoholische drankje ter wereld. Bier is genot, maar ook een kwestie van smaak en soms zelfs een geheim. Dit boek biedt een leuk en informatief overzicht over de biermerken en –soorten. Overal ter wereld: welk bier komt uit welk land, waarmee kan bier zoal worden gemixt, welk glas past bij welk bier en, last but not least, de bierfilosofie die de echte bierliefhebber moet kennen. De wereld van het bier is een onverwacht bonte kosmos. 'Bier' is een boek voor iedere bierdrinker die meent zijn lievelingsbier te kennen, maar open staat om nog onbekende brouwsels.

De culinaire journalist Udo Pini heeft tijdens zijn talrijke reizen tussen Europa en Ladakh in het Himalayagebergte heel veel bieren geproefd. Hij heeft ook al eens zelf een bier gebrouwen, whiskybieren getest en heel wat vaten aangestoken. Voor zijn uitgebreide 'GourmetHandbuch' kreeg hij in 2001 de 'Goldmedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands'. Udo Pini woont en werkt in Hamburg.

Oorsprong:

VAW-Geel

De Grote Bier encyclopedie...**Auteur**

Berry Verhoef.

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90-366-1333-7

Kort

Bier is een van de oudste dranken ter wereld. Hoewel bier op het eerste gezicht minder cultuur heeft dan bijvoorbeeld wijn, heeft de drank door zijn enorme gevarieerdheid een groot aantal liefhebbers voor zich gewonnen, van anonieme genietters tot verwoede verzamelaars; Bier wordt gebrouwen in kleine brouwerijen die gevestigd zijn in schuurtjes achter de boerderij, door paters in het klooster en door multinationals in onvoorstelbaar grote hoeveelheden, gelukkig allemaal met hun eigen karakter en vakmanschap. De grote verscheidenheid aan bier levert zowel koele dorstlessers voor een mooie zomerdag op als verwarmende ‘versterkertjes’ voor een koude winteravond.

In deze rijk geïllustreerde encyclopedie is de biercultuur overzichtelijk in kaart gebracht. Meer dan twaalfhonderd beschrijvingen van bier inspireren de liefhebber op zijn ontdekkingstocht door de boeiende en gevarieerde wereld van bier.

Oorsprong:

...

Grote Belgische Bieren.



Auteur

Michael Jackson's

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90-5373-010-9

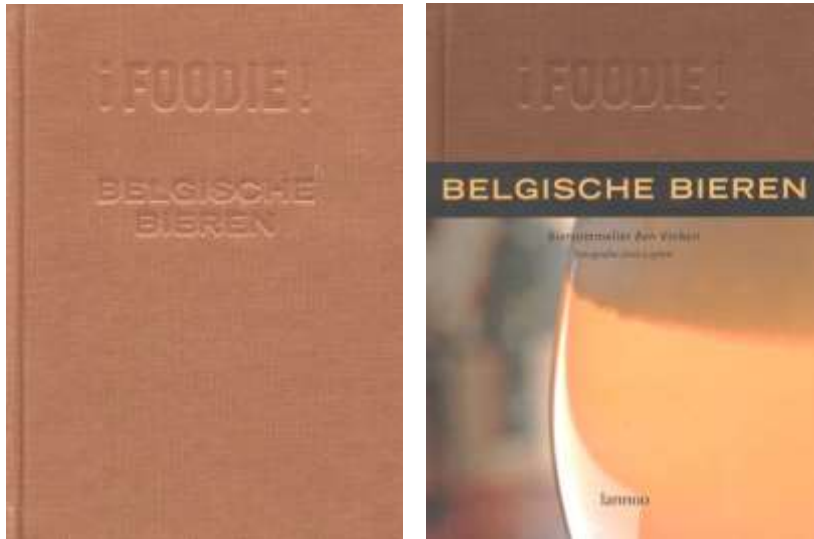
Kort

Vierde, volledig herzien en uitgebreide editie.

Oorsprong:

VAW-Geel

Belgische Bieren.



Auteur

Biersommelier Ben Vinken

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 978-90-209-7253-5

Kort

Bier is de rode draad doorheen de carrière van Ben Vinken (55). In 1979 ging hij aan de slag als jurist in de Brouwerij Lamot, en vervulde later verkoop- en marketingfuncties bij achtereenvolgens Brouwerij Palm en Interbrew (nu Inbev). Sedert 1992 is hij actief als journalist en uitgever van in bier gespecialiseerde uitgaven als Michael Jackson's Grote Belgische Bieren en Bierpassie Magazine. Hij is ook een specialist op het vlak van 'beer brand development', en ontwikkelde talrijke marketingcampagnes voor diverse brouwerijen.

Ben schrijft ook columns in Gazet van Antwerpen en Het Belang van Limburg, en verzorgt een bierrubriek in het maandblad *Ambiance*. Verder schreef en coproduceerde hij de tv-serie *Bierpassie* voor ATV en organiseert hij jaarlijks in juni het *Bierpassie Weekend* in zijn thuisstad Antwerpen. Hij is bovendien bekend om zijn 'proef-met-Ben-degustaties' voor bedrijven, waarbij hij in alle talen de buitenlandse gasten inwijdt in de grote Belgische bierschat.

