



HET ANKER



Inhoud

Het Anker	2
Brouwerij Het Anker	4
Het brouwen / Brewing / Le brassage	6
Bieren / Beers / Bières	8
• Gouden Carolus Classic	8
• Gouden Carolus Tripel	10
• Gouden Carolus Ambrio	12
• Gouden Carolus Hopsinjoor	14
• Cuvée van de Keizer Blauw	16
• Cuvée van de Keizer Rood	17
• Gouden Carolus Christmas	18
• Gouden Carolus Easter	19
• Lucifer	20
• Maneblusser	22
• Boscoli	23
Gouden Carolus Single Malt	24
Hotel - Conference Center	26
Brasserie	28
Rondleidingen / Visits / Visites	29
Belgian Family Brewers	30
Streekproduct.be	31
Food Matrix	31
Contactgegevens	32

Het Anker



Het Anker staat borg voor een authentieke en unieke smaakbeleving bij de bierliefhebber en groeide uit tot een internationaal gelauwerde brouwerij. Dat succes danken wij grotendeels aan onze authenticiteit. De oude recepten vormen nog steeds de basis van het brouwproces en een variëteit aan hop en kruiden brengt onze bieren op smaak. Kom langs, u zult zelf ontdekken hoe wij als één van de oudste brouwerijen in België (1471) de authenticiteit van vervlogen tijden doen heropleven. Charles Lecléf, de vijfde generatie van de familie die de brouwerij in 1872 overkocht, startte met de restauratie van de oude gebouwen en moderniseerde de brouwinstallaties.

De brouwerij ligt in het hartje van het begijnhof. Van hieruit kunt u de stad Mechelen in al haar facetten leren kennen. Een bezoek aan onze brouwerij draait om ontdekken en genieten. Ontdek daarom onze brasserie en geniet van onze talrijke bieren en gerechten. Wie er een weekendje van wil maken, kan in ons brouwerijhotel overnachten. Bij de brouwer onder de wol, het is niet aan iedereen gegeven. En van hieruit ligt Mechelen aan uw voeten.

Sinds 2010 wordt te Blaasveld, in de 17e eeuwse familiehoeve, de Gouden Carolus Single Malt geproduceerd : een distillaat van het beslag van de Gouden Carolus Tripel, met zorg gemaakt volgens de zuiverste whiskynormen.



Het Anker continuously strives for an authentic and unique taste experience. Through its age-old history it developed into an internationally noted brewery. We mainly thank that success to our authenticity. To this day we use traditional recipes as the foundation of our brewing process and a variety of hops and herbs gives our beers that characteristic taste and aroma.

Stop by, and discover how we – as one of the oldest breweries in Belgium (1471) - preserved the authenticity of far-off days.

A visit to our brewery is all about discovering and enjoying. Therefore discover our new brasserie and enjoy our variety of beers and dishes. Those who want to escape every-day life, are welcome to stay in our divine brewery hotel. "Between the sheets with the brewer," is a unique way to spend your night. And from here, the city of Mechelen lies at your feet.

In 2010, the brewery built their own distillery at the 17th century family farm in Blaasveld, to produce the Gouden Carolus Single Malt: an authentic fine whisky based on the malt of Gouden Carolus Tripel.



Grâce aux saveurs authentiques et uniques qu'elle crée chez tout amateur de bière, la brasserie Het Anker a acquis une renommée internationale couronnée de nombreuses récompenses. Cette notoriété, nous la devons surtout à notre authenticité. Les anciennes recettes forment encore toujours la base du processus de brassage. Une sélection de houblons et d'épices apporte à nos bières leurs goûts raffinés.

Venez découvrir comment notre brasserie – une des plus anciennes de Belgique (1471) – fait revivre l'authenticité des temps passés. Notre brasserie-restaurant récemment rénovée est le cadre idéal pour déguster l'une de nos bières ou nos plats qui les accompagnent. Si vous souhaitez prolonger l'expérience, vous pouvez passer la nuit dans notre hôtel situé dans une aile de la brasserie. Venez nous rendre visite et partez ainsi à la découverte de Malines depuis notre brasserie.

Depuis 2010 la brasserie produit le Gouden Carolus Single Malt dans la ferme familiale du 17ème siècle: un whisky délicat et authentique distillé à partir du moût de la Gouden Carolus Tripel.



Brouwerij Het Anker

In het begin van de 15e eeuw was het begijnhof van Mechelen sterk aanwezig in de stad. Het begijnhof bezat een belangrijk "Krankenhuys" gesitueerd op de huidige site van de brouwerij, waarvan nog enkele gebouwen dateren uit de 15e en 16e eeuw, waaronder de oude St.-Bernardusrefuge van de Abdij van Hemiksem. In 1471 beslist Karel de Stoute dat het bier – gebrouwen door het "Krankenhuys" – voor de begijnen en "hunne officieren" vrij is van accijnzen en belastingen.

In 1872 koopt de familie Van Breedam de brouwerij en bouwt een moderne brouwerij met stoomketel. De liefde voor het vak en de interesse van de familie Van Breedam voor de Mechelse glorieperiode onder de Hertogen van Bourgondië, liggen aan de basis voor de terugkeer naar de tradities en het brouwen van speciale bieren. In 1990 neemt Charles Leclef, 5e generatie, de brouwerij over en worden belangrijke investeringen gedaan. Het geheel van gebouwen en materialen wordt gerestaureerd en vernieuwd.

Eind vorige eeuw opende Het Anker binnen de muren van de brouwerij een 3-sterren hotel : een uniek concept in België. De laatste jaren werd het gamma bieren sterk uitgebreid, zodat er voor elk wat wils is, en eind 2010 werd de vernieuwde brasserie geopend en de rondleidingen herstart. Eveneens in 2010 werd in Blaasveld, in de 17-eeuwse familiehoeve, een volwaardige whisky-stokerij opgebouwd en in gebruik genomen: de Gouden Carolus Single Malt is aan het rijpen en zal aldus vanaf eind 2013 in ruime voorraad beschikbaar zijn. Iets om naar uit te kijken!

Ondertussen verwierf de brouwerij internationale bekendheid, wordt er naar meer dan 25 landen geëxporteerd en worden de bieren wereldwijd gelauwerd. Getuige hiervan de vele internationale prijzen en onderscheidingen die de brouwerij de voorbije jaren in ontvangst mocht nemen.





Beguinaages are small, independent economic entities where Beguine sisters baked bread, brewed beer, grew vegetables or nursed the ill. As in the beguinaage of Mechelen. In 1471, Charles the Bold granted the beguine sisters of Mechelen the permission to brew beer for their private use, completely free of duties and excise taxes. Four years earlier, in 1467 no less than 900 Beguines welcomed Charles the Bold during his visit to Mechelen.

In 1872, Louis Van Breedam and his sister acquired the brewery and transformed it into one of the most modern steam-operated breweries of the time.

In 1990, Charles Leclef, fifth generation of the Van Breedam family took over the brewery. He modernized the brew equipment to ensure better stability and quality of the beer and new beers were launched with international success. A brewery hotel with 22 rooms was opened and the reconstructed brasserie opened its doors in 2010.

Finally, also in 2010, the brewery started its own traditional whisky distillery at Blaasveld for the production of the Gouden Carolus Single Malt.



Le terme béguinage désigne un ensemble de maisons individuelles avec jardin construites autour d'une église, avec maisons communes et bâtiments de service, et serti d'une enceinte. Les béguinages étaient de petites entités autosuffisantes où les béguines cuisaient le pain, cultivaient des légumes, brassaient la bière et soignaient des malades. Le premier document relatant une activité brassicole à l'hospice du béguinage – le 'Krankenhuys' - remonte à 1471.

Charles le Téméraire accorda aux béguines le privilège de brasser de la bière pour elles –mêmes et leurs mandataires et d'être, ce faisant, exonéré des taxes et droits d'accises. Quatre ans auparavant, en 1467, pas moins de 900 béguines lui souhaitaient la bienvenue durant sa visite à la ville.

En 1872, la famille Van Breedam rachète la brasserie et fait construire une des premières brasseries modernes avec chaudière à vapeur. En 1990, Charles Leclef, la cinquième génération de la famille Van Breedam, reprend la brasserie. On modernise alors l'outil de production, on lance une gamme de nouvelles bières, l'hôtel Carolus ouvre ses portes, la brasserie - restaurant est rénovée et fin 2006, une nouvelle installation de mise en bouteille voit le jour

En 2010 la brasserie inaugure la distillerie de whisky à Blaasveld qui produit la Gouden Carolus Single Malt.



Het brouwen

De brouwzaal bestaat uit drie ketels en een wortfilter uit 1947. De ketels zijn vervaardigd uit rood koper en zijn met de hand “gehamerd” tot de bestaande vormen. De capaciteit bedraagt 3000 kg storting. Hiermee werden er vroeger brouwsels van 250 tot 300 hl pils vervaardigd. Vandaag brouwen wij 110 hl per brouwsel gezien de huidige bieren van een veel hogere densiteit zijn. In de eerste ketel wordt water vermengd met ruwe granen, opgewarmd en nadien overgepompt naar de tweede ketel. In de tweede ketel worden verschillende mouten bijgevoegd

en geleidelijk wordt het moutbeslag opgewarmd van 55°C tot 72°C om de versuikering te bekomen.

