



Decca

BROUWERIJ • BREWERY

Inhoud:

1. Geschiedenis en heden

2. Bieren:

- Antiek Wit
- Antiek Super 5
- Antiek Blond
- Vleteren Alt
- Georges IV
- Vleteren 8
- Vleteren 12 Bruin
- Vleteren 12 Blond
- Vleteren Imperial Stout
- Sir Grasshopper

1. Geschiedenis en heden:

De rijke geschiedenis van de brouwerij start ca 1880-1890. Na de verwoestende eerste wereldoorlog, waarbij het overgrote deel van de brouwerij werd verwoest, werd de brouwerij/mouterij heropgebouwd door de familie Vanneste. Bij gebrek aan opvolgers werd de brouwerij verkocht aan de familie Decaestecker in 1926.

In 1980 werd de brouwerij verkocht aan Georges Christiaens die tot dan brouwerijen gebouwd had in Afrika. Samen met zijn zoon Nicolas en met zijn rijke ervaring in de brouwerwereld bouwde Georges brouwerij Deca uit tot een succesvolle, standvastige brouwerij. Hij bracht het bier Antiek op de markt.

Georges overleed onverwacht in een verkeersongeval in december 2013. Sindsdien staat zoon Nicolas, samen met zijn echtgenote Katrien aan het roer.

Ondertussen heeft Deca 10 bieren op de markt. Deze worden allemaal gebrouwen op traditionele wijze in de authentieke brouwzaal. De originele roerkuip, de enige overlever van de eerste wereldoorlog, is nog steeds operatief en de koperen kookketels van 100 jaar oud alsook de open vergisting zitten boordevol nostalgie.

Ondertussen werd de lagering kelder en de bottelarij wel in een nieuw jasje gestoken. Er werd geïnvesteerd in nieuwe tanks, nieuwe infrastructuur en een prachtige degustatiezaal.

Naast het brouwen van eigen bieren wordt de brouwzaal ook verhuurd aan andere brouwers die hun eigen recepten bij Deca kunnen brouwen. Deze 'contractbrouwers' beschikken meestal niet over een eigen brouwinstallatie en krijgen bij Deca de kans om op ambachtelijke wijze hun bier te brouwen en op de markt te brengen.



2. Bieren

- **Antiek Wit**

Soort: Tarwe bier

Kleur: Blond

Alc/vol: 4.5% Alcohol

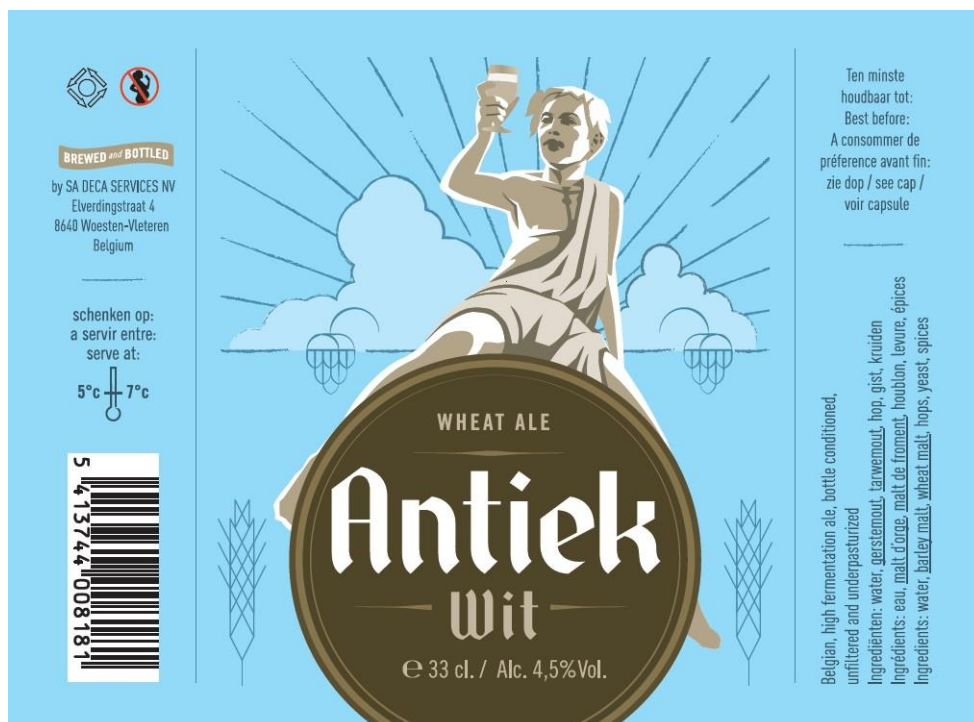
Ingrediënten: Water, gerst, tarwe, hop, gist, kruiden