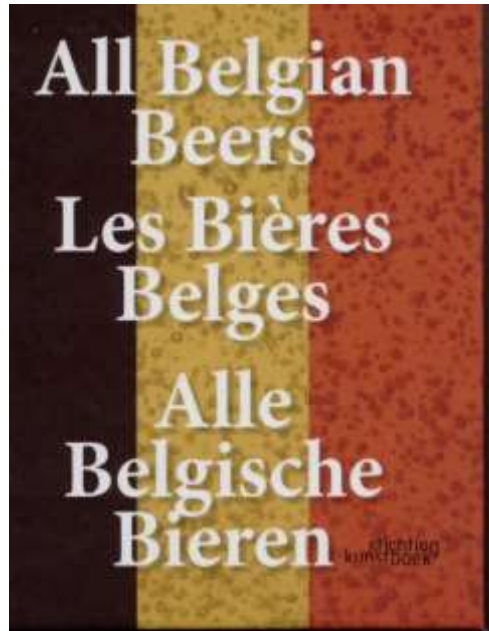
Ben leerde het vak bij zijn goede vriend Michael Jackson, de onlangs overleden Britse bierauteur die als eerste bieren beschreef als wijn – in een prachtig jargon – en de gastronomische kwaliteiten van de Belgische bieren ontdekte en dit aan de hele wereld liet weten.

Oorsprong:

VAW-Geel

All Belgian Beers. Les Bières Belges.

Alle Belgische Bieren.



Auteur

Hilde Deweer.

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 978-90-5856-242-5

Kort

Alle Belgische Bieren biedt een alfabetische overzicht van meer dan 750 Belgische bieren. Alle flesjes en originele glazen worden in het boek afgebeeld, geflankeerd door belangrijke facts en figures. Zonder twijfel een leuk hebbeding voor elke bierliefhebber, een absolute must voor de ervaren bierporever.

Oorsprong:

VAW-Geel

Wijntechnologie en –biochemie.

Hoe wordt wijn gemaakt?



Auteur

Pord. Dr. Ir. D.L.M. Pierik

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90-811225-1-7

Kort

Prof. Dr. Ir. R.L.M. Pierik

Emeritus hoogleraar van Wageningen Universiteit en Research Centrum, wordt ook wel de wijnprofessor genoemd. Hij was verbonden aan de Vakgroep Tuinbouwplantenteelt met als vakspecialisatie 'Plantaardige Cel-, Weefsel- en Orgaankweek'.

Van zijn hand verschenen sinds 1996 de volgende wijnboeken: Port, Wijnwijsheden (in drie delen), Rode Bordeaux, Is wijn gezond (de rol van de alcohol), Spaanse Wijnen, Verzamelde Wijnwijsheden, Portugese Wijnen, Duitse Wijnen, Zuid-Franse Wijnen en Wijngedichten. Drie van deze boeken (Port, Portugese Wijnen en Duitse Wijnen) ontvingen de Gourmand International Cookbook Award in respectievelijk 1999, 2002 en 2003.

In 2004 gaf hij aan de Wageningse Universiteit en Research Centrum zijn eerste collegeserie 'Wijnbouw en Wijn', dat in 2005 en 2006 gevolgd werd door de collegeserie 'Technologie en Biochemie van Wijn'

Oorsprong:

VAW-Geel

Ziektes in de wijnbouw.



Auteur

Tijds Vangrieken

ISBN nummer / uitgeverij:

Sint -Aloysiusinstituut, 6 BIW nr 7, schooljaar 2005-2006

Kort

Eindwerk

Oorsprong:

...

Titel:

56

Het wijnproces: van druivenplant tot wijn op de fles.



Auteur

Koen Viane

ISBN nummer / uitgeverij:

Sint –Aloysiusinstituut, 6 BIW nr 8, schooljaar 2005-2006

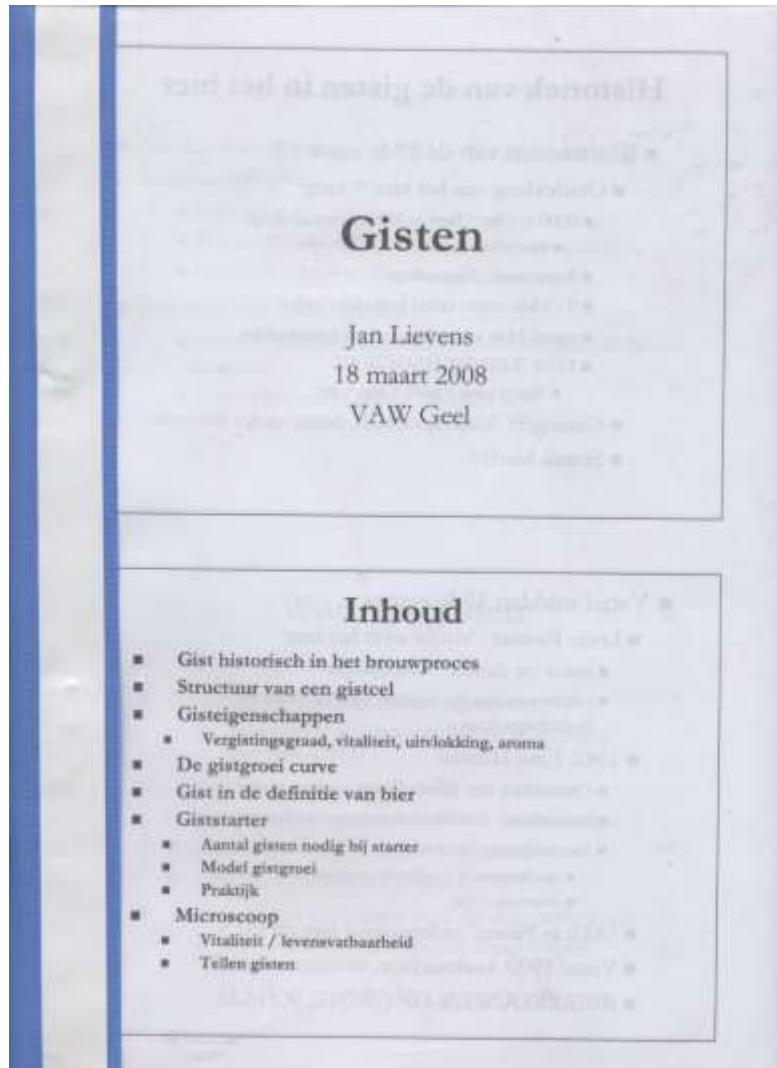
Kort

Eindwerk

Oorsprong:

...

Gisten.



Auteur

Jan Lievens

ISBN nummer / uitgeverij:

VAW-Geel

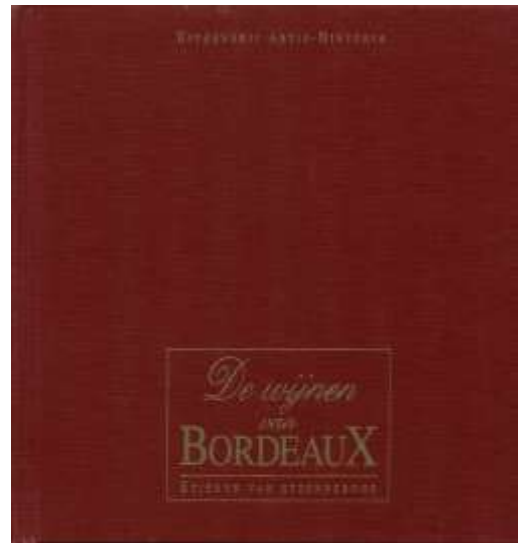
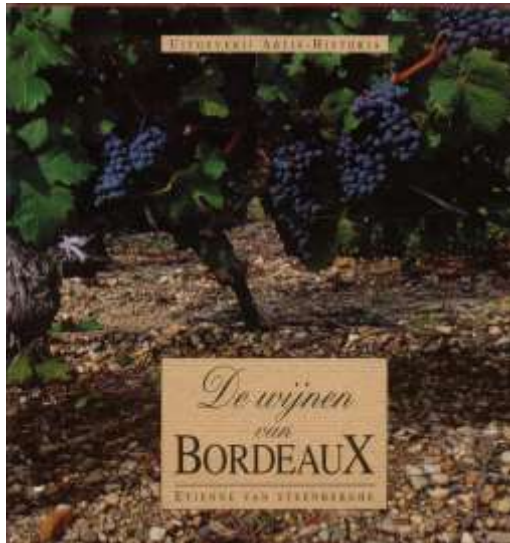
Kort

Lesavond over 'Gisten', voorjaar 2008.

Oorsprong:

Frans Boonen

De wijnen van Bordeaux.



Auteur

Etienne van Steenberghe

ISBN nummer / uitgeverij:

Artis Historia. D 1994/0832/40

Kort

De liefhebber van Bordeauxwijn vindt in dit boek ontelbare interessante tips en aanbevelingen.

Oorsprong:

...

Titel:

59

Bereiden van cider en fruitwijnen voor eigen gebruik.



Auteur

Ing. J. Hiemeleers

ISBN nummer / uitgeverij:

Leuven, 1943. Technische brochures voor land- en tuinbouw Nr 3.

Kort

...

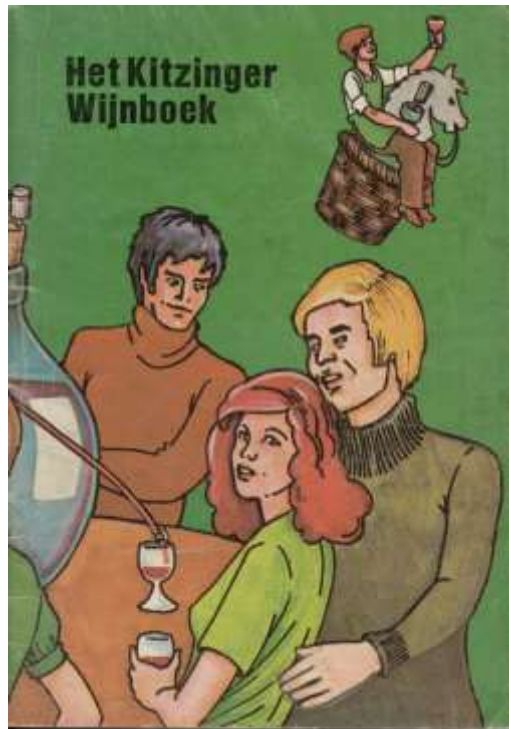
Oorsprong:

...