Vanuit de tweede ketel gaat het moutbeslag via de wortfilter naar de derde ketel - of brouwketel. Daar worden nog hopen en - naargelang het bier - bepaalde kruiden toegevoegd. De overgebleven tarwe en mout worden gefilterd. Het wort verlaat de brouwzaal aan 100°C en wordt na centrifugatie via een warmtewisselaar teruggebracht tot 22°C. Nadien wordt het overgepompt naar de cilindroconische

gistingstanks. Na een hoofdgisting van 7 dagen wordt het jonge bier afgekoeld tot -1°C en begint het rijpingsproces.

Vóór de botteling wordt het bier gefilterd (met uitzondering van Gouden Carolus Hopsinjoor) en er wordt voor de meeste bieren een kleine hoeveelheid gist en suiker toegevoegd voor de hergisting op fles. Na een drietal weken doorgebracht te hebben in de “warme kamers”, wordt het bier vrijgegeven voor consumptie.

Verklaring technische termen

EBU (European Bitterness Unit) is een maataanduiding voor de bitterheid van bier.

EBC is een afkorting van European Brewery Convention, die een maataanduiding in units voor de kleur van mout en bier vastlegt.

De graad plato (°P) is een maat voor de densiteit van het wort waarvan bier gebrouwen wordt. Een graad plato komt overeen met 1 procent moutsuikergehalte in het wort.

Explication of technical terms

EBU (European Bitterness Unit) is a scale for measuring the bitterness of beer.

EBC is an abbreviation of European Brewery Convention and defines units for the color of beer or malt.

Plato (°P) is a scale for measuring the density of the wort from which beer is brewed. One degree Plato is equivalent to 1 percent of malt sugar in the wort.

Explication de terminologie technique

EBU (European Bitterness Unit) est une mesure pour l'amertume dans la bière.

EBC est une abbréviation de European Brewery Convention, qui détermine une échelle colorimétrique pour la bière et les malts.

Plato (°P) est une échelle pour mesurer la densité du moût duquel la bière est brassée. Un degré Plato est l'équivalent de 1 pour cent de maltose dans le moût.



Our brew room consists of three kettles and a wort filter that dates from 1947. The kettles were manufactured in red copper and were “hammered”. In the first kettle, water is mixed with wheat starch, boiled and afterwards pumped into the second kettle. In the second kettle a variety of malts are added to this wort and heated to approximately 55°C to 72°C (131°F - 162°F) in order to caramelize.

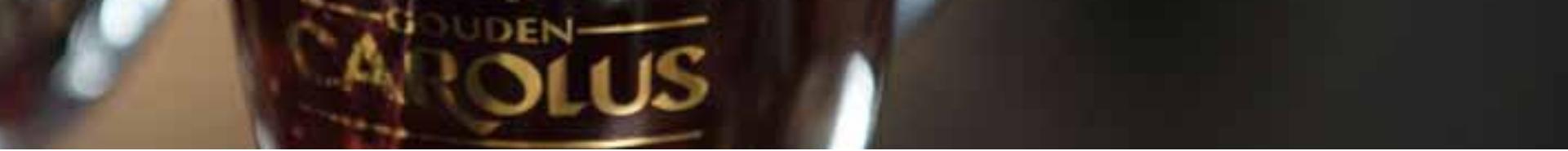
Subsequently the wort moves from the second kettle through the filter to the third kettle to brew. There, some hops and herbs are added to create a unique aroma. The brew that leaves the brew room is approximately 100°C (212°F). After centrifugation and heat regulation, the temperature is brought back to 22°C (72°F). Then it is pumped to cylindrical fermentation tanks. After a first fermentation of seven days the beer is cooled down to -1°C (30°F) and from then on the maturation process begins.

Before the bottling, the beer is filtered (except for Golden Carolus Hopsinjoor) and a small quantity of yeast and sugar is added for the refermentation in the bottle. After spending 2 to 3 weeks in the “hot rooms”, the beer is ready for consumption.



La salle de brassage comprend 3 cuves et un filtre à moût, datant des années 1947. Les cuves sont en cuivre rouge martelé. La capacité s'élève à 3.000 kg de versement. Dans la première cuve, on porte un mélange d'eau et de fécules de blé à ébullition avant de le pomper dans la deuxième cuve. Dans la deuxième cuve, on ajoute le malt. On chauffe le moût progressivement de 55°C à 72°C, ce qui entraîne la saccharification. Le moût est filtré quand il passe dans la troisième cuve. Dans cette cuve de brassage, on y ajoute encore des houblons et éventuellement certains épices. Les résidus d'orge et de malt sont filtrés. Le moût quitte la salle de brassage à la température de 100°C, est centrifugé, puis la température est ramenée à 22°C par un échangeur de température. Il est ensuite transféré dans les cuves de fermentation de forme cylindro-conique. Après une fermentation d'une durée de 7 jours, la bière est refroidie à -1°C et la maturation commence.

Avant la mise en bouteilles, la bière est filtrée (à l'exception de la Gouden Carolus Hopsinjoor) et une petite quantité de levure et de sucre est ajoutée pour la refermentation en bouteille. Après avoir passé environ 3 semaines dans les ‘chambres chaudes’, la bière est prête être consommée.



Gouden Carolus Classic



Gouden Carolus Classic vindt zijn oorsprong in de rijke Mechelse traditie. Elke Belgische stad had haar brouwerijen en eigen stadsbier. Zo dronken de Mechelaars “den Mechelschen Bruynen”. Mechelen, in die periode hoofdstad van de Nederlanden, had haar brouwersgilde en de leden stonden op hun eer van brouwer om voor de Keizer het beste bier te brouwen. Een oude Mechelse kroniek meldt dat dit Groot Keizersbier, “Gouden Carolus” genoemd naar de gouden munten van Keizer Karel, vooral bij de vossenjacht werd gedronken “daar dit zowel de ruiters als de paarden in volle vuur bracht en ze deed galopperen zodat de jacht steeds in beste stemming verliep”.

Dit “Groot Keizersbier” wordt nog steeds in de Mechelse brouwerij Het Anker gebrouwen. Donkere, zeer evenwichtig gedoseerde karamel- en aromatische mouten zorgen, in combinatie met een traditionele hoge gisting, voor een uniek bier dat de warmte van wijn en de frisheid van bier verenigt. Hierdoor is het uiterst geschikt in combinatie met culinaire specialiteiten zoals stoverijen, wild, patés en zelfs sabayon.

Na eerdere prestigieuze onderscheidingen te hebben behaald werd dit bier in 2010 uitgeroepen tot “World’s Best Dark Ale”.

“*This is the classic strong dark ale of Belgium*”
Michael Jackson



ratebeer Ratebeer* score:
99/100 (April 2012)



Technische fiche

Type bier:	Donker speciaal bier
Kleur:	Robijnrood
Alcoholgehalte:	8,5 % Vol.
Hop:	Uitsluitend Belgische hop
Wort extract:	18° Plato
EBU 16	EBC 70
Gisting:	Hoge gisting
Lagering:	3 weken
Conditionering:	33cl - 75cl
	20L - 30L
Minimum houdbaarheid:	3 jaar
	8 maanden
Schenkttemperatuur:	7-10°C

“*Bij wildgerechten, kaas of als (bier-)dessert*”

*RateBeer is widely recognized as an independent site for beer enthusiasts and is a premier resource for consumer-driven beer ratings. Check www.ratebeer.com for more information.



This Mechelen Emperor's brew, traditional beer of the fox hunting of Charles Quint but named after his golden coins, is still being brewed with dark, very well-balanced malts according to the classical infusion method. The aromatic malts and high fermentation process combines the warm roundness of wine with the light freshness of beer. Because of its high density, the Golden Carolus Classic is classified under 'special beers'. It is also highly appropriate for culinary purposes like stew, game and even sabayon. De-li-cious!

Type of beer:	Dark special beer
Colour:	Ruby red
Alcohol:	8,5 % Vol.
Hops:	Exclusively Belgian hops
Wort extract:	18° Plato
EBU 16	EBC 70
Fermentation:	Top fermented
Lagering:	3 weeks
Packaging:	33cl - 75cl 20L - 30L
Minimum tenability:	3 year 8 months
Serving temperature:	7-10°C (45-50°F)

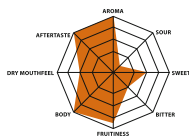


Cette bière impériale malinoise a trouvé son nom dans ses pièces d'or de Charles-Quint et se buvait à l'origine principalement lors de chasses au renard de ce dernier. Composée d'un mélange soigneusement dosé de différents malts foncés, elle est encore toujours brassée suivant la méthode classique, dite d'infusion. Produit de haute fermentation, elle allie, grâce à sa densité élevée de 18° plato, la chaleur du vin à la fraîcheur de la bière. Elle est classée parmi les bières spéciales et convient particulièrement aux préparations culinaires comme les plats mijotés, le gibier, les pâtés et même le sabayon.