IBU: 27

Deze jongste telg in het Deca gamma is het ideale zomerbiertje. Licht in alcohol, licht in smaak en heerlijk verfrissend. Door het gebruik van tarwe krijg je een licht verfrissend, zurige smaak. Dit is mooi in balans met het licht moutig en licht bitter karakter van het bier. Een ideale dorstlesser met karakter.

Foodpairing:

- Carpaccio van vis
- Citroen Risotto



- **Antiek Super 5**

Soort: Blond Ale

Kleur: Blond

Alc/vol: 5%

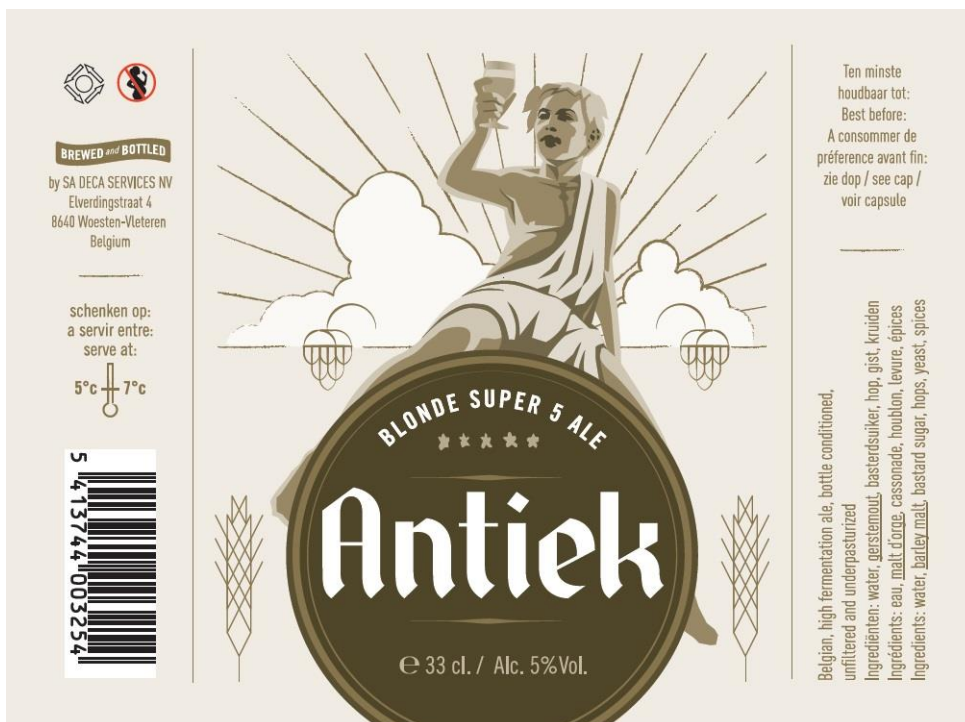
Ingrediënten: Water, gerst, hop, gist

IBU: 31

Een dorstlesser pur sang. Is te vergelijken met een klassieke pils, maar dan eentje van hoge gisting. Heeft een sprankelend mondgevoel met een droog, licht bittere afdrank.