Titel:

60a/60b/60c

Het kitzinger wijnboek.



Auteur

Paul Arauner

ISBN nummer / uitgeverij:

1969 Fa. Paul Arauner KG, Kitzingen/M. West-Duitsland

Kort

Ruim 30 jaar geleden, lang voordat begrippen als hobby en doe-het-zelf ingeburgerd raakten, verscheen de eerste editie van ons Kitzinger Wijnboek.

Sindsdien is de inhoud steeds aangepast en verbeterd. Ook deze eerste bewerking in het Nederlands, die de totale oplage nu op bijna 700.000 exemplaren brengt, is weer geheel herzien en aangepast aan de nieuwste ontwikkelingen. Ons onderwerp zal in de eerste plaats tuineigenaren aanspreken, die zelf fruit kweken, en natuurvrienden die op hun wandelingen in het wild groeiende vruchten verzamelen. Toch is zelf vruchtenwijn maken voor iedereen een ideale vorm van ontspanning en nuttige vrijetijdsbesteding.

Oorsprong:

...

Titel:

61a/61b

Zelf wijn maken.



Auteur

C.J.J. Berry

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90 245 0254 3

Kort

In de eerste plaats is dit boekje bedoeld als een ware ‘stoomcursus’ voor de aspirant-wijnmaker. Het vertelt u hoe en waarmee u het moet doen. En bent u eenmaal in een staduin dat u aan de slag kunt (en dat moment is daar voor u het weet) – dan kunt u putten uit de meer dan 130 recepten die zijn gerangschikt volgens de maanden van het jaar, zodat u het gehele jaar door uw spirituele activiteiten kunt blijven ontplooiën en maan-in maand-uit uw eigen, zeer persoonlijke wijntjes kunt schenken. Wijn van fruit, bloemen, groenten, bladeren, gedroogd fruit en ga zo maar door. En voor diegenen die zich de fijne kneepjes van het vak meester willen maken is er dan nog een schat aan informatie en praktische tips, zoals aanwijzingen voor het gebruik van de hydrometer, voor het beoordelen van zijn en het organiseren van tentoonstellingen, voor het kweken van druiven, enzovoort. Kortom, met dit boekje in de hand is er niets at u weerhoudt uw eerste schreden op het tongstrelende pad van deze inspirerende hobby te zetten.

Oorsprong:

61a: Julien Heyns

61b: ...

Welkom, op ons 30 jarig bier- en wijnfestival.



Auteur

Dorothee en Alain Corneil

ISBN nummer / uitgeverij:

...

Kort

Cd met foto's van het 30 jarig bestaan.

Oorsprong:

Dorothee en Alain Corneil

Druiven, een passie.



Auteur

Dirk Vansina

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90-802889-1-8

Kort

Dit boek bevat een schat aan waardevolle informatie over tafel-, wijn- en hobbydruiven: variëteiten, snoeiwijzen, teelttechnieken, bemesting, ziekten en hun bestrijding. Ook tuinaanleggers kunnen er ideeën in opdoen, want meer en meer worden sierdruiven aangeplant in tuinen. Er werd een hoofdstuk in opgenomen met verschillende eenvoudige maar originele druivenrecepten. Het boek leert de knepen van het vak van de druiventeelt, de 'parel van de Belgische tuinbouw'.

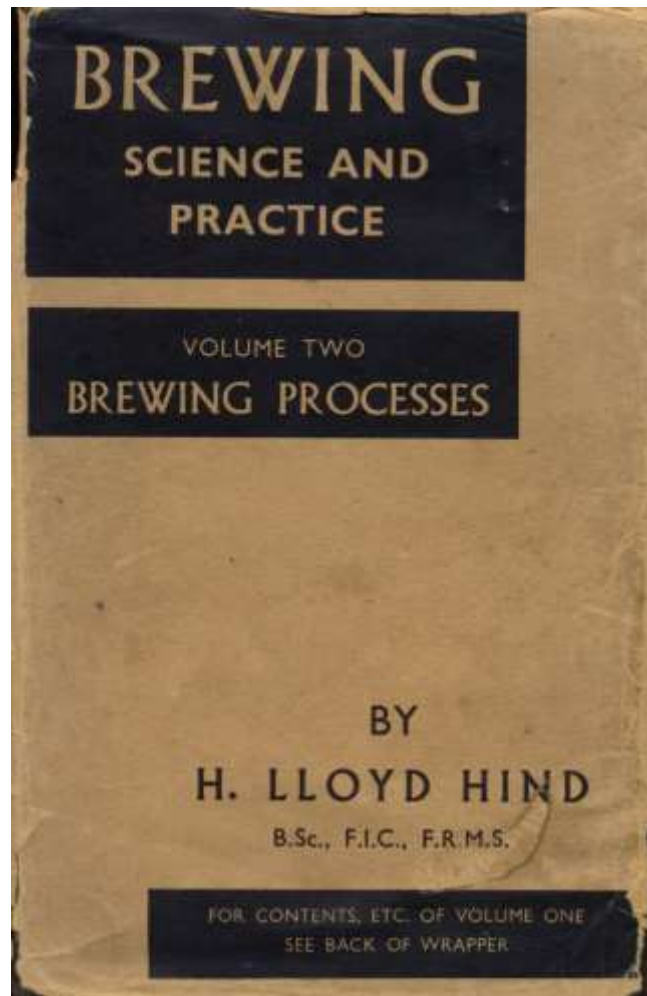
Oorsprong:

...