Type de bière:	Bière brune spéciale
Couleur:	Rubis rouge
Degré d'alcool:	8,5 % Vol.
Houblon:	Uniquement du houblon belge
Densité:	18° Plato
EBU 16	EBC 70
Fermentation:	Haute fermentation
Garde:	3 semaines
Conditionnement:	33cl - 75cl 20L - 30L
Conservation:	3 ans 8 mois
Température de dégustation:	7-10°C



Gouden Carolus Tripel



Niettegenstaande de technologische vooruitgang wordt dit bier gebrouwen volgens de eeuwenoude traditie en verenigt het, zoals voorheen, de beste grondstoffen van onze bodem zoals rijpe gerst en fijne hop, om zo veel mogelijk puur aroma te behouden.

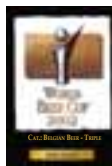
Dit bier werd oorspronkelijk gebrouwen voor de Ridders van het Gulden Vlies in 1491.

Vol bevallige tederheid, met een zuivere en keurige smaak, zal dit bier u bekoren: op fles gerijpt, uitsluitend van bleke mout bekomen, hoog gegist en 100 % natuurlijk. Met een volmondige smaak die toch dorstlessend werkt, dankzij een evenwichtig hopen.

Om ideaal te proeven schenkt men zacht en in één trek aan een temperatuur van ongeveer 7°C. Dit aangename goudblonde bier wordt gekozen door wie houdt van een zwaarder, ietwat kruidig en verfrissend bier.

Deze tripel is van wereldniveau.

Reeds in 2002 won dit bier de Gold Award op de tweejaarlijkse World Beer Cup in de categorie 'Tripel'. In 2010 won dit bier goud op de European Beer Star in de categorie 'Belgian Style Tripel'!

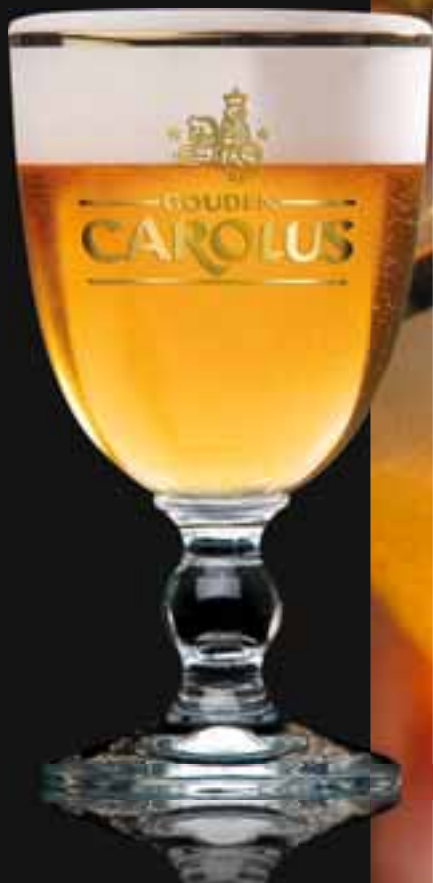


Technische fiche

Type bier:	Tripel speciaal bier
Kleur:	Goudgeel
Alcoholgehalte:	9,0 % Vol.
Hop:	Uitsluitend Belgische hop
Wort extract:	18° Plato
EBU 22	EBC 9,5
Gisting:	Hoge gisting Hergist in de fles
Lagering:	3 weken
Conditionering:	33cl - 75cl 20L - 30L
Minimum houdbaarheid:	3 jaar 8 maanden
Schenkttemperatuur:	5-7 °C

“ Bij vis-, kip- of kruidige gerechten ”

ratebeer	Ratebeer* score:
	98/100 (April 2012)



Traditionally this gold coloured beer was brewed for the knights of the Order of the Golden Fleece in 1491. Up to this very day it is still brewed according to ancient tradition with only the best products: rich barley, fine hops, the best pale malts and herbs. Golden Carolus Tripel has a unique colour and a rich taste thanks to its well-balanced hopping. To properly savour this high-quality ale, serve cool at a recommended temperature of 7°C (45°F) and pour out slowly in one movement.

Type of beer:	Special beer (Tripel)
Colour:	Gold yellow
Alcohol:	9,0 % Vol.
Hops:	Exclusively Belgian hops
Wort extract:	18°Plato
EBU 22	EBC 9,5
Fermentation:	Top fermented Refermentation in the bottle
Lagering:	3 weeks
Packaging:	33cl - 75cl 20L - 30L
Minimum tenability:	3 years 8 months
Serving temperature:	5-7°C (41-45°F)



Cette bière blonde était à l'origine brassée pour les chevaliers de la Toison d'Or en 1491. De nos jours, la Gouden Carolus Tripel est toujours brassée selon la méthode traditionnelle et avec les meilleures matières premières dont l'orge mûr et le houblon fin. Cette bière fera le bonheur de ceux ou celles qui recherchent une bière plus forte, bien aromatisée et rafraîchissante. Cette bière blonde doit sa couleur et son goût pur et délicat à l'ajout de malts pâles et est 100% naturelle. Pour déguster cette bière, versez-la lentement mais d'une traite à une température de 7°C.

Type de bière:	Bière spéciale (Tripel)
Couleur:	Blonde dorée
Degré d'alcool:	9,0 % Vol.
Houblon:	Uniquement du houblon belge
Densité:	18° Plato
EBU 22	EBC 9,5
Fermentation:	Haute fermentation Refermentation en bouteille
Garde:	3 semaines
Conditionnement:	33cl - 75cl 20L - 30L
Conservation:	3 ans 8 mois
Température de dégustation:	5-7°C

Gouden Carolus Ambrio



Gouden Carolus Ambrio wordt ambachtelijk gebrouwen op basis van het eeuwenoude recept van de Mechelschen Bruynen. Ambrio is een 'amber' bier met 'brio' gebrouwen.

Dit amberkleurig bier van hoge gisting vindt zijn oorsprong in het traditionele bier van de stad Mechelen. Zoals elke stad zijn eigen typisch bier had, zo dronken gedurende honderden jaren de Mechelaars hun eigen amberkleurig bier: "Mechelschen Bruynen".

Onze brouwerij is de enige die dit type bier nog brouwt. Volgens de overlevering dateert het basisrecept van dit bier uit 1421 en is dit dus het oudste nog gebrouwen bier van de brouwerij.

De huidige versie ervan is iets zwaarder dan vroeger en wat fijner gehopt. Het evenwicht tussen de verschillende moutsoorten, de fijne hoppen en typische aroma's door kruiden zorgen ervoor dat dit bier de volmondigheid van bruine bieren combineert met de frisheid van blonde bieren.

Dit gearomatiseerde en pittige lichtbruine degustatiebier mag tamelijk fris geschonken worden. Hergist in de fles.



Technische fiche

Type bier:	Amber speciaal bier
Kleur:	Licht amber
Alcoholgehalte:	8,0 % Vol.
Hop:	Uitsluitend Belgische hop
Wort extract:	18° Plato
EBU 30	EBC 30
Gisting:	Hoge gisting Hergist in de fles
Lagering:	3 weken
Conditionering:	33cl - 75cl 20L
Minimum houdbaarheid:	3 jaar 8 maanden
Schenkttemperatuur:	5-7°C

“ Perfect bij runds-, varkens- en lamsvlees ”



For centuries the Mechelenians drank their own 'amber' coloured city beer: 'Mechelschen Bruynen'. They drank the beer from Mechelenian buckets, glasses with a content from half a litre to more than 1 liter (about 0.3 gallon). And because our brewery is so deeply anchored in tradition, we are the only ones who brew this beer until this day. The recipe originates from 1421. The balance between the different malts, the fine hops and the typical taste of herbs creates a perfect harmony between the powerful taste of brown beers and the light freshness of blonde beers. This aromatic amber beer is at his best served cool.

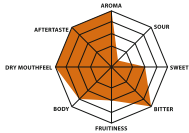
Type of beer:	Amber special beer
Colour:	Light amber
Alcohol:	8,0 % Vol.
Hops:	Exclusively Belgian hops
Wort extract:	18° Plato
EBU 30	EBC 30
Fermentation:	Top fermented Refermentation in the bottle
Lagering:	3 weeks
Packaging:	33cl - 75cl 20L
Minimum tenability:	3 years 8 months
Serving temperature:	5-7°C (41-45°F)



À Malines, il y a quelques centaines d'années, on buvait déjà de la Brune de Malines. Cette bière ambrée se buvait alors dans des "Mechelschen Emmers", à savoir les "Seaux de Malines", verres d'une contenance d'un demi-litre jusqu'à un litre et plus. Comme notre brasserie est ancrée dans la tradition, nous sommes à ce jour les seuls à encore brasser ce type de bière. La recette originelle date de 1421. La version actuelle est un peu plus forte et plus houblonnée. Cette bière légère et bien aromatisée se conserve bien. Elle peut être servie assez fraîche et... se laisse déguster avec brio.

