

Bieren van spontane gisting

Op vrijdag 11 maart hadden we na de (tamelijk uitgelopen) jaarvergadering een gastspreker: Toon van den Broek. Een overduidelijke Brabander die in het noorden verzeild is geraakt. Toon zou gaan vertellen over bieren van spontane gisting. Hij en zijn vrouw GerryAnn hadden ook wat bieren meegenomen die ter degustatie zouden worden aangeboden. Ik had vooraf niet zo'n beeld bij wat er zou gaan komen. Ja, ik kende de Lambieks wel en de Geuzes. Jan Sikkens en ik hadden er een paar jaar geleden een presentatie over gehouden en tijdens de voorbereiding hebben we wel één en ander geleerd. Maar volgens mijn stellige overtuiging lukt het brouwen van bieren van spontane gisting alleen in de Senne vallei rond Brussel en dan nóg vond en vind ik de marketing van het bier tien keer zo sterk als de kwaliteit. Met enige overdrijving zou ik kunnen zeggen dat je een flinke kerel bent als je een glas daarvan leeg drinkt. Er zijn wel aardige Geuzes, maar vele zijn toch wel erg zuur. Afijn, Toon aan het woord.



Hij begon met zijn eigen historie: ooit een kaasboerderij gehad/er gewerkt, stage en werk bij verschillende brouwerijen. Maar op een gegeven moment besloot hij dat bieren van spontane gisting wel een aantrekkelijk project waren.

Ik onderbreek hier mezelf even. Aanvankelijk was ik dus was sceptisch over het verhaal dat zou gaan komen, maar gaandeweg bleek dat Toon heel erg goed weet waar-ie mee bezig is en dat heel precies kan uitleggen ook (oh ja, dat brouwen is een hobby, hij verdient zijn basisinkomen als leraar). En gaandeweg zijn verhaal steeg mijn waardering voor zijn aanpak. Maar laat ik verder gaan.

Hij ontdekte dat er wel veel stoere

verhalen zijn over Geuzes en Lambieks, maar dat er weinig geschreven tekst is. De enige manier om iets te bereiken was vriendschappen sluiten met brouwers die iets dergelijks doen en dan ervaringen uitwisselen. Hij deed dat, maar de eerste jaren waren de ervaringen ronduit slecht. Het bier was “rot”. Het eerste vermoeden was dat dat aan de houten vaten lag, waarin het bier maanden of jaren ligt te rijpen en dus stapte hij over op RVS. Dat was beter, maar toen dat eenmaal lukte stapte hij tóch weer over op hout, want dat was tóch nóg beter.

Heel belangrijk is dat bieren van spontane vergisting heel anders rijpen dan gewone bieren. Er is niet sprake van een reïncultuur, zoals bij de meeste bieren, maar eerder van een dierentuin. Dit soort bieren is pas na 6 maanden voor het eerst enigszins drinkbaar, maar eigenlijk moet je toch gauw 2 jaar wachten op een goed resultaat. Dat betekent dat je niet gemakkelijk vergistbare suikers moet hebben (voor de goede orde: glucose, maltose en maltotriose), maar ook suikers die wat groter zijn en door “normale” gist niet om te zetten. Want dat betekent dat het bier blijft veranderen, gisten, rijpen zo je wilt en dat is nodig voor een uitgebalanceerd product. Er moet “iets om te zetten zijn”, dus in het wort moet je wat meer “onvergistbare suikers” laten.

In de eerste plaats gebruikt Toon vrijwel geen bleke mout, maar altijd wat donkerder soorten. Het meest opvallende is dat hij niet een infusie of decoctiemethode gebruikt, maar de zogenaamde *troebele wort* methode. Dat is een tamelijk arbeidsintensief klusje dat hij zich blijkbaar getroost om wort te krijgen dat in ieder geval een paar jaar blijft rijpen/ontwikkelen. Het gaat als volgt.

Je maakt een dik beslag bij 40 °C. Na 10 minuten druk je een tenen mand of een vergiet in het beslag en je schept het vocht er uit (hij meet blijkbaar wel de temperatuur, maar geen dichtheid of hoeveelheden!). Dit vocht gaan naar de 1^e ketel en wordt opgewarmd naar 80 – 90 °C. Het beslag in de maische ketel wordt aangevuld met heet water tot een temperatuur van 52 °C. Weer 10 minuten wachten, vergiet, afscheppen, vocht naar 1^e ketel. Dat doe je 3 – 7 keer en heel langzaam gaat de temperatuur omhoog. Als ik de temperatuurstappen goed heb genoteerd is het 40, 52, 60, 67, 72 en 75 °C.

Vervolgens gaat de inhoud van de 1^e ketel terug naar de maischketel die ook klaringskuip is (of misschien gebruikt hij wel een hevelfilter). Toon gebruikte het woord “slijm” om aan te geven dat er slijm zit bij de inhoud van de 1^e ketel. Het filtraat (het hoofdwort) gaat terug naar de ketel. De bostel wordt uitgespoeld met water tot er vrijwel geen suiker meer in het nawort zit. Hij heeft dan 2 volle ketels en de inhoud wordt 3 – 5 uur gekookt tot uiteindelijk 13 (of tegenwoordig liever 11,5) °P.

Hij gebruikt tegenwoordig hout om de ketels te stoken en daarmee krijgt hij, bij gebruik van pilsnout en aroma 50, toch een donkerder kleur dan wanneer je op gas stookt.