Titel:

64

Brewing science and practice, volume two: brewing processes.



Auteur

H. Lloyd Hind

ISBN nummer / uitgeverij:

Chapman & Hall Ltd. 11 Henrietta Street Londen

Kort

...

Oorsprong:

...

De grote wijnencyclopedie.**Auteur**

Christian Callec

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 978-90-366-1340-8

Kort

In deze encyclopedie wordt op een openhartige manier een zo compleet mogelijk overzicht gegeven van wat zich op dit ogenblik afspeelt in de wereld van wijn. Na een blik op de geschiedenis van wijn en wijnbouw volgt een groot aantal technische en praktische zaken. Zo leest u alles over de verschillende wijnbouwomstandigheden, druivensoorten, wijntypen en nieuwe wijnbereidingstechnieken. Ook krijgt u nuttige tips voor het kopen, bewaren en serveren van wijn. U wordt aan de hand van vele foto's meegenomen op een boeiende reis door de wereld van wijn, waarbij Christian Callec uw betrouwbare gids is. De Grote Wijnencyclopedie is een prachtig naslagwerk waarin u het antwoord vindt op al uw vragen over wijn! ...

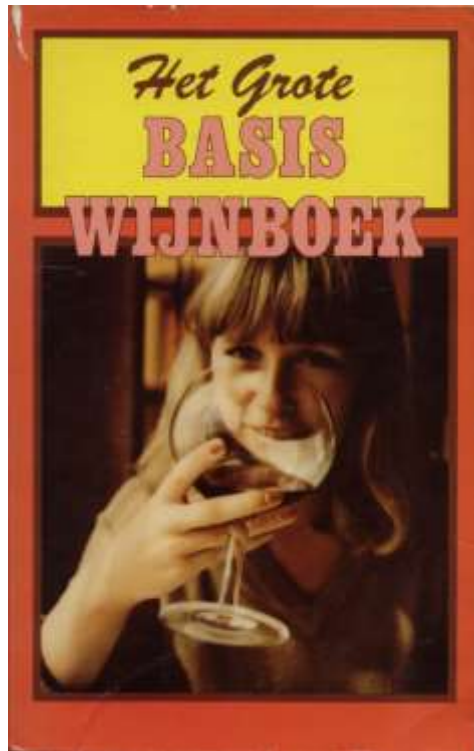
Oorsprong:

...

Titel:

66

Het grote basiswijnboek.



Auteur

J.H. Prins

ISBN nummer / uitgeverij:

P P Producties te Amsterdam

Kort

Alles over wijn: de wijnlanden, bijzondere wijnsoorten, wijn in huis, koken met wijn.

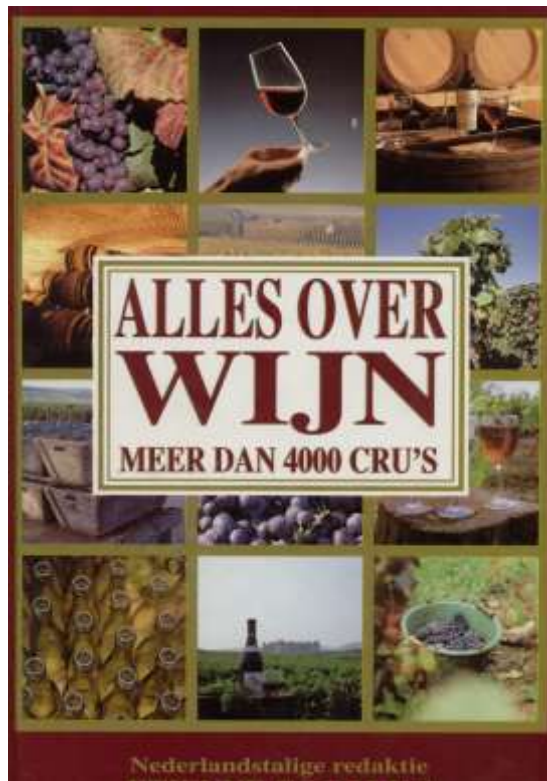
Oorsprong:

Julien Heyns

Titel:

67a/67b

Alles over wijnen



Auteur

Etienne Cocquyt, Patrice Dard

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90 5437 014 9

Kort

De geografische kennis van de Fransen is van nul en generlei waarde. Zij weten dat, en lachen er graag om. Zij verafschuwen het echter om op heterdaad betrupt te worden op onwetendheid betreffende hun nationale trots: de Wijn. Helaas is dat onderwerp zeer uitgebreid.

Eindelijk komt er nu een eind aan die soms oeverloze discussies! Want deze uitgave geeft op heldere en levendige wijze antwoord op meer dan 1000 essentiële vragen, verlicht met vele illustraties, 24 kaarten en een groot aantal foto's van de mooiste wijngebieden.

Oorsprong:

...

De plant in de geneeskunde



Auteur

Francesco Bianchini, Francesco Corbette, Marilena Pistoia

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90.252.6609.6

Kort

Standaardwerk voor toepassing, geschiedenis en flora van de geneeskruiden met farmacopendium.