Type de bière:	Bière ambre spéciale
Couleur:	Ambrée clair
Degré d'alcool:	8,0 % Vol.
Houblon:	Uniquement du houblon belge
Densité:	18° Plato
EBU 30	EBC 30
Fermentation:	Haute fermentation Refermentation en bouteille
Garde:	3 semaines
Conditionnement:	33cl - 75cl 20L
Conservation:	3 ans 8 mois
Température de dégustation:	5-7°C

Gouden Carolus Hopsinjoor



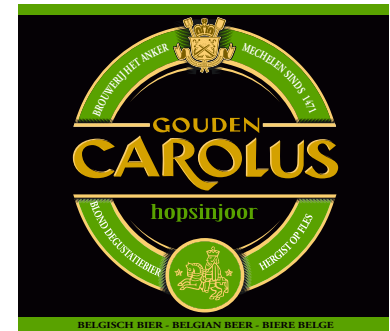
Gouden Carolus Hopsinjoor vervolledigt het smakenpalet van het gamma Carolus-bieren. "Hopsinjoor" is een verwijzing naar enerzijds de figuur "Opsinjoor" die verweven is met de Mechelse geschiedenis en anderzijds de 5 gebruikte hopvariëteiten. De hoppen worden op verschillende tijdstippen toegevoegd tijdens het kookproces om een maximaal aroma over te houden.

Het is een overwegend zacht bier met bittere afdronk. Gouden Carolus Hopsinjoor werd in 2008 gelanceerd op het Zythos-bierfestival en was onmiddellijk een schot in de roos. De vele bezoekers verkozen het als beste bier waarbij brouwerij Het Anker de "Consumententrofee Zythos BierFestival 2008" in ontvangst mocht nemen.

Het bier wordt ongefilterd afgevuld teneinde zoveel mogelijk de hopbitterheid te behouden.



Consumententrofee 2008



Technische fiche

Type bier:	Blond speciaal bier
Kleur:	Goudgeel
Alcoholgehalte:	8,0 % Vol.
Hop:	5 soorten hop
Wort extract:	18° Plato
EBU 50	EBC 9
Gisting:	Hoge gisting Hergist in de fles
Lagering:	3 weken
Conditionering:	33cl - 75cl
Minimum houdbaarheid:	20L 2 jaar 8 maanden
Schenkttemperatuur:	5-7°C

“ Ideaal aperitiefbier of bij een slaatje ”



Gouden Carolus Hopsinjoor completes the taste pallet of our Carolus beers. "Hopsinjoor" derived from "Opsinjoor", the typical character of Mechelen and also because of the use of 5 different kinds of hops. These hops are fractionated at a different time during the cooking process in order to conserve a maximum of aroma. Concerning the taste, the Ale has a gentle taste with a slightly bitter after taste. Gouden Carolus Hopsinjoor was launched in 2008 on the Zythos Beer Festival and hit the mark: the visitors elected it as best beer, bringing Het Anker "The Consumer's trophy Zythos Beer Festival 2008".

Type of beer:	Special blond beer
Colour:	Blond
Alcohol:	8,0 % Vol.
Hops:	5 kinds of hops
Wort extract:	18° Plato
EBU 50	EBC 9
Fermentation:	Top fermented Refermentation in the bottle
Lagering:	3 weeks
Packaging:	33cl - 75cl 20L
Minimum tenability:	2 years 8 months
Serving temperature:	5-7°C (41-45°F)



Gouden Carolus Hopsinjoor complète la palette gustative de la gamme des bières Gouden Carolus. Le nom Hopsinjoor fait à la fois allusion aux cinq variétés de houblons utilisés et à la figure "opsinjoor", associée à l'histoire malinoise. Les houblons utilisés sont fractionnés à différents moments au cours du processus de cuisson afin de garder un maximum d'arôme. Son goût est doux mais avec une fin de bouche amère. La Gouden Carolus Hopsinjoor a été lancée en 2008 au festival de la bière de Zythos et a fait mouche. Les nombreux visiteurs l'ont élue meilleure bière et la brasserie Het Anker a été récompensée avec le Trophée des Consommateurs.

Type de bière:	Bière spéciale blonde
Couleur:	Blonde dorée
Degré d'alcool:	8,0 % Vol.
Houblon:	5 sortes du houblon
Densité:	18° Plato
EBU 50	EBC 9
Fermentation:	Haute fermentation Refermentation en bouteille
Garde:	3 semaines
Conditionnement:	33cl - 75cl 20L
Conservation:	2 ans 8 mois
Température de dégustation:	5-7°C



Every year on the 24th of February, we celebrate the birth of Charles Quint. Therefore we brew a special beer in limited edition called Cuvée of the Emperor. This exceptional beer is a special version of the Golden Carolus Classic, with an enriched taste pallet and mysterious aromas added. The caramelised malts and its 11% Alc. Vol. give the Cuvée of the Emperor the warm roundness of wine together with the refreshing taste of beer. It is imperially crowned with a cork so it can be preserved for a long period of time at a constant cellar temperature of 12° C (54°F). An imperial beer to cherish and enjoy in moderation.

Type of beer:	Dark special beer
Colour:	Ruby red
Alcohol:	11,0 % Vol.
Hops:	Exclusively Belgian hops
Wort extract:	24°Plato
EBU 15	EBC 70
Fermentation:	Top fermented
Lagering:	3 weeks
Packaging:	75cl - 1,5L
Minimum tenability:	At least 10 years
Serving temperature:	10-12°C (50-54°F)



Charles Quint est né quelques années après notre brasserie, le 24 février 1500. Chaque année, le 24 février, en l'honneur de sa naissance, la Cuvée van de Keizer est brassée. Cette bière exclusive est une version particulière de la Gouden Carolus Classic mais enrichie avec une palette de goûts raffinés et des arômes mystérieux. Grâce aux malts caramélisés et à sa densité élevée, la Gouden Carolus Cuvée van de Keizer allie la douce chaleur du vin à la fraîcheur de la bière. Scellée avec un bouchon de champagne, la Cuvée van de Keizer Blauw constitue un cadeau unique pour tous ceux qui aiment et qui savent apprécier les bières. La bière de dégustation idéale à conserver à long terme, elle bonifie en cave.

Type de bière:	Bière brune spéciale
Couleur:	Rubis rouge
Degré d'alcool:	11,0 % Vol.
Houblon:	Uniquement du houblon belge
Densité:	24° Plato
EBU 15	EBC 70
Fermentation:	Haute fermentation
Garde:	3 semaines
Conditionnement:	75cl - 1,5L
Conservation:	Au moins 10 ans
Température de dégustation:	10-12°C

Cuvée van de Keizer Blauw

Elk jaar op 24 februari, geboortedag van Keizer Karel, brouwt Het Anker in beperkte hoeveelheid de "Cuvée van de Keizer Blauw".

Dit uitzonderlijke bier is een speciale versie om de Gouden Carolus Classic met een verrijkt smakenpallet en aangevuld met mysterieuze aroma's. Met haar 11% alc.vol. en gecarameliseerde mouten verenigt "Cuvée van de Keizer Blauw" de warme warmte van wijn met de frivole frisheid van bier.

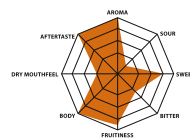
Door de speciale champagnekurk is deze "Cuvée" ideaal om zeer lang te bewaren bij keldertemperatuur van 12°C. Een degustatiebier om bijgevolg lang te koesteren.



Op 24 februari kan u jaarlijks de geboorte van dit uitzonderlijke bier komen bekijken. Kijk op onze website voor meer informatie en reservaties.

Technische fiche

Type bier:	Donker speciaal bier
Kleur:	Robijnrood
Alcoholgehalte:	11,0 % Vol.
Hop:	Uitsluitend Belgische hop
Wort extract:	24° Plato
EBU 15	EBC 70
Gisting:	Hoge gisting
Lagering:	3 weken
Conditionering:	75cl - 1,5L
Minimum houdbaarheid:	minstens 10 jaar
Schenkttemperatuur:	10-12°C





Cuvée van de Keizer Rood

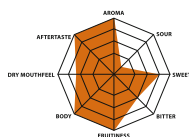
Cuvée van de Keizer Rood is een zwaar blond bier dat ter gelegenheid van "10 jaar Cuvée van de Keizer Blauw" op de markt werd gebracht in 2008. Het bevat meerdere soorten mout en tijdens het brouwen worden 3 kruiden toegevoegd.

Zijn goudblonde kleur, het hoge alcoholgehalte (10%) en de volle fruitige smaak zal iedere bierproever bekoren.

Voor een optimale smaakbeleving schenkt men zacht uit in één trek aan een temperatuur rond de 7-8 °C. Met fierheid geschonken wordt het met eerbied gedronken.



