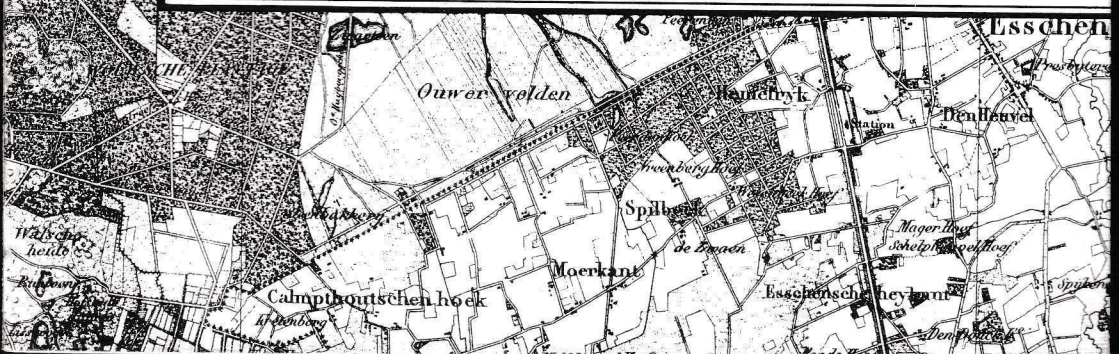




heemkunde kring
DE VIERSCHAER
WOUW

1/2- '93

De Wouwse bierbrouwerijen



II. Het brouwen van bier

In het kader van dit boekje past het om even kort in te gaan op het brouwen van bier om zodoende termen die in dit boekwerkje terugkomen te kunnen verduidelijken. De belangrijkste grondstof die bij de bereiding van bier wordt gebruikt is graan en dan voornamelijk gerst. Vandaar ook de soms populaire benaming 'gerstenat' als er over bier gesproken wordt.

Mouterij

De gerst kan niet zonder meer gebruikt worden. De brouwer dient het eerst te *mouten*. Het graan wordt in vochtige toestand tot ontkieming gebracht. Dat proces duurt zeven tot acht dagen en het binnenste van de gerstkorrel lost op. Daarbij ontstaan enzymen die diastasen worden genoemd. De gekiemde gerst is het groenmout. De gekiemde gerst gaat naar een drooginrichting, die eest heet. Bij het drogen breken de wortels af, die vallen door de geperforeerde vloer en de overblijvende - korrels worden mout genoemd. Bij dat mouten was het noodzakelijk om de verhitting niet te snel te laten plaatsvinden omdat de gerst dan verbrandde.

Die mout werd opgeslagen om later bij de bereiding van het bier gebruikt te worden. In Wouw werd het mout op de zolders van het woonhuis opgeslagen.

In vroeger tijd waren bijna alle brouwers ook mouters, later werd mout betrokken bij speciale bedrijven die zich hadden toegelegd om de bereiding van deze grondstof.

Brouwerij

In de brouwerij wordt het mout versneden en vermalen (pletten) en het produkt wat op die manier ontstaat heet moutschroot.

Dat geplette mout wordt met warm water 'beslagen' en vervolgens in de *beslagkuip* gedaan.

Deze brij wordt verwarmd, waarbij de diastasen zetmeel omzetten in suikers. Daardoor werd een pap met een min of meer zoete smaak verkregen (moutsuikeroplossing). Die brij wordt vaak geroerd. Er is dan sprake van een 'roerwerk in de beslagkuip'.

Zodra de brij naar de mening van de brouwer goed is, wordt de vloeistof afgefilterd en gaat naar de bierketel. De vloeistof heet nu wort. De brij die overblijft is de *bostel*, die aan het vee gevoerd wordt en als een voedzaam produkt bekend staat. Vroeger werd soms een tweede beslag gemaakt met dezelfde mout voor een lichtere biersoort.

De wort gaat naar de *bierketel* en wordt daar, onder het toevoegen van hop, gekookt. De hop zorgt voor de eigenaardige, ietwat bittere smaak van het bier en zorgt bovendien voor het aroma. Een bijkomstigheid is dat door de hop het bier ook langer houdbaar is.

Dit is ook het moment dat de ambtenaar van accijnzen meestal langs komt om te bepalen hoeveel accijns verschuldigd is.

De gehopte vloeistof gaat vervolgens naar de koelbakken om zo snel mogelijk op een temperatuur van 6° à 7° C te komen. Dat moet snel gebeuren omdat de lauwe vloeistof erg gevoelig is voor bederf.

Vroeger was daartoe een koelbak, die ook wel de naam *koelschip* droeg, aangebracht boven de balken. Om de koeling snel te laten verlopen, waren net onder de gootrand in het gebouw luikjes aangebracht. Die werden opengezet en de wind zorgde dan voor een versnelling van het koelproces.

Het gehopte bier gaat nu naar de *gistkuip*. Hier wordt gist toegevoegd en de gistcellen zetten de suikers om in alcohol en koolzuur. De koolzuur ontwijkt en op het bier verschijnt een dikke schuimlaag. Dat schuim draagt de naam *geil*, vandaar dat de gistkuip in de literatuur over brouwen ook vaak de *geilkuip* wordt genoemd.

Door het afscheppen van het geil en het bezinken van een deel van het gist, ontstaat een vloeistof die "jongbier"

brouwerij in de 19e eeuw

no. 32a Moutriek
no. 34 Bierkan
no. 35 Waterpomp
no. 61/62 Opvangkuipen (onderbak)
no. 75 Biervat

Tekeningetje van een brouwerij in de 19de eeuw. Deze afbeelding is afkomstig uit het boek "Oudenbosche bierbrouwerijen" van A.P.P.M. Kessel.

4
heet. Dit "jongbier" wordt overgepompt naar de *lager-tanks* of *lagervaten*.

In de lagertanks volgt het rijpingsproces bij een lage temperatuur die net boven 0° C ligt. Dit proces duurt een week of zes. De nog overgebleven gistcellen zetten de laatste suikers om in alcohol en koolzuur. Deze alcohol blijft in het bier. Voor het schuim zijn koolzuur (CO₂) en eiwitten verantwoordelijk.

De smaak die het jongbier had, gaat tijdens dit rijpingsproces verloren, maar de eigenlijke biersmaak komt er voor terug.

Tenslotte wordt het bier gefilterd en afgevuld in vaten en flessen en kan het naar de afnemers.

De procédés vroeger en nu verschillen niet zo veel van elkaar, al is er natuurlijk wel het nodige in de apparatuur en hygiëne veranderd.

Gisting

Het proces van gisting kan op twee manieren gebeuren. Bovengisting werd vroeger altijd gevolgd omdat er toen een heel beperkte mogelijkheid was op te koelen. Alleen in de winter was dat mogelijk. Bij bovangisting vindt het gisten van het bier plaats bij een temperatuur tussen de 10° en 20° C.

Dat proces ging sneller en heftiger dan bij ondergisting, vandaar ook de flink schuimende bovenlaag.

Bij ondergisting, de methode die bij Pilsnertypen in gebruik is, vindt de gisting plaats bij een temperatuur tussen de 5° en 7° C.



Deze uitgave werd mede mogelijk
door de financiële steun van de
Drankcentrale "Wouw" B.V.