Oorsprong:

Geerinckx Willy

Titel:

69a/69b

Het gezin. Wijnen en likeuren



Auteur

...

ISBN nummer / uitgeverij:

1971. Uitgeverij voor algemene cultuur.

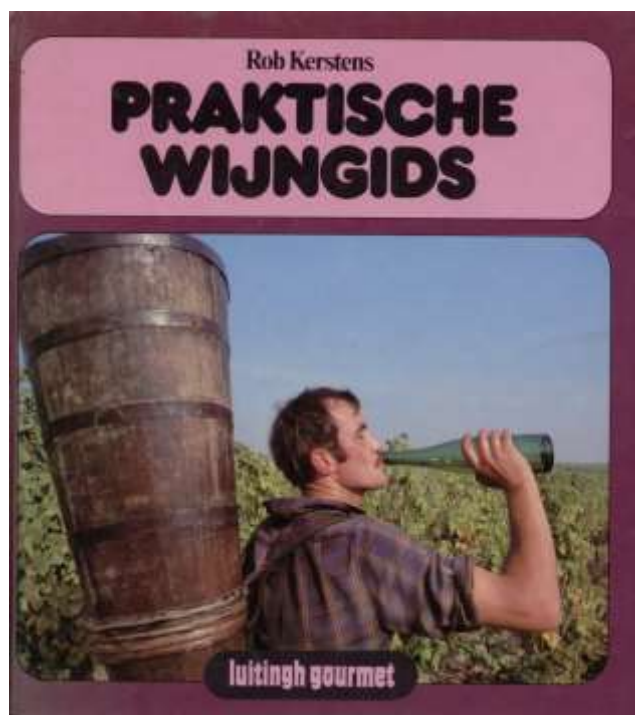
Kort

We zijn hier in het kader van dit werk niet van plan een volledig overzicht van alle wijn- en alcoholsoorten te geven. Sinds de traditionele technieken van de wijnbouw en het gistingsproces de hulp van de moderne wetenschap hebben aanvaard, blijft de oenologie zich steeds verder ontwikkelen. Anderzijds richt elke wijnbrouwsteek, en in het bijzonder in Europa, zich meer en meer naar een strenge selectie van de wijnstokplanten om zodoende steeds hogere kwaliteiten te verkrijgen. Gedurende de afgelopen jaren zagen we zelfs nieuwe wijngronden ontstaan zoals in Corsika en Californië, maar ook in Chili en Australië. Dit is een economisch verschijnsel dat tevens tegemoetkomt aan de voortdurend stijgende levensstandaard... Terwijl men zich vroeger tevreden stelde met ruwe wijn- en alcoholsoorten die vaak vrij brutaal waren, is men thans aan hogere eisen gekomen. Daarom is ons doel de lezer bij zijn keuze te helpen door hem enige elementaire kennis bij te brengen. Want het genot van het proeven van kwaliteitswijn en –alcohol is iets waar men nooit genoeg van krijgt; een genot dat groter wordt al naargelang men ouder wordt en men zijn kennis van deze delikate kunst vergroot. Zich hieraan in de vriendenkring wijden, verschaft een grote voldoening. Zegt men niet “het glas van de vriendschap”. Het is rondom een goede fles dat deze wordt beklonken en versterkt.

Oorsprong:

...

Praktische wijngids



Auteur

Rob Kerstens

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90 245 0454 6

Kort

Wat is wijn, waaraan herkent men goede wijn, hoe leest men etiketten en hoe kan men bij de wijn 'thuis' op bezoek gaan?

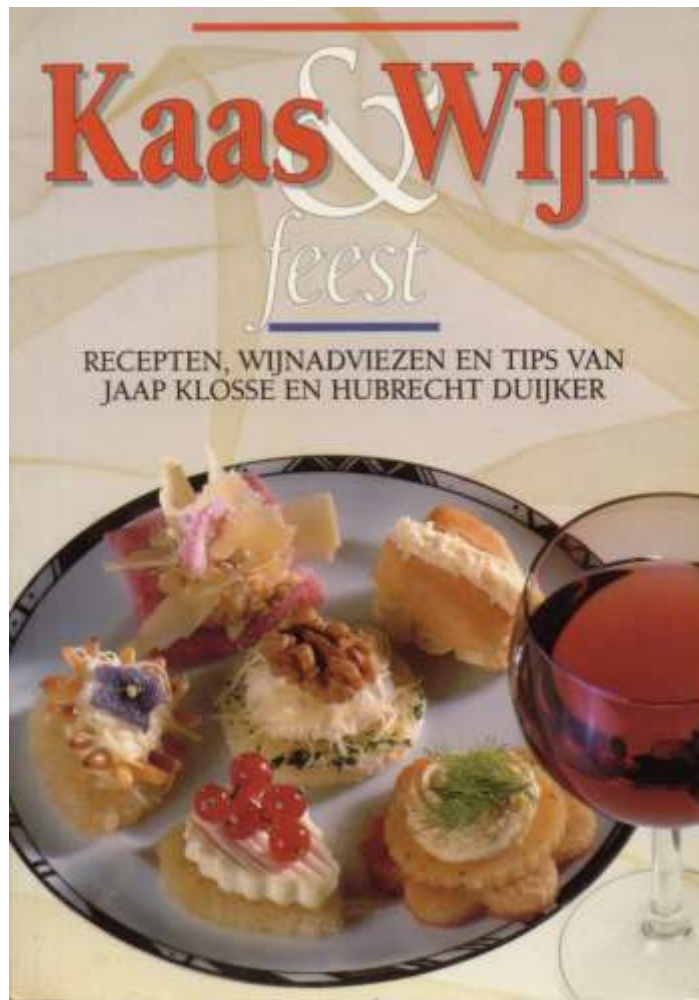
Met de PRAKTISCHE WIJNGIDS in de hand reizen wij door heel Europa, waar wij alle beroemde wijnstreken en wijngaarden bezoeken, bij wijnboeren binnenstappen, typische streekgerechten ontdekken in gezellige restaurants, en natuurlijk de trots van de bevolking, de plaatselijke wijn, proeven. Het geheel is verlucht met tal van anekdoten die rondom de wijn geweven zijn.