Dit aangenaam goudblonde bier wordt gekozen voor wie houdt van een zwaarder, ietwat kruidig en verfrissend bier.



Technische fiche

Type bier:	Blond speciaal bier
Kleur:	Goudblond
Alcoholgehalte:	10,0 % Vol.
Hop:	Uitsluitend Belgische hop
Wort extract:	22° Plato
EBU 17	EBC 9,5
Gisting:	Hoge gisting hergist in de fles
Lagering:	3 weken
Conditionering:	75cl
Minimum houdbaarheid:	3 jaar
Schenktemperatuur:	7-8°C



Centuries ago, at the imperial court in Mechelen, people knew how to celebrate! And in order to keep celebrating traditions, we decided, 10 years after the Cuvée van de Keizer Blauw, to brew a new Ale: Cuvée van de Keizer Rood. A non-typical, blonde beer. Connoisseurs can compare it with the earlier Gouden Carolus Easter. However, it contains more types of malt and 3 different kinds of herbs are added during the brewing process. Its bright golden colour, high alcohol percentage and full and well-balanced taste make this ale a genuine source of vitality and power which will please even the most critical connoisseur. For ideal savouring, gently pour out in one fluent movement, at a temperature of 7-8°C (45-46°F). Those who like a refreshing, heavy and somewhat spicy beer, choose this blonde Ale.

Type of beer:	Blond special beer
Colour:	Gold yellow
Alcohol:	10,0 % Vol.
Hops:	Exclusively Belgian hops
Wort extract:	22° Plato
EBU 17	EBC 9,5
Fermentation:	Top fermented, Refermented in the bottle
Lagering:	3 weeks
Packaging:	75cl
Minimum tenability:	3 years
Serving temperature:	7-8°C (45-46°F)



A la cour Impériale de Malines, on cultivait l'art de la fête. Et comme nous voulons renouer avec cette tradition, le 10ème anniversaire de la 'Cuvée van de Keizer Blauw' nous a fourni l'occasion de faire la fête avec une nouvelle blonde forte hors du commun. Les connaisseurs la compareront avec la Gouden Carolus Easter Beer de jadis. Elle est brassée avec différents malts et nous ajoutons 3 variétés d'herbes durant la cuisson. Sa couleur or jaune, son degré d'alcool élevé, son goût plein et équilibré font d'elle une source de vitalité et de force qui séduira tout amateur de bière forte, épicée et rafraichissante. Pour une dégustation optimale, versez-la en une fois et à une température de 7, 8 °C.

Type de bière:	Bière blonde spéciale
Couleur:	Blonde dorée
Degré d'alcool:	10,0 % Vol.
Houblon:	Uniquement du houblon belge
Densité:	22° Plato
EBU 17	EBC 9,5
Fermentation:	Haute fermentation Refermentation en bouteille
Garde:	3 semaines
Conditionnement:	75cl
Conservation:	3 ans
Température de dégustation:	7-8°C



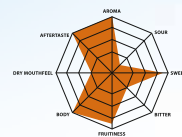
Gouden Carolus Christmas

Meer dan 35 jaar lang hebben we het kerstbier moeten missen, maar in 2002 werd de traditie in ere hersteld en brouwen we opnieuw de Gouden Carolus Christmas. Het bier typeert zich als een sterk, karaktervol donkerbruin bier met 10,5% alc.vol. Dit bier wordt reeds in augustus gebrouwen en rust daarna enkele maanden om tot een optimaal smaakevenwicht te komen. Het toevoegen van 6 uitzonderlijke kruiden en het gebruik van 3 soorten hop maken van dit kerstbier een klasse apart, een bier van wereldniveau.



Technische fiche

Type bier:	Kerstbier (donker speciaal bier)
Kleur:	Donker robijnrood
Alcoholgehalte:	10,5 % Vol.
Hop:	Uitsluitend Belgische hop
Wort extract:	22° Plato
EBU 11	EBC 80
Gisting:	Hoge gisting
Lagering:	3 weken
Conditionering:	33cl - 75cl - 1,5L 20L
Minimum houdbaarheid:	3 jaar 8 maanden
Schenkttemperatuur:	9 - 12°C



For more than 35 years we had to miss the Christmas beer but in 2002 the tradition was restored with Gouden Carolus Christmas. It's a strong, dark ruby red beer with character and contains an alcohol percentage of 10.5% alc.vol. Brewed in August, the beer rests a few months to reach an optimal balance. Three kinds of hops and six different kinds of herbs and spices define the rich taste of this Christmas beer. Top-class!

Type of beer:	Dark special beer
Colour:	Dark ruby red
Alcohol:	10,5 % Vol.
Hops:	Exclusively Belgian hops
Wort extract:	22° Plato
EBU 11	EBC 80
Fermentation:	Top fermented
Lagering:	3 weeks
Packaging:	33cl - 75cl - 1,5L 20L
Minimum tenability:	3 years 8 months
Serving temperature:	9-12°C (48-53°F)



Après plus de 35 ans d'absence, l'ancienne tradition de brasser la bière Gouden Carolus Christmas a été remise à l'honneur en 2002. La bière se caractérise par une couleur rubis rouge foncé avec un degré d'alcool de 10,5%. La bière est brassée en août et repose quelques mois avant d'atteindre un équilibre gustatif optimal. L'ajout de 6 épices exceptionnels à différents moments du brassage ainsi que de 3 sortes de houblon font de cette bière une bière d'une classe à part. Bref, une bière de Noël réputée au niveau mondial.

Type de bière:	Bière brune spéciale
Couleur:	Rubis rouge foncé
Degré d'alcool:	10,5 % Vol.
Houblon:	Uniquement du houblon belge
Densité:	22° Plato
EBU 11	EBC 80
Fermentation:	Haute fermentation
Garde:	3 semaines
Conditionnement:	33cl - 75cl - 1,5L 20L
Conservation:	3 ans 8 mois
Température de dégustation:	9-12°C



GOUDEN CAROLUS Easter



Gouden Carolus Easter

Dit zwaar donker bier wordt elk jaar rond de paasperiode gebrouwen om de lente in te luiden. Wij brouwen het met meerdere soorten mout en voegen tijdens het brouwen ook 3 kruiden toe. De robijnrode kleur, hoog alcoholgehalte (10%) en de volle en evenwichtige smaak maken dit bier tot een bron van vitaliteit en kracht die de veeleisende bierproever zal bekoren. Voor een optimale smaakbeleving schenkt u het zachtjes in één beweging uit aan een temperatuur rond de 9-12°C. Wie houdt van een zwaarder, ietwat kruidig en verfrissend bier kiest voor dit aangenaam donker speciaal bier.



Technische fiche

Type bier:	Donker speciaal bier
Kleur:	Donker robijnrood
Alcoholgehalte:	10,5 % Vol.
Hop:	Uitsluitend Belgische hop
Wort extract:	22° Plato
EBU 16	EBC 60
Gisting:	Hoge gisting
Lagering:	2 weken
Conditionering:	75cl
Minimum houdbaarheid:	3 jaar
Schenkttemperatuur:	9-12°C



We brew this dark special beer every year for Easter. It contains several types of malt and during the brewing process three different kinds of herbs are added to give it that fine, special taste. Its ruby red colour, high alcohol concentration of 10% alc.vol. and its full and well-balanced taste are a source of vitality and strength. A true delight, even for the most critical connoisseur. For ideal tasting, serve cool at a recommended temperature of 9-12°C (48-53°F) and pour out gently in one movement. This pleasant, dark special beer is chosen by all who love a richer, slightly spicier tasting Ale.

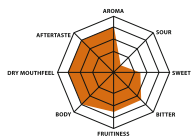
Type of beer:	Dark special beer
Colour:	Dark ruby red
Alcohol:	10,5 % Vol.
Hops:	Exclusively Belgian hops
Wort extract:	22° Plato
EBU 16	EBC 60
Fermentation:	Top fermented,
Lagering:	2 weeks
Packaging:	75cl
Minimum tenability:	3 years
Serving temperature:	9-12°C (48-53°F)



Cette bière brune forte est brassée chaque année à Pâques en l'honneur du printemps. Elle contient plusieurs sortes de malts et, pendant le brassage, on y ajoute trois sortes d'épices. Sa couleur rubis rouge, sa teneur en alcool de 10 %, son goût plein et équilibré font de cette bière une source de vitalité et de force que chaque amateur de bières appréciera à sa juste valeur. Pour une dégustation optimale, versez-la en une fois et à une température de 9-12 °C. Pour tout amateur de bière forte, épicée et rafraichissante.

Type de bière:	Bière brune spéciale
Couleur:	Rubis rouge foncé
Degré d'alcool:	10,5 % Vol.
Houblon:	Uniquement du houblon belge
Densité:	22° Plato
EBU 16	EBC 60
Fermentation:	Haute fermentation
Garde:	2 semaines
Conditionnement:	75cl
Conservation:	3 ans
Température de dégustation:	9-12°C

Lucifer



Dit bier werd begin 1980 door de toenmalige brouwerij Riva op de markt gebracht als aanvulling in het populaire segment van de sterke blonde bieren.

