

# BIERBROUWEN

Naar aanleiding van de Nationale Dag der Juryleden, georganiseerd door de Vriendenkring van Vlaams-Brabantse Officiëlen, vatte het bestuur het idee op om een zelf gebrouwen biertje als geschenk mee te geven met de genodigden. De bier- en wijngilde 't Alternatief van Langdorp was bereid het bestuur wegwijs te maken in de edele kunst van het bierbrouwen.

Zo gezegd, zo gedaan en zo trokken een paar bestuursleden naar Langdorp om de bierbrouwkunst onder de knie te krijgen. Na een 4uur durende theorieles op donderdagavond werd op zaterdag het echte brouwen geoefend.

Hoe wordt bier gemaakt ? Een impressie volgt hieronder.

Men begint met het reinigen en opstellen van het materiaal



De mout wordt afgewogen en geschroot (d.i. de gekiemde en gedroogde graankorrels pletten)

In een ketel wordt het water opgewarmd tot 63° C

De geschrootte mout wordt al roerend aan het warme water toegevoegd en in verschillende stappen verwarmd tot 78° C. Tussen de verschillende opwarmingsperiodes dient het water gedurende een 30tal minuten te rusten.



Ondertussen wordt het spoelwater verwarmd tot 78° C en verrijkt met een kleine hoeveelheid fosforzuur.



Het kookvocht wordt met een hevel overgezet naar een tweede vat, het bezinksel wordt nagespoeld om zoveel mogelijk "bier" te recupereren, dit alles dient zo rustig mogelijk te gebeuren zodat er weinig lucht in het mengsel komt.



Het klare brouwsel wordt nu verhit tot 100° C en dient 75 minuten te koken. Tijdens dit kookproces wordt bitterhop toegevoegd die de ganse tijd meekookt. De laatste 5 minuten worden er aromahop en kruiden bij gegoten.

Het “gevaarlijkste” werkje komt er dan aan. Op een hele snelle tijd (om besmetting met gisten en microben te voorkomen) dient de “wort”, zoals het bier dan heet, gekoeld te worden van 100° naar 30° C.

Na de afkoeling wordt de wort afgetapt in emmers en met veel geplens overgegoten in het gistvat.



Een beetje wort wordt in een maatglas gegoten voor de bepaling van de “densiteit” of soortelijk gewicht.

In het gistvat wordt de afgemeten gist toegevoegd. Het vat wordt afgesloten met een waterslot, zodat er geen bacteriën in kunnen maar dat de gistingsgassen toch kunnen ontsnappen.



Het vat wordt minstens een week warm weggezet. Na een week wordt het bier overgeheveld in een donker vat om gedurende 2 tot 3 weken te lageren.

Hierna kan het bottelen beginnen. In elke fles wordt een beetje suiker toegevoegd om het koolzuur te activeren.

Nu moet het bier nog een tijdje rijpen om een fijnere en evenwichtigere smaak te krijgen.

En dan is het genieten van een zelf gebrouwen biertje