Foodpairing:

- Mosselen met room
- Licht gerookt vlees
- Verse geitekaas



- **Antiek Blond 8**

Soort: Klassiek blond bier

Kleur: Blond

Alc/vol: 8%

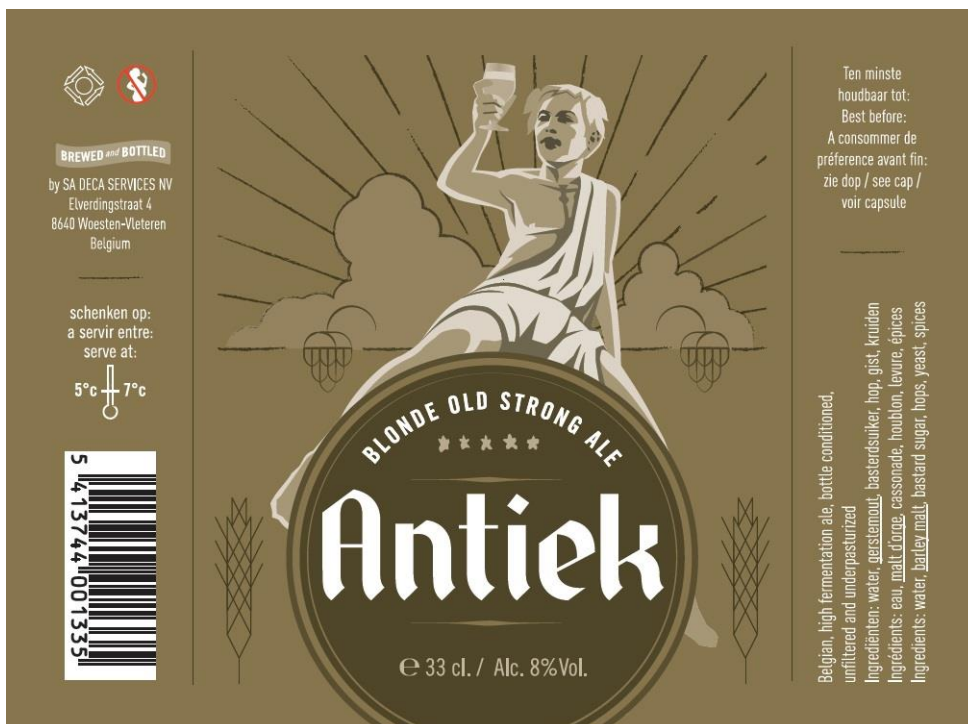
Ingrediënten: Water, gerst, hop, gist

IBU: 25

Antiek blond is een klassiek Belgisch blond bier. Met zijn volmondig moutig karakter en fruitige toetsen is dit bier ideaal om rustig van te genieten. Dit bier is het eerste bier die door Georges Christiaens voor Deca op de markt werd gebracht en excelleert in z'n eenvoud.

Foodpairing:

- Stoofpot van kalf (licht pikant)
- Goulash
- Pulled porc/chicken



- **Vleteren Alt**

Soort: Klassiek bruin bier

Kleur: Bruin

Alc/Vol: 8%

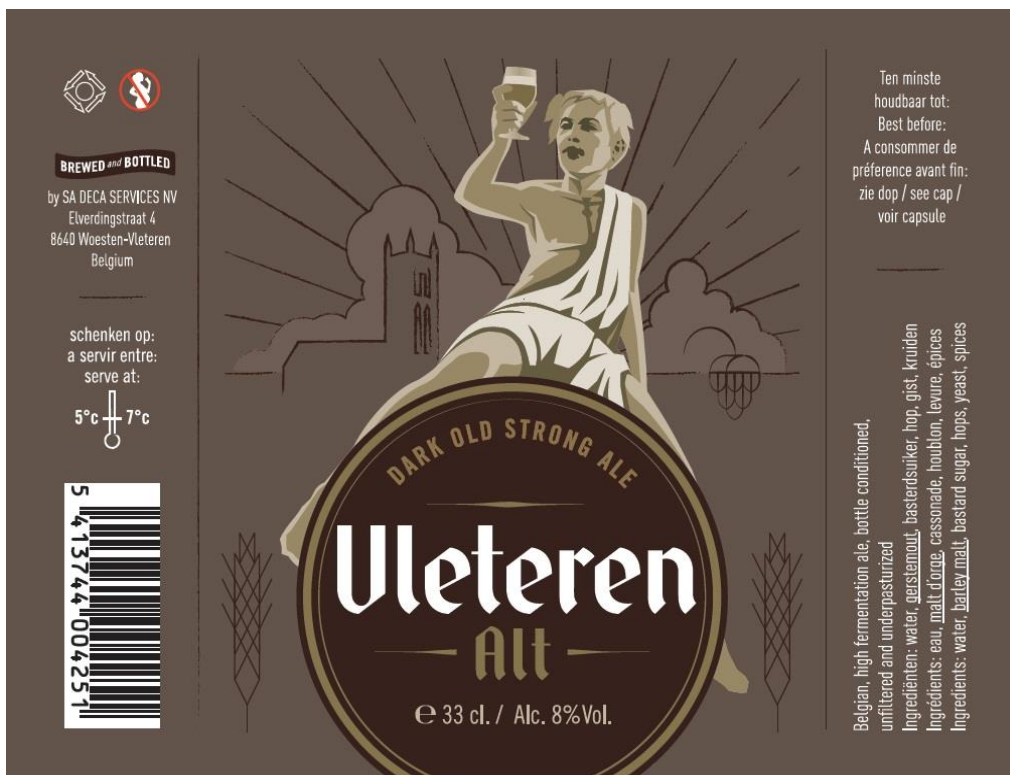
Ingrediënten: Water, gerst, hop, gist

IBU: 25

Vleteren Alt, het eerste bruine bier in het gamma van Deca. Dit bier zit boordevol smaak. Het kruidig aroma van koekjes, peperkoek en karamel en de vol moutige smaak van brood en gedroogd fruit maken van dit bier een ideaal bier om rustig te degusteren.

Foodpairing:

- Gegrilde groenten
- Gegrilde zalm
- Amandeltaart



- **Georges IV**

Soort: Oak aged Blond Ale

Kleur: Goudblond

Alc/vol: 8%

Ingrediënten: Water, gerst, hop, gist

IBU: 24

Georges IV is een blond bier die 1 jaar werd gerijpt op eiken vaten en whisky infused. Dit bier werd, na het overlijden van Georges Christiaens, als eerbetoon aan zijn vader door Nicolas op de markt gebracht. De IV in de naam staat voor het feit dat Georges de 4^{de} generatie brouwers was in de familie.

Dit volmondig blond bier heeft toetsen van eik, vanille en whisky.

Foodpairing:

- Lamskroontjes
- Belegen cheddar

The label for Georges IV beer is primarily brown with white and black text and graphics. At the top center, the name "GEORGES IV" is written in a large, bold, sans-serif font, arching over a circular portrait of an older man with white hair, wearing glasses and a suit, smoking a pipe. Below the portrait, a banner contains the text "Blond - Alc. 8% vol - e33cl". Underneath the banner, it reads "In loving memory of Georges Christiaens (1930 - 2013)". The main body of the label contains three lines of text: "Oud sterk bier naar oude traditie gebrouwen, gerijpt op eiken vaten", "Vieille bière forte brassée selon l'ancienne tradition, mûri sur fûts de chène", and "Old strong beer brewed according to the old tradition, aged in oak barrels". At the bottom, it states "Brewed and bottled by SA DECA SERVICES NV - Elverdingstraat 4 - 8640 Woesten - Vleteren, Belgium". On the left side, there is a vertical barcode with the number "54137440042513535" and a small logo above it. On the right side, there is a red circle with a white diagonal line through it, containing a small icon of a person drinking, indicating a warning or restriction. At the bottom right, the ingredients are listed in three languages: "Ingrediënten: water, gerstemout, bastersuiker, hoppe, honing, gist, whiskey", "Ingredients: eau, malt d'orge, cassonade, houblon, miel, levure, whiskey", and "Ingredients: water, barley malt, bastard sugar, hops, honey, yeast, whiskey".

