

Woordenlijst

Woordenlijst

psum dolor sit
eiusmod tincidunt ut
isi enim ad minim veniam, q
obortis nisl ut aliquip ex ea c
Duis autem vel eum iriure dolor
consequat, vel illum dolore eu fe
et iusto odio dignissim qui ble
uis dolore te feugait nulla fac
niscing elit, sed diam nor
aliquam erat vol

Monnikentaal

De kunst om het juiste woord te gebruiken voor deze levenskunst, het brouwen en het degusteren.

Abdijbier:

Algemene benaming voor bieren die op de een of andere manier naar het kloosterleven verwijzen, door ofwel de naam van een heilige te gebruiken, ofwel de naam van een bestaande of zelfs denkbeeldige abdij.

Alcoholgehalte:

Alcoholpercentage na de gisting, uitgedrukt in volume (ml alcohol per 100 ml bier).

Aftappen:

Het bier voorzichtig van een recipiënt in de flessen overhevelen.

Authentic Trappist Product:

Dit logo duidt aan dat het product de regels van de internationale trappistenvereniging naleeft. Het product moet in een trappistenabdij en door of onder toezicht van de monniken vervaardigd zijn, en het grootste deel van de winst moet aan sociale werken besteed worden.

Bier:

Alcoholische drank die verkregen wordt na het brouwen, koken en gisten van een mengeling van mout, gerst, hop en water.

Botteldatum:

Op een flesje bier staat soms een datum, die verwijst naar de dag waarop of het jaar waarin het bier gebotteld werd.

Brouwen:

De mout wordt geplet en dan geleidelijk met water en andere, niet-gekiemde granen, zoals rijst, mais of tarwe gemengd. Vervolgens wordt deze mengeling trapsgewijs verwarmd.

Brouwsel:

Deze term verwijst zowel naar de kuip waarin men het bier brouwt, als naar de inhoud van de kuip.

Cisterciënzer:

Monnik van de religieuze orde van Cîteaux (Bourgogne), die in de elfde eeuw werd gesticht en in de twaalfde eeuw door St. Bernardus van Clairvaux werd hervormd. De cisterciënzerorde volgt de regel en de traditie van de Heilige Benedictus van Nursia (zesde eeuw).

Draf:

Het residu afkomstig van het mengen, na de aftapping en filtering van het wort. Draf wordt als veevoeder gebruikt.

Gemengde bottelketen:

Men spreekt van een gemengde bottelketen wanneer er flessen met een verschillende inhoud gebotteld worden. In de bottelketen van Chimay zijn dat flessen van 33 cl en van 75 cl. De Magnums worden op een afzonderlijke band geproduceerd.

Gist:

Micro-organisme dat de eenvoudige suikers uit het wort in alcohol en koolzuurgas omzet.

Gisting:

Dankzij het toevoegen van de gist aan het wort zullen de vergistbare suikers (gewone suikers) in alcohol en koolzuurgas omgezet worden.

Gourmet:

Kelkglas van 18 cl om een Chimay te degusteren.

Heilige Benedictus:

Hij stelde aan zijn discipelen, die 'benedictijnen' genoemd worden, een levensregel volgens het evangelie voor met veel aandacht voor het hart van de mens, waar tederheid, onderdanigheid en humor hand in hand gaan.

Hoge gisting:

Men spreekt van hoge gisting wanneer die op een temperatuur tussen 18° tot 32° verloopt. Tijdens de gisting stijgt de gist naar het oppervlak van het gegiste bier. De meeste speciale bieren, waaronder de Chimay, zijn bieren van hoge gisting.

Hop:

Levende klimplant met een rondslingerende steel. De vrouwelijke bloemen worden gebruikt om bier op smaak te brengen. Zodra het opwarmen begint, worden ze in verschillende stappen aan het brouwsel toegevoegd. Hop geeft bier zijn bittere smaak en werkt antiseptisch.

Klaren:

Bewerking om een vloeistof te zuiveren, door alle vreemde zwevende deeltjes eruit te halen. Het bier van Chimay wordt met een centrifuge geklaard.

Lage gisting:

Men spreekt van lage gisting wanneer die op een lage temperatuur (van 6 ° tot 14 °C) verloopt. Na de gisting slaat de gist neer op de bodem van de gistingsbakken. De 'pilsbieren' zijn bieren van lage gisting.

La Trappe:

Stad in de streek van de Orne (in Normandië), waar Abt Armand de Rancé in de zeventiende eeuw een bekende hervorming doorvoerde, waarmee hij de cisterciënzerorde van de Strikte Gehoorzaamheid stichtte (de trappisten).

Lectio divina:

Lezing van het Woord van God dat een zeer belangrijke plaats in het geestelijke leven van de monnik inneemt. Tijdens de gemeenschappelijke gebedsstonden luisteren de monniken naar de teksten van de Heilige Schrift, die door momenten van stilte worden onderbroken om dat woord in zich te laten doordringen.

Mout:

Gedeeltelijk, in gecontroleerde omstandigheden gekiemde gerst, die vervolgens gedroogd wordt. Bij de bierproductie doet men dit om de zetmeelkorrels van het graan (complexe suikers) en de enzymen vrij te maken. De enzymen zetten de zetmeelkorrels dan tijdens het brouwen om in enkelvoudige suikers.

Nagisting op de fles:

Onmiddellijk voor het aftappen wordt er een tweede dosis gist en suiker door het gefilterde bier gemengd. Dit is het begin van de tweede gisting of de 'natuurlijke champagnisering' die zich in de fles voordoet. Bij de trappistenbieren van Chimay duurt dat drie weken.

Trappist:

Cisterciënzermonnik die leeft volgens de hervormde regel van La Trappe, die Abt Rancé in 1661 invoerde.

Wort:

Vloeistof die verkregen wordt bij de filtering van het opgewarmde mengsel van mout, water en granen. Pas na de gisting noemen we het wort bier.