Rob Kersten die, uit oogpunt van zijn beroep, alle wijngaarden in Europa blindelings kan vinden schreef deze unieke gids, die ook het predikaat 'atlas' had kunnen krijgen, ware het niet dat naast de landkaartjes, routebeschrijvingen en toeristische tips, ook de historie van de wijn, vele etiketten van 'grote' en 'kleine' wijn, het serveren, het proeven, en alles wat u nog meer over de godendrank zou willen weten en passant aan de orde komt.

Oorsprong:

...

Kaas & Wijn feest



Auteur

Hubrecht Duijker en Jaap Klosse

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90 6611 451 7

Kort

Jaap Klosse en Huybrecht Duijker, experts in de keuken en in de wijnkelder, schreven samen dit boek. Over kaas, over wijn, maar vooral over het samenspel tussen die twee. Met spelregels, recepten, wijnadviezen en tips. Aandachtig proeven, onderscheiden en genieten; daar gaat het om.

Oorsprong:

...

Wijn kennen. Kiezen, schenken, bewaren.



Auteur

Sus Op de Beeck

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90 333 0023 0

Kort

Sus Op de Beeck, laat u – na het succes van zijn vorig boek ‘Wijn op tafel’ – kennis maken met het omgaan met wijn in de praktijk.

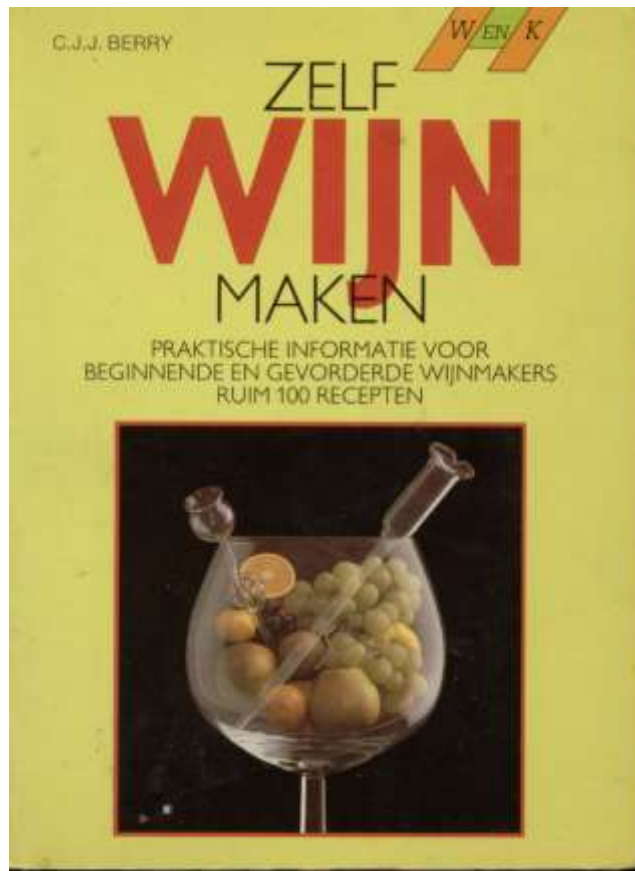
Een vlotte raadgever die pasklare antwoorden geeft op alle mogelijk vragen:

- Wat lert ons het etiket?
- Welke wijn kiezen en waar kopen?
- Welke wijn hoort bij welk gerecht?
- Hoe wijn serveren?
- Zelf een degustatie organiseren?
- Een voorraadge opslaan?

Kortom een vraagbaak waar elke wijnliefhebber leert hoe het niet moet, wal wel kan.

Oorsprong:

...

Zelf wijn maken.**Auteur**

C.J.J. Berry

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90 215 1411 7

Kort

In de eerste plaats is dit boekje bedoeld als een ware 'stoomcursus' voor de beginnende wijnmaker. Ook de gevoerde wijnmaker zal nuttige gegevens kunnen putten uit de overzichtelijk informatie en uitgekiende receptuur. Reeds velen voor u hebben door middel van Zelf wijn maken de fijne kneepjes van deze hobby leren kennen en zijn uitgegroeid tot enthousiaste amateur-wijnmakers.

Deze geheel herzien editie bevat de nieuwste ontwikkelingen op het gebied van apparatuur en bereidingswijzen. Bovendien is het hoofdstuk Recepten vernieuwd en uitgebreid.

