



MAT-Facebook



MAT-Instagram

## MAT-Bier Nieuwsbrief #1



### Hallo liefhebbers van lekker bier!

Voor je ligt de eerste nieuwsbrief van de MAT brouwers. Je ontvangt deze omdat je wellicht MAT-Bier hebt gedronken of gekocht, of omdat de brouwers dachten dat je prijs zou stellen op deze nieuwsbrief. Zo niet, dan kun je je onderaan deze nieuwsbrief afmelden, maar we hopen natuurlijk dat je blijft.

Na het succes van de alom gewaardeerde Saison staat nu de DBL te gisten in brouwerij de "drie Horne" in Kaatsheuvel. Het wordt een donker bier met een bitterheid van 25 IBU, iets zoetig maar niet te zoet en een volle smaak. Het alcoholpercentage is 8,5% dus het is een stevig bier, zeer passend bij het allengs donkerder en kouder weer. Waarmee we overigens niet willen zeggen dat een dergelijk biertype niet gedronken kan worden in de zomer want dat kan best. In eerste instantie bevatte dit recept Brown Malt maar die bleek toch te koffie-achtig en daarom is die in dit recept verdwenen. Een vernieuwing in ons aanbod is dat we ook een deel van de volgende brouw op fust zetten zodat dit bier ook getapt kan worden.

De Saison is voor een groot deel verkocht en de reacties waren lovend, een heerlijk fris en goed doordrinkbaar bier, gericht op de zomer maar ook in het najaar mag dit bier gedronken worden. Met zijn 6,5 % is het niet te zwaar en als de kachel brandt is een beetje verkoeling ook wel weer fijn. Als je nog wat van de Saison in huis wil halen moet je snel zijn.

Als beginnende brouwers willen wij per jaar vier bieren gaan brouwen (Saison, de DBL, het Russisch Imperialistisch Zwijn en de NAIPA (Nieuw Amsterdamsche IPA)). Na elk bier zouden we kijken of de verkoop voldoende was om het volgende bier te brouwen. Niet om winst te maken maar ongeveer break-even te zijn. De eerste keer, de verkoop van de Saison biedt ons voldoende armslag om de DBL te brouwen. Op 12 november wordt deze gebotteld en ook voor het eerst in vaten gevuld (bij Goos (Amsterdam) en Bruut (Maarsse) straks op tap verkrijgbaar). Hopelijk wordt de DBL minimaal zo'n groot succes als de Saison zodat we daarna de knaller het Zwijn kunnen brouwen. Dankzij jullie aankopen kunnen wij verder met het brouwen van onze lekkere bieren.

### Goodies

Via onze website is het nu mogelijk om MAT-kleding te kopen en andere goodies. Mocht je dingen missen die je zou willen hebben, laat het ons even weten.

[BESTEL NU →](#)

## Brouw het zelf

### Receptuur

Het aantal amateurbrouwers groeit nog steeds en voor degenen die onze bieren zelf ook eens willen brouwen, de recepten zijn geen geheim dus mocht je het zelf ook eens willen proberen, veel plezier dan.

### De Saison

Recept van de saison voor 10 liter:

Pilsmout: 1500 gram  
Pale mout: 500 gram  
Tarwemout :150 gram  
Kandijsiroop donker: 600 gram  
Hop Goldings 4,5% (25 gram, is 30 IBU)  
Hop Galena 13% (1,5 gram, is 5 IBU), laatste kwartier toevoegen  
Maischen 30 minuten op 63 graden daarna 30 minuten op 73 graden  
Koken: 1,5 uur.  
Gist: Saison korrelgist

### De DBL

Recept van de DBL voor 10 liter:

Pilsmout: 1.5 kg  
Pale mout: 1.5 kg  
Cara aroma: 150 gram  
Special B: 250 gram  
Kandijsiroop donker: 500 gram  
Hop pellets Southern Cross: 9 gram (is 25 IBU)  
Hop Hallertau 5%: 5 gram laatste kwartier  
Maischen 20 minuten op 63 graden, 45 minuten op 73 graden  
Koken 1,5 uur  
Gist: Abbey korrelgist

Succes met het brouwen en laat eens weten hoe het je is vergaan. De DBL wordt 12 november gebotteld en zal rond eind november leverbaar zijn. Natuurlijk weer in onze fraaie fles van een halve liter dus deel die (of niet natuurlijk). Dit bier is prima te bewaren en zal zeker een ontwikkeling doormaken. Dat geldt overigens ook voor de Saison, de Saison gist is een bijzondere gistsoort die heel ver doorgist en ook in de fles nog een ontwikkeling doormaakt. Ons idee is echter dat je bier ook geen jaren moet bewaren, het kan wel en het wordt nooit gevaarlijk maar uiteindelijk krijg je toch door invloed van de zuurstof oxidatie, er zijn mensen die deze smaak waarderen maar de MAT brouwers horen daar niet bij.