Ik neem aan dat Toon op één of andere manier het wort afkoelt, maar daar hebben we het verder niet over gehad. Wel vertelde hij dat hij gist, of beter gezegd een microbiële cultuur, van anderen krijgt/haalt en daarmee experimenteert.

Het wort gaat nu in houten vaten. Liefst grote vaten van 110 liter. Want bij grote vaten heb je minder (hout)oppervlak per liter bier. Hout is poreus, het wort dringt door in de poriën en staat daar bloot aan zuurstof. Dit heeft invloed op het vergistings/rijpingsproces en minder oppervlak is beter. Toon vertelde dat bij bieren van spontane gisting de microorganismen (een combi van tenminste veel gisten en veel melkzuurbacteriën) komen van

- de omgevingslucht,
- microbiële flora in het gebouw,
- de vaten.

Wat bij originele brouwerijen een grote rol speelt is dat het koelschip vaak/altijd bovenin een toren staat waar de lucht doorheen kan waaien. Maar niet alleen dat speelt een rol. Het hete wort doet damp opstijgen naar het (oude pannen)dak, condenseert daar en drupt weer neer in het wort. Ziedaar een belangrijke bijdrage van de lokale microbiële flora.

Alle batches zullen op een andere manier vergisten, maar door goed te mengen (versnijden, steken) kun je wel het aroma, de smaak en de eigenschappen krijgen die je wilt. Maar 2 bieren (eindproduct) zijn nooit gelijk.

In de eerder genoemde Sennevalei staan veel fruit- (appel-)bomen en de gisten die op het afgefallen fruit groeien komen waarschijnlijk in de lambieks terecht: er zit vaak een onmiskenbaar cideraroma aan lambieks.

Het seizoen heeft ook grote invloed. Er wordt in principe gebrouwen van september tot mei: de nachten zijn dan koud en dan kan het wort goed afkoelen in het koelschip. Dat betekent automatisch dat de eerste gisting rustig verloopt. Als de eerste gisting voorbij is wordt het buiten warmer en het jongbier in de vaten ook. Toon spreekt van een tweede gisting en vaten waar het bier uit schuimt. Dat kan wel tot 10 % verlies oplopen. Tussendoor noemt hij brouwerij Girardin als een topper. Als ik goed heb genoteerd heeft Toon daar wat gistende wort opgehaald. Dus helemaal spontaan vergist is zijn bier niet en dat is misschien maar goed ook (als ik mag).

Tegen de tijd dat er gebotteld moet worden is het bier plat: geen druk, nauwelijks koolzuur (nou ja, waarschijnlijk wel iets maar niet genoeg om druk in de fles te geven). Aanvankelijk deed hij er dan 15 % jong vergistend bier bij, vlak voor het bottelen, tegenwoordig iets minder. Door goed te mengen kun je, zoals gezegd, wel een tamelijk constant product krijgen, maar . . . constant is *niet* belangrijk.

We waren toe aan het proeven. Nou ja, wij al lang, maar op dit moment in het verhaal vond Toon klaarlijkkelijk ook dat we mochten. Het eerste bier was een Gronings Kluitbier met Brett. Er zaten pruimen in. Gewoon vergist, gewoon gelagerd, maar door de Brett weet je niet hoeveel druk er wordt opgebouwd (Brett kan ook “onvergistbare” suikers omzetten), dus er is kans op plof. Het was een heel bijzonder bier, dat, omdat het op RVS had gelegen, misschien niet heel complex was. De pruimensmaak was nog iets te proeven, maar die was aan het verdwijnen volgens Toon. De Brett was wel te proeven.

Tijdens het proeven vertelde Toon over een Tripel met Brett uit de natuur van Alaska. Een lokale brouwer (Anchorage brouwerij) had met wort in z'n pick-up in open vaten een rondje door de natuur gemaakt en had die wort na dat ritje laten vergisten. Overigens gebruikt Toon

liever Fuggles dan Amerikaanse hopsoorten en voor de lambieks: oude (= geoxideerde) hop.

De tweede was een Vlaams bruin. Ook geen Lambiek, wel moeilijk te maken, gewone gisting maar nu in houten vaten. Na de hoofdgisting melkzuurbacteriën toevoegen. Na 6 – 10 weken is het bier mooier en zachter aan het worden, na 6 – 12 maanden is het plat. Steken met jong bier voor het koolzuur en bottelen. In het algemeen: als je zuur, zacht bier mengt met jong, scherp bier en je laat dat rijpen krijg je een mooie balans die kan verdwijnen als je het bier te lang laat staan/licgen. Wij hebben een eerdere versie van het Vlaams Bruin geproefd die over de top was. toch nog een alleszins acceptabel bier (uitstékend eigenlijk).



Toon bleek een levendige verteller; hier in discussie met Hein Bruining

Toon liet ons nog twee bieren proeven en toen ben ik vergeten te notuleren. In het algemeen wil ik zeggen dat de bieren:

- weliswaar zuur zijn maar niet erg en zeker niet onaangenaam
- een zeer bijzondere en complexe smaak en aroma hebben
- en ook zeer ongewoon zijn van aroma.

Alles bij elkaar was het een heel ongewone en geslaagde lezing van Toon over heel goed geslaagde bieren. Website van zijn brouwerij is www.brouwerijvandenbroek.com

Fons Michielsen