TEN MINSTE HOUDBAAR TOT: ZIE DEKSEL
A CONSUMER DE PREFERENCE AVANT FIN: VOIR CAPSULE
BEST BEFORE: SEE SHELL

54137440042513535

GEORGES IV

Blond - Alc. 8% vol - e33cl

In loving memory of Georges Christiaens (1930 - 2013)

Oud sterk bier naar oude traditie gebrouwen, gerijpt op eiken vaten
Vieille bière forte brassée selon l'ancienne tradition, mûri sur fûts de chène
Old strong beer brewed according to the old tradition, aged in oak barrels

Brewed and bottled by SA DECA SERVICES NV - Elverdingstraat 4 - 8640 Woesten - Vleteren, Belgium

Ingrediënten: water, gerstemout, bastersuiker, hoppe, honing, gist, whiskey
Ingredients: eau, malt d'orge, cassonade, houblon, miel, levure, whiskey
Ingredients: water, barley malt, bastard sugar, hops, honey, yeast, whiskey

- **Vleteren 8**

Soort: Oak aged Dark Ale

Kleur: Bruin/rood

Alc/vol: 8%

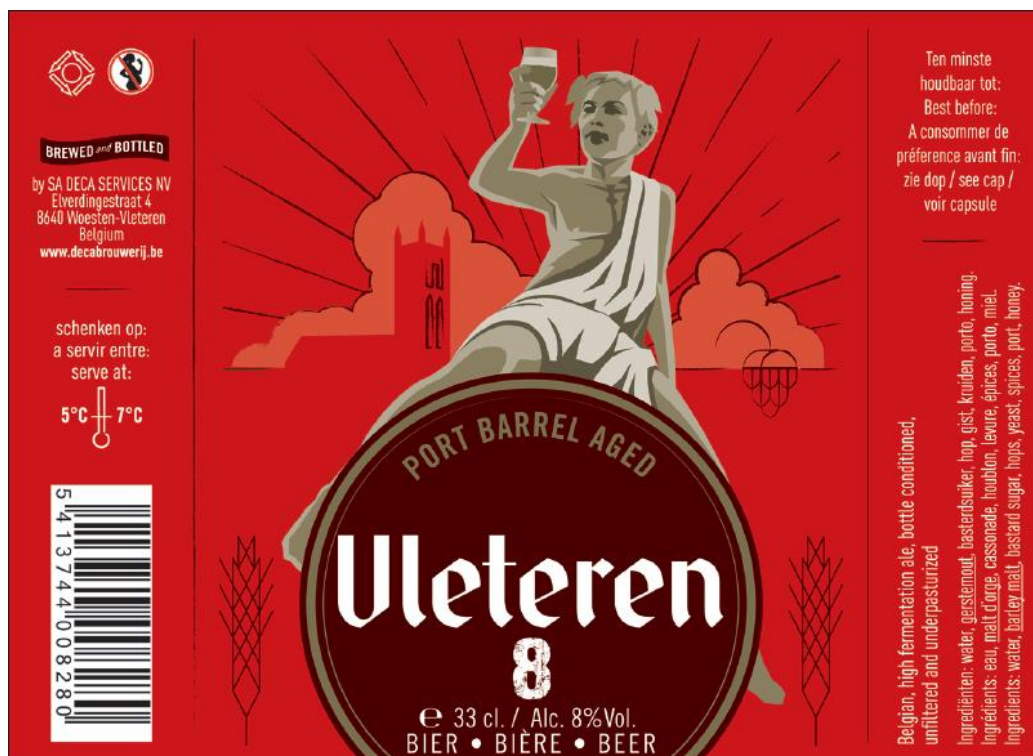
Ingrediënten: Water, gerst, hop, gist

IBU: 25

Vleteren 8 is een bruin bier 1 jaar gerijpt op eiken vaten, porto infused. Dit bier heeft alles van de Vleteren Alt en meer. Het kruidige aroma van koekjes maakt wel plaats voor een fruitig aroma door de porto en de eik. De volmoutige smaak wordt aangevuld met subtiele toetsen van eik en rood fruit.

