

Bezoek aan Brand brouwerij 4 juni 2016 (Bierbrouwedstrijd Porter)

Och, wat zagen we er weer naar uit, Jan en ik. Op 4 juni zouden we naar Brand gaan in Wijlre (spreek uit: wielree) om de uitslag van de wedstrijd te beleven. Dit jaar had Brand ingezet op het brouwen van een Porter en daaraan hadden 193 Nederlandse (en Belgische?!) amateurbrouwers gehoor gegeven. Vorig jaar was Jan genomineerd bij de beste 10 en wij beiden hoopten dat we weer goed zouden scoren. We vertrokken om 07.00 u uit Bolsward want het was een flink stuk rijden. In Best pikten we mijn schoonzoon Robert op die ook veel interesse heeft in bierbereiding en om 10.00 u arriveerden we in Wijlre. Omdat het ook open brouwerijdag was had Brand een stuk grond gereserveerd als parkeerplaats bij een naburig klooster, maar het leek ons dat wij wel in de buurt van de brouwerij mochten parkeren.



Brand is een goede gastheer. We werden ontvangen met koffie en daarbij konden we kiezen uit een aantal stukken vlaai. Maar onderweg hadden we al gebak gehad (ik was die week jarig geweest) en dus beperkten we ons tot één stukje vlaai bij de koffie. Na wat geleuter en een paar fraaie volzinnen als opening en welkom werden de aanwezigen verspreid over 3 activiteiten: een lezing over vergisting, het opzetten van een brouwrecept en een rondleiding in de brouwerij.

We hadden gekozen voor het verhaal over vergisting en dat werd gegeven door Dr. Ing, Ferdinand Meeus van de Katholieke Universiteit Leuven, een heer met Belgische tongval (waarschijnlijk dus een Belg). Hij had natuurlijk veel verhalen over vergisting, veel grafieken en tabellen en een paar boude uitspraken. En die laatste wil ik u niet onthouden. Volgens Meeus wordt aan alle “goede” Belgische bieren boven 1060 suiker toegevoegd tot het eind stamwortgehalte. Je moet op basis van mout nooit boven 1060 komen en na vergisting moet je altijd < 1010 komen. Dan krijg je “schone” bieren en dat lukt alleen als je boven 1060 suiker toevoegt. (.¹ Zie noot onderaan dit artikel)

Verder moet je 2 maanden rekenen voor vergisten en lageren:

3-5 dagen	18 – 22 °C
1 week	10 – 12 °C
2 – 4 weken	0 – 10 °C
3 weken	22 °C.

De werkelijke vergistingsgraad is 60 – 65 % en de schijnbare 74 – 80 %. De Scandinavian Beer Calculator was volgens de spreker de enige goede software om berekeningen uit te voeren.



De gistprofessor

De volgende uitspraak betrof de gist. Volgens de spreker moet je 5×10^8 cellen per ml toevoegen en het wort goed beluchten om vermeerdering te krijgen. Hij benadrukte dat zó vaak dat ik uiteindelijk maar eens de uitspraak deed die ik zo vaak in onze clubavonden hoor: dan doe je er toch wat extra gist in, dan heb je dat vermeerderen niet nodig.

Eerlijk gezegd stond de man even met de mond vol tanden en een tijdje later ook nog. Hij kon niet anders dan herhalen dat vermeerdering erg belangrijk was. Naderhand zei hij wel zachtjes dat ook tijdens de zuurstof rijke periode bepaalde gewenste aroma's ontstaan, maar voor die conclusie had hij even wat tijd nodig.

De gist die na één dag is uitgezakt zou je eigenlijk moeten verwijderen. De gistcellen zijn omringd met eiwit en zowel de smaak van het bier als de schuimkraag wordt negatief beïnvloed door deze uitgezakte gist. Als de gist goed aan de gang is, en dat zou na 15 – 18 uur het geval moeten zijn, dan kun je een nieuw brouwsel toevoegen aan je gistende wort. De pH van de gistende wort moet na één dag 4,2 – 4,4 zijn.