De auteur C.J.J. Berry is een begrip in de wijnmaakwereld; hij heeft zijn sporen met dit praktische boekje ruimschoots verdiend. In ons land zijn inmiddels ruim 70.000 exemplaren Zelf wijn maken verkocht.

Oorsprong:

...

ABC van de wijn. Basiskennis, proeven, kiezen, bewaren.



Auteur

Ulrich Schweizer

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN 90-243-7733-1

Kort

Of het nu rode, witte of roséwijn is, of hij nu licht en zoet of karaktervol is, de wereld van de wijnen is veelzijdig en verrassend. Maar welke wijn is de juist voor u? Deltas wijnbibliotheek biedt u een uitstekende methode om de wijn te vinden die het best bij uw persoonlijke smaak past. U krijgt informatie over:

- De vier factoren die de kwaliteit van wijn bepalen: de wijnstok en zijn druiven, het klimaat en de bodem, de bekwaamheid van de wijnmaker en de jaargang.
- De invloed die deze factoren hebben op de smaak, op de bewaarmogelijk en op de prijs van de wijn.
- Hoe u wijn het beste kunt bewaren en serveren.
- Wat er bij het proeven van wijn komt kijken en hoe u uw indrukken professioneel kunt verwoorden.
- De belangrijkste termen uit het vakjargon.

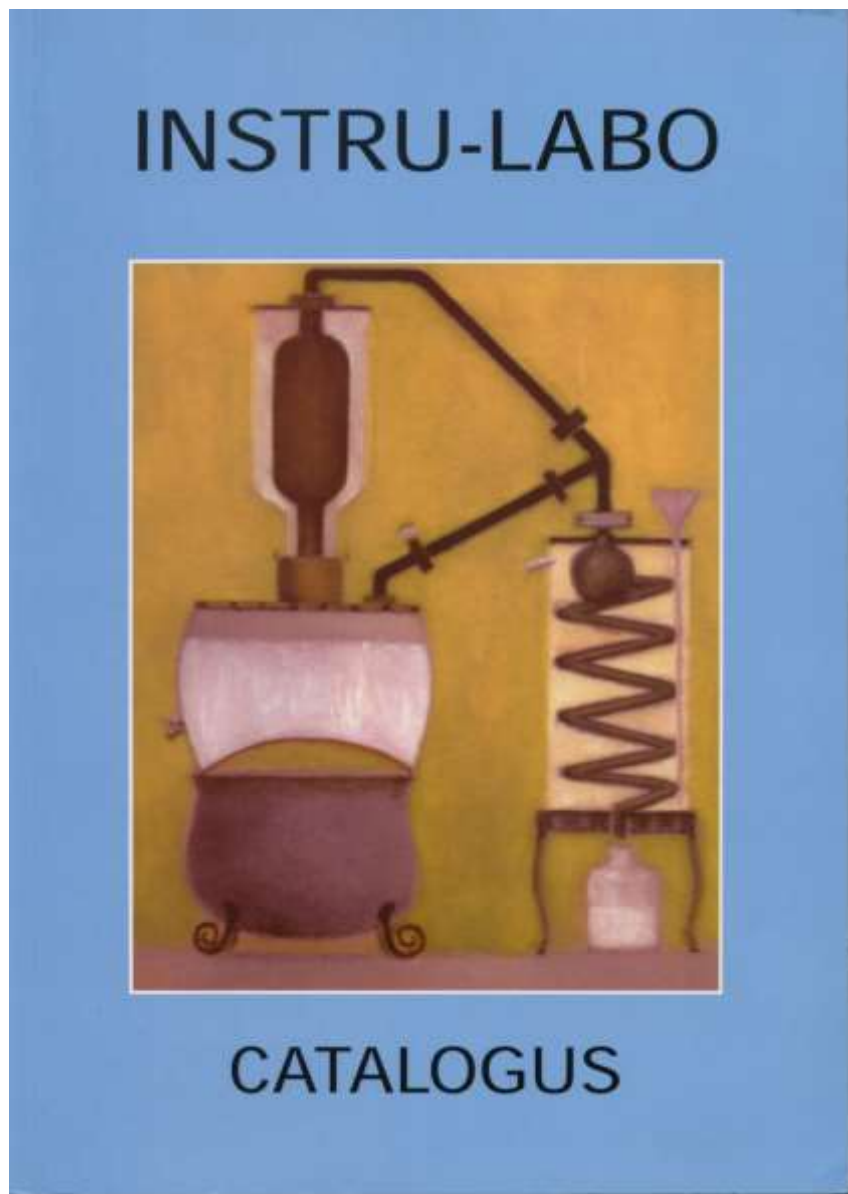
Oorsprong:

...

Titel:

75

INSTRU-LABO. Catalogus.



Auteur

Instru-labo B.V.

ISBN nummer / uitgeverij:

September 1997

Kort

...

Oorsprong:

...

Titel:

76

Catalogus3: Verbruiksmateriaal, toestellen en chemicaliën.



Auteur

Chem-Lab Vlaanderen

ISBN nummer / uitgeverij:

2007

Kort

...

Oorsprong:

...

Even kennismaken met het VAW.



Auteur

E. Schouterden

ISBN nummer / uitgeverij:

ISBN ... / ...

Kort

Een kennismakingsboekje uit de jaren ...

Oorsprong:

...