In 2009 verkreeg Brouwerij Het Anker de rechten om dit bier te brouwen en te commercialiseren.

Lucifer is een sterk blond bier (8%) met een helder goudgele kleur en romige schuimkraag. Laat u verleiden door zijn fruitig aroma met subtiële hoptoets en zachte bitterheid, gevolgd door een evenwichtige, lange afdronk.



Brewed by Het Anker

Technische fiche

Type bier:	Blond speciaal bier
Kleur:	Goudgeel
Alcoholgehalte:	8,0 % Vol.
Hop:	Uitsluitend Belgische hop
Wort extract:	16° Plato
EBU 24	EBC 8
Gisting:	Hoge gisting
Lagering:	2 weken
Conditionering:	33cl - 75cl 20L
Minimum houdbaarheid:	2 jaar 8 maanden
Schenktemperatuur:	5-7°C



Lucifer entered the market in the mid 1980s under the label of Riva brewery. It was an extension to the popular segment of strong, blond beers. In 2009, Het Anker obtained the right to brew and commercialize Lucifer.

Lucifer is a strong, blond beer (8.0%) with a gold yellow color and creamy white head. Its fruity aroma with subtle notes of bitter hops, followed by a long and perfectly balanced finish will surely seduce you!

Type of beer: Blond special beer

Colour: Gold yellow

Alcohol: 8,0 % Vol.

Hops: Exclusively Belgian hops

Wort extract: 16° Plato

EBU 24 EBC 8

Fermentation: Top fermented

Lagering: 2 weeks

Packaging: 33cl - 75cl

20L

Minimum tenability: 2 years

8 months

Serving temperature: 5-7°C (41-45°F)



Lucifer fut commercialisée au milieu des années 1980 par la brasserie Riva en complément du marché florissant des bières blondes fortes. En 2009, la brasserie Het Anker obtint les droits de production et de vente de cette bière.

Lucifer est une bière blonde forte (8.0%), avec une belle couleur dorée et une mousse blanche et crémeuse. Son arôme légèrement fruité avec des touches houblonnées, suivi par une longue fin de bouche équilibrée vous plaira sûrement!

Type de bière: Bière blonde spéciale

Couleur: Blonde dorée

Degré d'alcool: 8,0 % Vol.

Houblon: Uniquement du houblon belge

Densité: 16° Plato

EBU 24 EBC 8

Fermentation: Haute fermentation

Garde: 2 semaines

Conditionnement: 33cl - 75cl

20L

Conservation: 2 ans

8 mois

Température de dégustation: 5-7°C

MANEBLUSSEUR

BROUWERIJ HET ANKER

Maneblusser - Mechels Stadsbier

Brouwerij Het Anker besloot voor de Mechelaars een vlot drinkbaar stadsbier te brouwen, dat toch voldoende pit in zich heeft om met volle teugen van te genieten. Er werd gekozen voor de Maneblusser: een blond bier van 6,5% alc. vol. met een licht citrus aroma en een fijne afdronk, gebrouwen volgens de traditionele methode van hoge gisting met hergisting op fles.

De naam "Maneblusser" lag voor de hand... In de nacht van 27 op 28 januari 1687 wierp de maan haar gloed op de spits van de St. Romboutstoren die in de nevel gehuld was. "Brand, de toren staat in brand!" riep een dronkaard. De noodklok werd geluid en iedereen snelde ter hulp. Nog vóór de spits bereikt werd, schoof de maan zachtjes door de nevel en sindsdien zullen de Mechelaars voor altijd "de Maneblussers" blijven.



Technische fiche

Type bier:	Blond special bier
Kleur:	Goudgeel
Alcoholgehalte:	6,5 % Vol.
Hop:	Uitsluitend Belgische hop
Wort extract:	14° Plato
EBU 20	EBC 7
Gisting:	Hoge gisting hergist in de fles
Lagering:	2 weken
Conditionering:	33cl 30L
Minimum houdbaarheid:	2 jaar 8 maanden
Schenkttemperatuur:	5-7°C



The inspiration for this brew originates in the night of January 27th in the year 1687. The moon projected its reddish glow on Saint Rumbold's tower, which was wrapped in a dense fog. "Fire, fire, the tower is on fire!" shouts the dreary voice of a drunken man. The alarm was sounded and people were making haste to help extinguish the so-called fire. Before the tower was reached, the moon slowly moved through the fog. From that moment on, the Mechelenians are called the Maneblussers or "Moon extinguishers". To commemorate their heroic deed, we brew a heroic beer called Maneblusser. A blond beer with an alcohol percentage of 6,5% vol. Brewed according to the traditional method of high fermentation with refermentation in the bottle. For the heroic Mechelenians, but not exclusively of course.

Type of beer:	Blond special beer
Colour:	Gold yellow
Alcohol:	6,5 % Vol.
Hops:	Exclusively Belgian hops
Wort extract:	14° Plato
EBU 20	EBC 7
Fermentation:	Top fermented, Refermentation in the bottle
Lagering:	3 weeks
Packaging:	33cl 30L
Minimum tenability:	3 years 8 months
Serving temperature:	5-7°C (41-45°F)



La brasserie Het Anker a voulu honorer les Malinois en leur dédiant une bière pleine de tonus: une bière de 6,5 % vol., brassée selon la méthode traditionnelle de haute fermentation suivie d'une fermentation en bouteille. Cette bière doit son nom à une belle page de l'histoire de Malines. La nuit du 27 janvier 1687, la lune reflétait sur la tour de la Cathédrale Saint-Rombauts par ailleurs noyée dans le brouillard. Un homme éméché hurla "au feu, au feu, la tour est en feu". On sonna l'alarme mais avant même que le sommet de la tour ne soit atteint, la lune s'était déplacée. Les Malinois ont depuis gardé leur surnom de "maneblessers" (extincteurs de lune).

Type de bière:	Bière blonde spéciale
Couleur:	Blonde dorée
Degré d'alcool:	6,5 % Vol.
Houblon:	Uniquement du houblon belge
Densité:	14° Plato
EBU 20	EBC 7
Fermentation:	Haute fermentation, Refermentation en bouteille
Garde:	3 semaines
Conditionnement:	33cl 30L
Conservation:	2 ans 8 mois
Température de dégustation:	5-7°C



Boscoli

Foodies en lekkerbekken onder ons weten wat een 'coulis' is en weten hoe dat smaakt. Deze gastronomische term voor een sausje op basis van vers fruit, heeft ons aan het dromen gezet.

Aangemaakt met witbier als basis en verrijkt met natuurlijk vruchtensap is Boscoli een fruitig bier voor de mooie dagen, de mooie terrassen, de mooie ogen.



Technische fiche

Type bier:	Fruitbier
Kleur:	Rood
Alcoholgehalte:	3,5 % Vol.
Hop:	Uitsluitend Belgische hop
Wort extract:	12° Plato
EBU 11	EBC 15
Gisting:	Hoge gisting
Lagering:	2 weken
Conditionering:	33cl
Minimum houdbaarheid:	2 jaar
Schenkttemperatuur:	5-7°C



Foodies and connoisseurs have undoubtedly heard of the French culinary term 'coulis'. This thin purée that is served as a sauce inspired us for an entirely new brew: Boscoli. A coulis of fresh fruit produced with a white ale (white beer, brewed by Het Anker) and enriched with 20% natural fruits. A fresh, fruity beer for beautiful days, beautiful terraces and beautiful eyes.

Type of beer:	Fruit beer
Colour:	Red
Alcohol:	3,5 % Vol.
Hops:	Exclusively Belgian hops
Wort extract:	12° Plato
EBU 11	EBC 15
Fermentation:	Top fermented
Lagering:	2 weeks
Packaging:	33cl
Minimum tenability:	2 years
Serving temperature:	5-7°C (41-45°F)



Les cordons-bleus parmi nous savent ce que c'est un coulis et connaissent son goût. Ce terme gastronomique pour une sauce de haute qualité à base de fruits a été notre source d'inspiration pour une nouvelle bière. La bière Boscoli est une bière blanche de haute fermentation enrichie avec du jus de fruits naturel (20%). Une bière pour les beaux jours, les belles terrasses et les beaux yeux.

Type de bière:	Bière aux fruits
Couleur:	Rouge
Degré d'alcool:	3,5 % Vol.
Houblon:	Uniquement du houblon belge
Densité:	12° Plato
EBU 11	EBC 15
Fermentation:	Haute fermentation
Garde:	2 semaines
Conditionnement:	33cl
Conservation:	2 ans
Température de dégustation:	5-7°C

Gouden Carolus Single Malt

Van 1637 tot 1927 maalt en stookt het 'meuldersgeslacht' Van Breedam graan tot jenever op de Molenberg in Blaasveld. In 1872 verlaten Louis Van Breedam en zijn zus de Molenberg en worden brouwers in Mechelen. Tot op vandaag is de Molenberg nog steeds in handen van de familie en leeft de traditie voort.