Je kunt natuurlijk alvast een bestelling plaatsen, op onze site vind je onze gegevens. Voor nu ....Proost.



We hebben nu ook onze eigen glazen laten maken. Ons logo staat een beetje subtiel op de onderste helft. De voet van het glas is lekker dik zo dat het geheel als een stevig glas voelt en groot genoeg is voor een lekker portie bier. We verbeelden ons zelfs dat ons bier lekkerder smaakt in dit glas.

Hieronder lees je hoe je aan zo'n mooi uniek glas kunt komen.

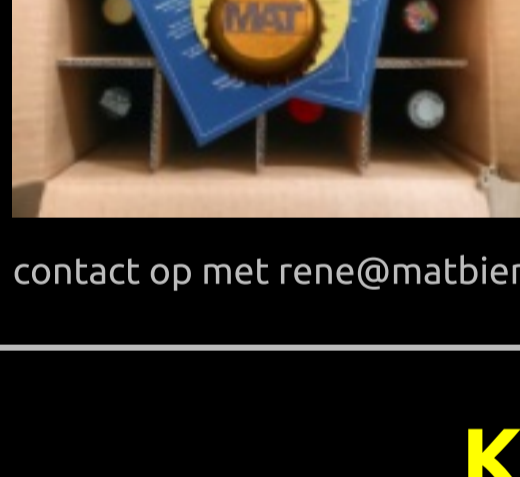
## Aanbieding

Komende vrijdag gaat ons nieuw bier, de DBL, op de fles. Je moet hem dan nog een week of twee laten staan voordat hij helemaal op smaak is en er voldoende koolzuur in de fles zit (vanwege de nagisting). Ondanks de stijgende prijzen voor grondstoffen, hebben we de prijs gelijk kunnen houden aan de Saison.

Voor de dorstige mensen onder ons hebben wij de volgende aanbieding. Een doos DBL (met 15 flessen van 500ml) kost 50 euro (incl BTW), en bij een bestelling van 1 doos in de maand november, krijg je er een enkel MAT bierglas bij. In onderling overleg bepalen we samen hoe wij dit genot de jullie krijgen. Neem hiervoor contact op met [rene@matbier.nl](mailto:rene@matbier.nl).



## Bierproeverij



Steeds meer bieren worden er gebrouwen en ook steeds meer speciale en bijzondere bieren. MAT Bier draagt hier ook aan bij met hun eigen bijzondere bieren, maar onze collega's zitten zeker niet stil. Samen met Bottoms Up hebben wij een selectie gemaakt van in onze ogen bijzondere bieren. In groepen van circa 10 personen willen we geïnteresseerden meenemen langs deze smakenexcursie. Naast bier is er ook een snack en de mogelijkheid om tegen gereduceerd tarief de favorieten bieren aan te schaffen. Ook kunnen we in samenspraak extra bieren toevoegen. Kosten bedragen €10 tot €15 per persoon (afhankelijk van de bieren). Wil je zo'n bijzonder moment regelen voor je vriend(in) -en. neem

contact op met [rene@matbier.nl](mailto:rene@matbier.nl).

## Koken met MAT

Wij, de brouwers, drinken niet alleen graag lekker bier, we zijn ook groot liefhebbers van lekker eten. MAT wil deze twee combineren en heeft op haar website, bij het van haar nu gebrouwen bieren een recept staan. [Saison bier in de kaasfondue en Belgisch stoofvlees met de DBL van M.A.T.](#)

We zijn nog diep aan het nadenken welke recepten we toe gaan voegen voor onze nieuwe bieren.



## We staan op Youtube!

De steeds bekender wordende 'Beergeek Holland' die op Youtube meerdere keren per week speciaalreviews op Youtube plaatst bleek bijna een buurman te zijn van een van de brouwers. Prompt kreeg hij een flesje Saison ter review, en hij was enthousiast en deelde dat op Youtube.



De brouwers hebben in een avondje daarnaast ook zelf nog wat op Youtube gezet in de vorm van een potentieel reclamefilmpje.



Deze nieuwsbrief is ontstaan vanuit de behoefte onze huidige en toekomstige MAT genieters te informeren over onze activiteiten. Bij het verschijnen van een nieuw bier komt er ook een nieuwsbrief. De volgende zal begin 2022 verschijnen, als ook het Russisch Imperialistisch Zwijn zijn opwachting maakt. Wil je op de hoogte blijven, meldt je dan aan voor de nieuwsbrief en/of stuur deze door naar [geintresseerden](mailto:geintresseerden).

De Brouwers

MAT-Bier

[www.matbier.nl](http://www.matbier.nl)

Deze e-mail is verzonden naar [{{email}}](mailto:{{email}}). • Als u geen nieuwsbrief meer wilt ontvangen, kunt u zich [hier afmelden](#). • U kunt ook uw [gegevens inzien en wijzigen](#). • Voor een goede ontvangst voegt u [info@matbier.nl](mailto:info@matbier.nl) toe aan uw adresboek.