Foodpairing:

- Rundstoofvlees
- Eendeborstfilet (licht gezoet)
- Franse Morbier kaas



- **Vleteren 12 Blond**

Soort: Blond Strong Ale Oak barrel aged

Kleur: Goudblond

Alc/vol: 12%

Ingrediënten: Water, gerst, hop, honing, gist

IBU: 20

Vleteren 12 blond is een sterk blond bier 1 jaar gerijpt op eiken vaten, whisky infused. Dit bier is zoet van smaak met mooie toetsen van honing, vanille en eik.

Foodpairing:

- Krabkoekjes
- Geroosterde of gebakken kalkoen
- Abrikoos/amandel desserts
- Romige kazen



- **Vleteren 12 Bruin**

Soort: Dark strong ale Oak barrel aged

Kleur: Bruin

Alc/vol: 12%

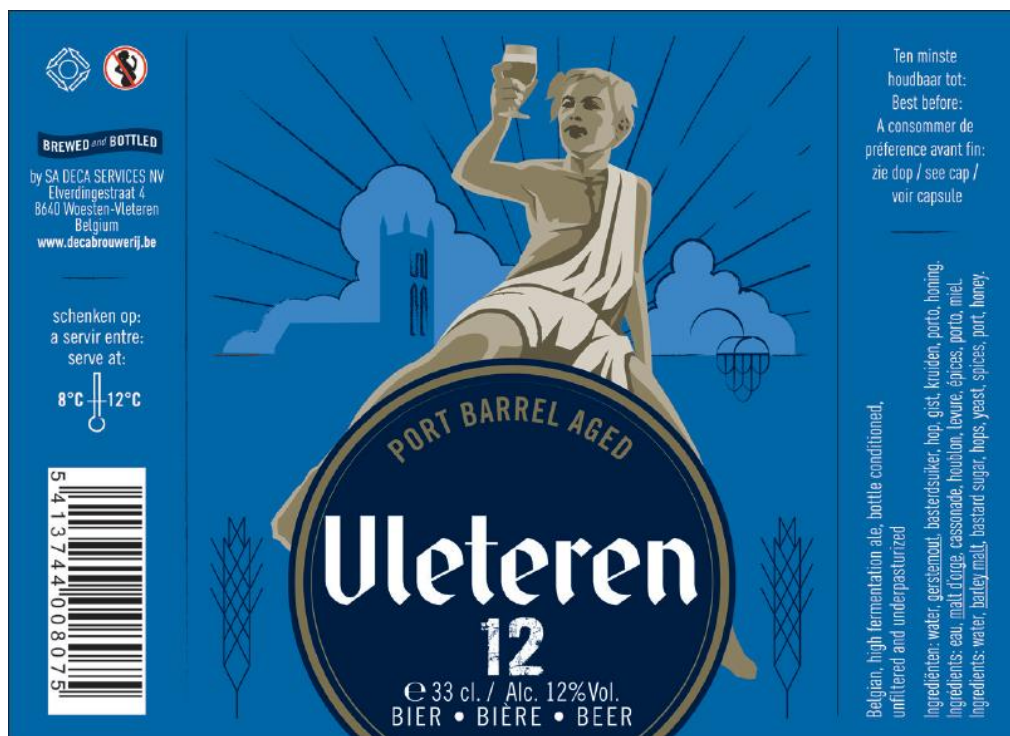
Ingrediënten: Water, gerst, hop, honing, gist

IBU: 23

Vleteren 12 Bruin is een bruin bier 1 jaar gerijpt op eiken vaten, porto infused. Dit bier is zoet van smaak, vol met toetsen van eik, rood fruit, brood en karamel en honing. Het volle karakter maakt van dit bier het ideale bier om rustig te degusteren in de zetel. Elke slok is een beleving apart.