Charles Leclef groeit als kind op in de brouwerij maar kent ook de Molenberg in Blaasveld, waar zijn oom woont. Nadat Charles in 1990 de brouwerij moderniseert, rijpt bij hem een ander gedurfd plan. Hij wilt in de Molenberg bier tot alcohol destilleren, whisky. Deze whiskystokerij wordt het perfect huwelijk tussen de twee familietradities: brouwen en destilleren.

Bier en whisky worden beiden op basis van granen gemaakt. Charles gelooft in een fijne malt whisky gedistilleerd uit het moutbeslag van Gouden Carolus Tripel. Dit bier wordt gebrouwen met de beste bleke mouten en heeft een zeer apart karakter. Vandaag wordt de spirit van Gouden Carolus single malt gedistilleerd om vervolgens te rijpen tot een whisky met een evenwichtige en zuivere smaak en diverse fruit- en houttoetsen. Van het destilleren in 1872 kwam het brouwen en uit het bier brouwen ontstaat vandaag opnieuw het destilleren. De cirkel is rond.

Wie whisky wil destilleren volgt de regels van de kunst. In Blaasveld staat een moderne, volwaardige productie-eenheid klaar, geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende whiskynormen. De twee pot stills (stookketels) - geslagen door Forsyths, één

van de meest gerenommeerde kopersmeden in Schotland - vormen het hart van de nieuwe stokerij.

Oktober 2010. De eerste eiken vaten met het distillaat uit Blaasveld zijn in Mechelen aangekomen en rusten nu in de voormalige mouterij van de brouwerij. Een distillaat wordt pas whisky nadat het drie jaar en een dag in een eiken vat heeft kunnen rijpen. Het eikenhout helpt de whisky zijn natuurlijke kleur en aroma's verder te ontwikkelen.

Kijkt u ongeduldig uit naar Gouden Carolus Single Malt die nu rustig rijpt? Vraagt u zich af wie het langst zal kunnen wachten om de jonge whisky te proeven? U of wij? Zelfs na generaties geduld uitoefenen, kijken wij vol ongeduld uit naar december 2013.





Today it is almost 400 years ago that the miller's dynasty Van Breedam distilled gin on the Molenberg in Blaasveld. In 1872, Louis Van Breedam and his sister left the Molenberg to become brewers in Mechelen. Until today the Molenberg is still property of the family and the tradition continues.

Charles Leclef, Michel Van Breedam's nephew, was brought up in the brewery. Although he gave the brewery a complete overhaul, that was not enough for Charles. In 2003 he daringly dreamt of distilling beer to whisky in the old Molenberg. This whisky distillery is the perfect marriage between two family traditions: brewing and distilling. Beer and whisky are both produced from grain. Charles believes in a fine single malt whisky distilled from the malt of Golden Carolus Tripel to subsequently mature to a whisky with a well-balanced and pure taste with subtle fruit and wood touches.

From distilling in 1872 originated brewing, and from brewing originates the renewed interest in distilling alcohol. The family circle is closed. In everything we do, perfection is the absolute standard. He who wants to distil whisky, must follow the rules of the fine whisky art. That's why a state of the art production unit and two authentic pot stills are installed. They are "hammered" by Forsyths, the renowned Scottish coppersmiths, and unique in Belgium! They're the young and beating heart of the new distillery.



De 1637 à 1927, la famille de meuniers Van Breedam avait une petite distillerie au 'Molenberg' à Blaasveld. En 1872, Louis Van Breedam et sa sœur Anne quittent le Molenberg pour devenir brasseurs à Malines. Le Molenberg est resté aux mains de la famille. Tradition, quand tu nous tiens... Charles Leclef, cinquième génération de la famille Van Breedam, passe son enfance dans la brasserie à Malines, mais connaît aussi le Molenberg à Blaasveld, où son oncle Michel Van Breedam habite. Alors qu'il est train de moderniser la brasserie, l'idée de distiller la bière en whisky mûrit dans son esprit. Un fin whisky single malt distillé à partir du malt de la bière Gouden Carolus Tripel ! Le whisky et la bière ont en effet en commun le blé comme matière première. Charles croit en un fin whisky single malt. Le whisky Gouden Carolus Single Malt est distillé puis il mûrit pour devenir un whisky au goût équilibré et pur, accompagné de touches fruitées et boisées. En 1872, la distillerie a donné la brasserie et aujourd'hui la bière a donné la distillerie. La boucle est bouclée.



Hotel ***- Conference Center

"Bij de brouwer onder de wol": overnachten in de enige Mechelse stadsbrouwerij.

In het hartje van Mechelen ligt het historische begijnhof. En in het hartje van het begijnhof ligt onze 15de eeuwse brouwerij. Van hieruit kunt u de stad Mechelen in al haar facetten verkennen.

Wie er een weekendje van wil maken, kan in ons brouwerijhotel overnachten. Het hotel heeft 22 ruime hotelkamers, voorzien van alle comfort, een eigen privé parking en vergaderfaciliteiten. Ontbijten doet u met zicht op de ontwakende brouwerij. Na een dagje 'Mechelen ontdekken' kan u terecht in onze volledig vernieuwde brasserie om heerlijk te tafelen en natuurlijk onze bieren te degusteren.

Kortom, bij de brouwer onder de wol is veel meer dan overnachten alleen. Een bezoek aan onze brouwerij draait om ontdekken en genieten, met Mechelen aan uw voeten. Aanbevolen door Michelin (2012).

- 22 ruime kamers
- Historisch kader Brouwerij Het Anker & Begijnhof
- Draadloos internet (gratis)
- Koffie en thee faciliteiten op de kamer (gratis)
- Privé parking (gratis)
- Vlotte bereikbaarheid aan de stadsring
- Drankvoorziening in hotel
- Brasserie met heerlijke biergerechten
- 3 vergaderruimtes (2x15 personen, 1x30 personen)
- 2 receptiezalens (officierenzolder – brouwzaal)
- Geleide brouwerijbezoeken met degustaties (dagelijks, na reservatie)
- Brouwerijwinkeltje met originele geschenkartikelen

Contacteer ons voor meer informatie en op maat uitgewerkte arrangementen.

Email: brasserie-hotel@hetanker.be

Tel: +32 (0)15 287 141





In the heart of Mechelen lies the historical beguinage. And in the heart of the beguinage lies our 15th century brewery. From here, you can discover everything the city of Mechelen has to offer. A visit to our brewery is all about discovering and enjoying. Therefore discover our new brasserie and enjoy our variety of beers and dishes. It won't surprise you that our beers are the key ingredient to our delicious dishes. Those who want to escape every-day life, are welcome to stay in our divine brewery hotel. "Between the sheets with the brewer," is a unique way to spend your night. And from here, the city of Mechelen lies at your feet.

*More information & reservations:
Email: brasserie-hotel@hetanker.be
Tel: +32 (0)15 287 141*



Au cœur de Malines vous découvrez le béguinage fondé au 13ème siècle. Au cœur du béguinage, vous découvrez notre brasserie du 15ème siècle, une des seules brasseries de béguinage au monde. Notre brasserie est le point de départ idéal d'une visite de Malines. Elle est synonyme de découverte et de joie. Venez donc y déguster une de nos bières ou un de nos plats, préparés sur la base de ces mêmes bières. Si vous souhaitez passer un week-end, vous êtes aussi les bienvenus. L'hôtel situé dans une aile de la brasserie vous accueillera. Rien de tel qu'une nuit sous les draps du brasseur avant de partir à la conquête de la ville.

*Info & réservation:
Email: brasserie-hotel@hetanker.be
Tel: +32 (0)15 287 141*



Brasserie

Al generaties lang staan wij borg voor een unieke smaakbeleving. Verschillende bieren zijn permanent beschikbaar van 't vat. Zo kan u optimaal van hun volle smaak genieten.

Zo ook met de nieuwe keuken waar verschillende gerechten met één van onze bieren worden bereid en uw genot met een vleugje verhogen. Reserveer of kom gewoon langs en laat het u smaken. De brasserie is doorlopend geopend, zowel tijdens weekdagen als het weekend.

Wenst u een tafel te reserveren 's middags of 's avonds? Stuur ons een mailtje naar brasserie-hotel@hetanker.be of bel nummer: +32 (0)15 287 141

Brouwerijwinkeltje

Wil u thuis genieten van een lekker bier of bent u op zoek naar een leuk cadeau? In ons brouwerijwinkeltje hebt u een ruime keuze aan bieren, glazen, geschenkartikelen en collector items. De winkel is geopend tijdens de week en het weekend.





For generations, we have guaranteed a unique taste experience. Most of our beers are available on draught in order to guarantee an optimal taste experience. Likewise for the kitchen where several dishes are prepared with our beers to enhance your enjoyment. Book a table or pop by and taste our savoury dishes.

