

## Hoegaarden witbier (4,9 % alc. vol)

Witbier er en gammel øltype der blev brygget for første gang i 1445, og er en hvedeøl der traditionelt er krydret med koriander og tørret appelsinskal

Hoegaarden witbier er idag den mest kendte, belgiske witbier. Mange mener tillige, at det er den bedste. Den er ufiltreret og har smagsnoter af citrus og æble.

Hoegaarden området har været kendt for witbier, siden middelalderen. I det nittende århundrede, var der 13 bryggerier, og 9 destillerier i byen.

Hoegaarden witbier blev udviklet af Pierre Celis, en legende i den belgiske brygverden.

Celis blev født den 21. marts 1925, i Hoegaarden.

Under sin opvækst, arbejdede han på sin fars kvægfarm. Men var desuden tit beskæftiget, med at hjælpe til hos naboen.

Han hed Louis Tomsin, og havde et bryggeri. Louis Tomsin bryggede wit bier.

Da Tomsin lukkede sit bryggeri i 1955, forsvandt øltypen fra området. Da Tomsin på det tidspunkt, var den sidste der brygger af typen i området.

Celis blev mælkeemand, og først i 1965, begynder han med ølbrygning. Han beslutter sig for at genoplive øltypen.

Han startede under yderst beskedne forhold. Hans første bryg-anlæg, bestod af en ombygget kobber- vaskebalje, placeret i en lade på faderens gård. Senere lånte han penge af sin far, og købte udstyr, der kom fra en forladt bryggeri i byen Heusden-Zolder .