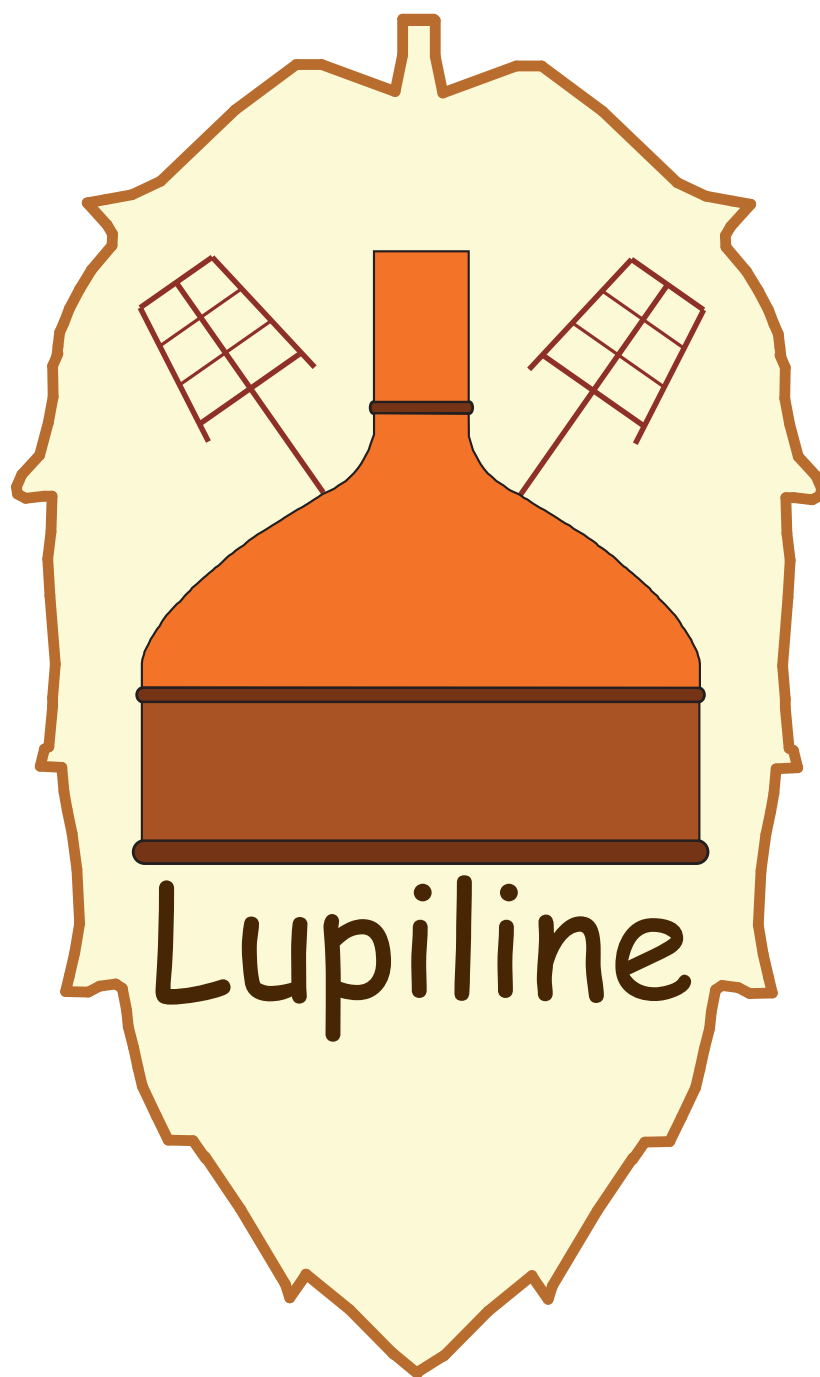


Brouwerij Lupiline



PERSMAP
juni 2009

Wie en wat is Brouwerij Lupiline

Wie

Brouwerij Lupiline is het geesteskind van Jan Vandenberghe en Veerle Bal. Een bierkoppel met een grote passie voor bier en een grote droom. Een droom van een eigen brouwerij met bieren naar eigen receptuur.

Geschiedenis

Deze droom begon als hobbybrouwen met een aantal voormalige studiegenoten. Dit werd gevolgd door een onderdompeling in de wereld van de zythologen. Tal van bieractiviteiten werden bedacht en georganiseerd door Jan en Veerle

De droom bleef echter kriebelen en het idee om samen een eigen kleine installatie te ontwikkelen werd dan ook snel realiteit. In deze installatie werd voluit geëxperimenteerd en werden eigen recepten uitgeprobeerd. Het is dan ook één van deze recepten dat aan de basis ligt van het eerste bier.

Ondertussen volgden Jan en Veerle brouwcursus bij Brouwerij Alvinne en Brouwerij-Mouterij op CTL in Gent; welke ze met grootste onderscheiding afrondden.

In het bezit van een CTL-diploma en gewapend met een recept dat bij verschillende proevers zeer in de smaak viel, werd er dan in de zomer van 2007 de officiële stap gezet om Brouwerij Lupiline op te richten.