Foodpairing:

- Varkenswangetjes
- Belegen harde kazen
- Licht gezouten rundsvlees



- **Sir Grasshopper**

Soort: Indian Pale Ale

Kleur: Amber

Alc/vol: 6,5%

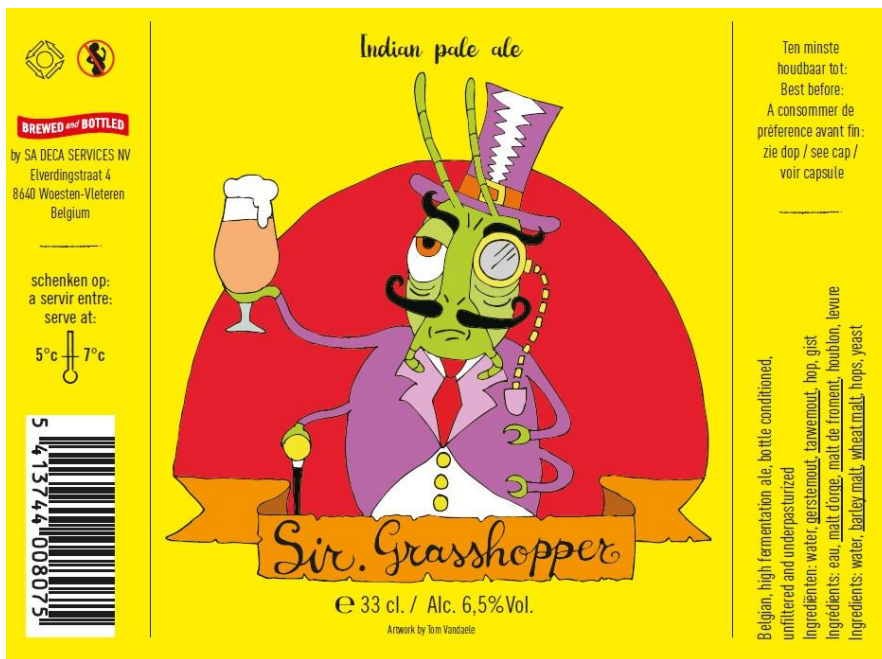
Ingrediënten: Water, gerst, hop, gist

IBU: 56

Deze Ipa van 6,5% is de ideale Ipa voor mensen die niet helemaal bekend zijn met het genre. Hops, hops en nog een hops overheersen dit verfrissend bier. Maar het moutig karakter zorgt ervoor dat de bitterheid niet allesoverheersend is. Door het gebruik van de Amerikaanse hopsoorten Amarillo en Simcoe heeft het bier wat exotisch fruitige toetsen van mango, ananas, sinaasappel en citrus.

Foodpairing:

- Strong spicy food
- Klassieke curry
- Milder Blue cheese
- Dadelpruim rijstpudding



- **Vleteren Imperial Stout**

Soort: Imperial Stout



Kleur: Zwart

Alc/vol: 10%

Ingrediënten: Water, Gerst, hop, gist

IBU: 30

Vleteren Imperial Stout van 10%. Dit volmondig donkerzwart bier combineert de smaak van koffie, donkere chocolade, karamel, roast en een lichte kruidigheid. Dit allemaal in een mooi gebalanceerd geheel die je smaakpalet verwent en je zintuigen prikkelt.

BREWED and BOTTLED

by SA DECA SERVICES NV
Elverdingestraat 4
8640 Woesten-Vleteren
Belgium
www.decabrouwerij.be

schenken op:
a servir entre:
serve at:

8°C — 12°C

5 4 1 3 7 4 4 0 0 8 4 8 8

Met passie gebrouwen door Jeroen Steenkiste

IMPERIAL STOUT

Vleteren

e 33 cl. / Alc. 10% Vol.
BIER • BIÈRE • BEER

Ten minste houdbaar tot:
Best before:
A consommer de préférence avant fin:
zie dop / see cap / voir capsule

Belgian, high fermentation ale, bottle conditioned, unfiltered and underpasturized

Ingrediënten: water, gerstemout, basterdsuiker, hop, gist.
Ingredients: eau, malt d'orge, cassonade, houblon, levure.
Ingredients: water, barley malt, bastard sugar, hops, yeast.