En hoewel de eindvergisting (dus hoe laag je uitkomt) niet aan de gist ligt maar aan het wort zei hij toch wel even dat T58 niet de maltotriose omzet, dus dat met die gist meer restsuikers achterblijven.

Daarna ging het nog een tijdje over de selectie van gisten op basis van geproduceerde aroma's door professionele bedrijven. Te veel om op te noemen.

Na de lezing was er een lunch, Eenvoudig doch voedzaam. En u raad het al: géén karnemelk beschikbaar. Maar och, met een biertje kun je broodjes, salades, vis (moet zwemmen) en fruit ook wel wegspoelen.

Na de middagpauze namen wij deel aan een tweede lezing door Jeroen Free en Jacques Bertens. Ik moet zeggen: het was enorm leuk om deze mannen eens te zien praten, want ik kende alleen de namen. Het verhaal dat ze hielden over het opzetten van een (nieuw) recept was wel goed maar eerlijk gezegd is dat niet zo mijn ding. Al noemden ze, moet ik toegeven, nog wel een bijzonder aardige activiteit voor een van onze clubavonden, maar dat vertellen Jan en ik nog wel eens.

Ten slotte mochten ook wij naar de Brouwerij. Daar was een feest in volle gang (op het voorplein) met allerhande gasten. We hadden consumptiebonnen gekregen die we zowel voor bier konden gebruiken als voor het aanschaffen van Brand bierglazen. Aangezien we nog een heel eind terug naar huis moesten rijden maakten we van beide mogelijkheden gebruik.

Het zal u niet verbazen dat noch Jan, noch ondergetekende in de prijzen of zelfs maar in de nominatie viel. Anders hadden we dat middels reclamevliegtuigjes boven Friesland wel aan ieder laten weten. We hadden het ook niet verwacht. Na de bekendmaking van de winnaar gingen wij met een prachtig T-shirt, wat flesjes, een paar gescoorde glazen en een prettige smaak in de mond, weer richting Bolsward.



De lange rij wachtenden voor de balie met de juryrapporten.

¹ *Als aanvulling op dit verhaal over het toevoegen van suiker het volgende half anekdotische, half historische verhaal: dronkenschap is altijd een favoriete hobby van de Belgische arbeiders geweest. Zeker na '14-'18 was er genoeg reden om met name in de weekenden het op een drinken te zetten. Vandaar ook: "een blauwe maandag". Nu was België altijd een jeneverland. De overheid besloot vanwege de nadelige gevolgen van dit alcoholmisbruik om de verkoop van gedestilleerd aan banden te leggen. Op 29 augustus 1919 trad de Wet Vandervelde in werking, waarbij het schenken van sterke drank werd verboden. Vergelijk de drooglegging in Amerika vanaf 1920. Het effect van deze wet was wat paradoxaal. De arbeider moest toch dronken zien te worden. De bierbrouwers zagen een gat in de markt, en gingen het alcoholpercentage van hun bieren opkrikken door er suiker aan toe te voegen. Met name in Aalst ontstond een grote fabriek van glucosestroop, gewonnen uit tarwe (!). Deze fabriek levert nog heden ten dage aan bijna alle grote brouwerijen.*

Deze theorie van suiker toevoegen na 1919 komt voornamelijk uit de koker van Jef van der Steen, maar wordt door andere bierhistorici ernstig betwijfeld. De meeste zware Belgische bieren ontstonden immers ook pas in de 80-er jaren van de vorige eeuw.

Op 1 januari 1984 is de wet van Emile Vandervelde overigens weer ingetrokken.

Fons Michielsen (met aanvulling van Jan Sikkens)



Richard Scholte van Brand/Heineken spreekt de tien finalisten toe



De trotse winnaars