Sinds 1 juli 2007 is Brouwerij Lupiline een feit. Het eerste bier werd gebrouwen op 8 september 2007.

Lupiline?

Na een bezoek aan brouwerij Caracole tijdens een vakantie in de Ardennen, is de naam geboren. De naam is een lapsus van het woord lupuline (met een 'u'), het gele poeder van de hoppebel.

Deze verspreking bleef in het hoofd hangen ...

Het mooie aan de naam Lupiline is dat deze goed uitspreekbaar is voor zowel Nederlandstaligen, Franstaligen, Duitstaligen als Engelstaligen.

Het logo is ontstaan tijdens een etentje in het Pakhuis te Antwerpen.

Op een bierkaartje werden de eerste ruwe schetsen gemaakt met de drie basis elementen: de hoppebel, de brouwketel en de 2 roerstokken (symbool voor de 2 brouwers). Dit werd uitgewerkt tot z'n huidige vorm.

Brouwerij ?

Omdat (voorlopig) het geld ontbreekt om zelf een volledige en volwaardige installatie te kopen, worden de bieren gebrouwen in de ketels van Brouwerij De Graal aan de hand van eigen ontwikkelde recepten.

In de kleine (hobby)installatie van Brouwerij Lupiline wordt nog steeds aan receptontwikkeling gedaan om op basis van die recepten in de toekomst andere bieren aan het gamma te kunnen toevoegen.

Het doel is een gamma artisanale bieren op te bouwen met liefde voor de ingrediënten en het brouwproces. Met andere woorden: echte speciaalbieren voor iedereen die graag bier lust.



Naast de brouwerij-activiteiten geeft Brouwerij Lupiline ook voordrachten omtrent bier.

De bieren van Brouwerij Lupiline

Koriala



Het eerste bier is een pittig blondje van 7% met de naam Koriala waarmee Brouwerij Lupiline de smaakgaten in de blonde biermarkt wil dichten.

Het kan als volgt omschreven worden:

"Een goudblond bier met een roomwitte schuimkraag. In de geur valt een zweem van citrus- en ananasaroma te ontdekken. Het heeft een aangename citrus-fruitige smaak, een zachte bitterheid die lang blijft hangen en een droog mondgevoel. Kortom een smaakvolle dorstlesser !"

Technische gegevens:

- Blond, 7% alc., ongefilterd, met hergisting op fles
- Stamwortgehalte: 14,8 °P
- Kleur: 10 EBC
- Bitterheid: 35 EBU
- Ingrediënten:
 - water
 - mout: pils mout, tarwemout, munichermout
 - gist: Wyeast #3522 (Belgian Ardennes)
 - hop: Target, Cascade en Fuggles
 - suiker
 - kruiden: koriander.

Koriala is verkrijgbaar in zowel 33cl als 75cl.

Het etiket werd ontworpen door Fae Laureys, die beelden, sierlampen en grafische ontwerpen maakt in een eigen feeëriek stijl.



Cuerna



Cuerna, het tweede biertje van Brouwerij Lupiline, is een prachtig bruintje van 7%.

Het kan als volgt omschreven worden:

“Dit bruine bier met een rode gloed heeft een crèmekleurige schuimkraag. In de geur zijn toetsen van kandijstroop te herkennen. De lichte karamelzoete smaak bevat een hint van rozijnen. De nasmaak vloeit zacht gebrand-bitter terug.”

Technische gegevens:

- Bruin , 7% alc., ongefilterd, met hergisting op fles
- Stamwortgehalte: 14,8 %
- Kleur: 95 EBC
- Bitterheid: 25 EBU
- Ingrediënten:
 - water
 - mout: pils mout, tarwemout, munichermout, cara-120 , special-B, chocolademout
 - gist: Wyeast #1762 (Belgian Abby II)
 - hop: Tomahawk, Hallertau Hersbrucker en Fuggles
 - kandijsuiker

Cuerna is verkrijgbaar in zowel 33cl als 75cl.

Dit etiket werd ook ontworpen door Fae Laureys.



Waar zijn de bieren te krijgen ?

De bieren zijn verkrijgbaar in diverse biercafés en gespecialiseerde drankenhandels.
Alle informatie is terug te vinden op de website: www.lupiline.be

Contactgegevens

Brouwerij Lupiline

Jan Frans Willemsplein 4
8520 Kuurne
info@lupiline.be
www.lupiline.be

Veerle Bal

0478/61.31.71
Geboortedatum: 25/10/1975
Opleiding: Licentiaat Biologie
Werkzaam als ICT Systems Engineer
Andere opleidingen:
 Brouwcurus – Brouwerij Alvinne
 Brouwerij en Mouterij – CTL Gent
 Herborist – Syntra Kortrijk

Jan Vandenberghe

0473/99.03.47
Geboortedatum: 31/08/1974
Opleiding: Licentiaat Informatica
Werkzaam als ICT Network & Security Engineer
Andere opleidingen:
 Brouwcurus – Brouwerij Alvinne
 Brouwerij en Mouterij – CTL Gent

Jan en Veerle zijn een onafscheidelijk koppel sinds hun studententijd en gehuwd in 2001.

Fae Laureys

www.elven-lights.com