

Leven in de brouwerij!

Van water tot bier

In de brouwerij worden bier gemaakt. Die biertjes moeten natuurlijk op hun best smaken. Onze brouwers gebruiken daarom enkel de beste ingrediënten.



De ingrediënten

Er zijn vier basisgrondstoffen voor het brouwen van bier: water, gerst, hop en gist. Onze brouwers kiezen voor elk bier de juiste ingrediënten, die ze dan ook nog eens in de juiste hoeveelheden samenvoegen. Zij zijn zo'n beetje de chef-koks van de brouwerij.

1 Water

Wist je dat bier voor **90 %** uit water bestaat? Het gebruikte water moet dus van **de beste kwaliteit** zijn!

2 Gerst wordt mout

Om bier te brouwen hebben we **zetmeel** nodig, en dat zit in granen. **Gerst** is de meest geschikte graansoort om lekker bier te brouwen. Maar voor we die kunnen gebruiken, wordt er **mout** van gemaakt. In de mouterij laat men de gerst kiemen en daarna drogen. Soms wordt hij ook gebrand, zodat de mout een donkere kleur krijgt. Daardoor hebben sommige bieren een bruine kleur.

3 Hop

Hop is een plant die aan het bier zijn **bittere smaak** geeft. Er bestaan ontelbare hopsoorten, die allemaal een eigen smaak geven. Sommige soorten zijn iets fijner en zachter, andere zijn heel bitter. Voor elk bier dat we brouwen, gebruiken we een andere hop- mengeling. Voor Lambiek (waar Geuze van wordt gemaakt) wordt hop gebruikt die minstens twee jaar oud is. Naarmate de hop ouder is, verliest die alfavuren en wordt die minder bitter. De juiste keuze is **het keukengeheim** van onze brouwers.

4 Gist

Gist is een levend organisme. Net als bij hop is ook elke gistcultuur uniek. De gist bepaalt mee de smaak van het bier. Voor elk bier kan je een andere giststam gebruiken. Gist eet de suikers op die bij het brouwen ontstaan en zet ze om in **alcohol** en **koolzuurgas**. Lambiekbier ontstaat door een spontane gisting bij blootstelling aan de wilde gisten van de (Brusselse) buitenlucht.

Het brouwen

5 Mengen

Water en mout komen samen in een grote **beslagketel**. We roeren alles flink om en warmen het mengsel stilaan op. Het zetmeel in de mout wordt omgezet in suikers. Als dat gebeurd is, pompen we het beslag in de wortfilter. Die filtert er de moutresten uit. Wat dan overblijft, noemen we wort. De moutresten of 'draf' gaan naar veeboeren die ze als krachtvoer aan hun dieren voeren.

6 Koken

Het wort gaat naar de kookketel. Samen met de hop laten we die een uur lang koken. Nu krijgt het brouwsel de typisch bittere **biersmaak**. Na het koken verwijderen we de hoprestjes d.m.v. de middelpuntvliedende kracht. Daarna koelen we het gefilterde wort af in de wortkoeler.

7 Gisten

In de gistingtank wordt **gist** toegevoegd bij het brouwsel. Hier verandert het wort in bier. Dat proces kan 5 tot 10 dagen duren bij een temperatuur tussen 10 en 22 ° C.

8 Filteren

Na die gisting wordt het bier gefilterd. Dit keer om de gist te verwijderen. Nu hebben we een mooi **helder bier**. Het bier wordt deskundig gedegusteerd.

9 Bottelen

Pas wanneer zij zeggen dat het bier van topkwaliteit is, gaan we het afvullen in flesjes of in vaten. Elke dag vullen we vaten bier. Maar het mooiste schouwspel zie je in onze bottelarij, daar rollen vele flesjes per uur van de band!