The brasserie is opened on week days and during the weekend.

For reservations or more information, please contact us per email or telephone.

Email: brasserie-hotel@hetanker.be

Tel: +32 (0)15 287 141

Brewery Shop

Would you like to enjoy a great beer at home or are you looking for the perfect beer gift? All our beers, original glassware, gift items and more are available here. The shop is opened on week days and during the weekend.



Depuis des générations, Het Anker crée des saveurs authentiques et uniques chez l'amateur de bières. La plupart de nos bières sont disponibles au fût afin de garantir une dégustation optimale. C'est aussi ce que propose notre nouvelle cuisine qui sert des plats préparés sur la base de nos bières. Réservez, ou passez selon votre envie du moment. La brasserie - restaurant est ouverte chaque jour, aussi pendant le week-end.

Prenez contact avec nous par email ou téléphone pour réserver votre table. Email: brasserie-hotel@hetanker.be Tel: +32 (0)15 287 141

Boutique

Voulez-vous profiter d'une bonne bière chez vous à la maison ou êtes-vous à la recherche d'un cadeau original ? Dans la boutique de notre brasserie vous trouverez toutes nos bières, des verres et des articles cadeaux. Le magasin est ouvert en semaine et le weekend.



Rondleidingen

Bezoek een van de oudste brouwerijen van België (1471), ervaar hoe oud en nieuw harmonieus geïntegreerd worden in een authentiek en historisch kader en aanschouw de rijpingsmagazijnen van de Gouden Carolus Single Malt, de enige Belgische brouwerijwhisky.

U kan een bezoek aan de brouwerij brengen, hetzij in groep, hetzij door aan te sluiten bij een vaste rondleiding:

- a) in groep: min. 10 en max. 25 pers. Reservatie verplicht.
- b) vaste rondleidingen: elke vrijdag, zaterdag en zondag om 11.00u; tot 4 personen dient u niet te reserveren.

Tarief: € 7,20 per persoon, incl. degustatie van 2 Gouden Carolus bieren.



With roots going back to 1471, Het Anker is one of Belgium's oldest breweries, a harmonious blend of old and new in an authentic, historic building. At the same time, visitors can discover the maturing stocks of Gouden Carolus Single Malt, Belgium's only brewery whiskey. You can visit the brewery as a group or on one of the guided tours: a) Groups of minimum 10 and maximum 25 people upon reservation. b) Guided tours, every Friday, Saturday and Sunday at 11am; up to 4 persons you do not need to book in advance. Price: €7,20 per person, which includes the guided tour and a tasting of 2 Gouden Carolus beers.



Avec une histoire qui remonte à 1471, Het Anker allie le neuf et l'ancien dans un cadre authentique et historique. Venez visiter ces lieux et profitez-en pour admirer les entrepôts de fûts en chêne où mûrit notre Gouden Carolus Single Malt, le seul whisky belge à base de bière spéciale. Vous pouvez

- a) soit visiter la brasserie en groupe : min. 10 et max. 25 personnes sous réservation seulement,*
- b) soit vous joindre à une de nos visites fixes: chaque vendredi, samedi et dimanche à 11h – pas de réservation nécessaire jusqu'à 4 personnes. Tarif: € 7,20 par personne, visite avec guide et dégustation de 2 de nos bières Gouden Carolus incluse.*



Belgian Family Brewers



Belgian Family Brewers: kwaliteitslabel voor Belgische, familiaal gebrouwen bieren.

De leden van de vzw Belgian Family Brewers (BFB) zijn Belgische brouwerijen en brouwen minstens 50 jaar ononderbroken bier in België. Samen vertegenwoordigen zij 15% van de Belgische bierbrouwers, met in totaal meer dan 1500 jaar ervaring in het brouwen van bier op traditionele wijze.

Dankzij het kwaliteitslabel kan er geen twijfel meer bestaan rond het Belgische karakter en het ambachtelijk productieproces van pils, streekbieren of speciale bieren.

Samengevat, de consument die een bier ziet met het BFB logo weet dat dit bier:

- in België is gebrouwen,
- door een onafhankelijke familiebrewerij waar men sinds minstens 50 jaren ononderbroken brouwt.
- uniek is, zonder kopij onder een andere naam of met een ander etiket.

Tenslotte willen de Belgian Family Brewers komaf maken met het misbruik van de naam 'Belgisch Bier' in het buitenland. Onterecht worden bieren in het buitenland al eens voorzien van een vermeend Belgisch kwaliteitslabel. Het officiële BFB-kwaliteitslabel zorgt ervoor dat aan die verwarring paal en perk wordt gesteld. In die optiek willen de Belgian Family Brewers ook bijdragen aan de internationale uitstraling van de ambachtelijke Belgische bieren.

Web: www.belgianfamilybrewers.be



"Belgian Family Brewers" (BFB) is a quality label for Belgian beers brewed by family-owned breweries. The members of the npo Belgian Family Brewers (BFB) are Belgian breweries brewing for at least 50 years or longer without interruption.

The BFB label certifies that the beer is:

- brewed in Belgium,
- by an independent family brewery which has been brewing beers for at least 50 years without interruption.
- is unique, without any copies with a different brand name or with a different label.

In this way, the BFB aim to enhance the international image of artisanal Belgian beers.

Web: www.belgianfamilybrewers.be



"Belgian Family Brewers" est un label de qualité pour les bières belges, brassées de manière familiale. Les membres de l'asbl Belgian Family Brewers (BFB) sont des brasseries belges qui brassent de la bière depuis au moins 50 ans sans interruption.

Le consommateur qui voit une bière avec le logo BFB sait que cette bière:

- est brassée en Belgique,
- par une brasserie de famille indépendante où on brasse de la bière depuis au moins 50 ans sans interruption.
- est unique, sans copie sous un autre nom ou avec une autre étiquette.

De cette manière, les BFB essaient de contribuer à l'image internationale des bières belges artisanales.

Web: www.belgianfamilybrewers.be



There is a wide variety of authentic products produced in an artisanal way and in their region of origin. Today, more than 130 traditional products have been recognized in the Flanders region. In order to gain recognition, a product has to fulfill 5 selection criteria. In 2005, Gouden Carolus Classic was formally recognized as 'regional product'. Gouden Carolus has a long tradition as special beer from the city of Mechelen. The name refers to the golden coins of Charles Quint (1500-1558) who lived in the city of Mechelen.

Gouden Carolus Classic: erkend streekproduct



Authentieke producten naar ambachtelijke wijze én in de eigen streek geproduceerd, zijn er in alle soorten en maten. Momenteel zijn er meer dan 130 traditionele streekproducten in Vlaanderen erkend. Om het 'Streekproduct' label te verkrijgen dienen producten aan 5 criteria te voldoen.

1. bereid met grondstoffen uit de streek.
2. door de lokale bevolking aanvaard als een traditioneel streekeigen product.
3. op ambachtelijke wijze vervaardigd volgens de streektraditie.
4. bereid in de streek van oorsprong.
5. met een langdurige (minimaal 25 jaar) of historische bekendheid als streekspecialiteit.

In 2005 werd de Gouden Carolus Classic erkend als streekproduct. Gouden Carolus heeft een lange traditie als Mechels speciaal bier. De naam verwijst naar de gouden muntstukken ten tijde van Keizer Karel de Vijfde (1500-1558), die in de stad opgroeiende.



Il existe une grande variété de produits authentiques, créés de manière artisanale et dans leur région d'origine. Pour le moment, plus de 130 produits traditionnels sont reconnus dans la région flamande. Avant qu'un produit ne soit déclaré un « produit régional », il doit satisfaire à 5 critères. En 2005, la Gouden Carolus Classic a été reconnue 'produit régional'. La Gouden Carolus a une longue tradition en tant que bière spéciale de Malines. Le nom fait référence aux pièces d'or du temps de Charles Quint (1500-1558) qui a vécu dans la ville de Malines.

Food Matrix

Gouden Carolus Classic				●	●	●	●
Gouden Carolus Tripel	●	●	●			●	●
Gouden Carolus Ambrio				●	●		●
Gouden Carolus Hopsinjoor	●	●				●	
Cuvée van de Keizer Blauw				●	●	●	●
Cuvée van de Keizer Rood	●	●	●			●	●



Belgian hops: The hop from Poperinge (Flanders, Belgium) was recognized as 'regional product' in 2009. Brewery Het Anker exclusively uses Belgian hop varieties to brew its extensive range of quality beers.*



Houblon belge: Le houblon de Poperinge (région de Flandres, Belgique) a été déclaré 'produit de région' en 2009. La Brasserie Het Anker utilise uniquement du houblon belge dans le brassage de ses bières de haute qualité.*

(*) uitgezonderd/except/exception Gouden Carolus Hopsinjoor





HET ANKER

Guido Gezellelaan 49
B-2800 Mechelen • Belgium
www.hetanker.be • e-mail: info@hetanker.be
Tel: 0032 (0)15 287 147 • Fax: 0032 (0)15 287 148

