

Admiraal Bierbrouwerij

Het zou al heel lang gebeuren, maar door allerhande drukte was er nooit een geschikt moment om eens op reportage te gaan bij Gerrit, oftewel Brouwerij Admiraal te Aldtsjerk.

Op 4 april van dit jaar lukte het eindelijk.

Op mijn vraag hoe laat hij begon, liet Gerrit weten dat de brouwdag om 7.00 uur begon. Die zee ging mij wat te hoog, maar toch nog redelijk vroeg in de ochtend werd ik zeer gastvrij welkom geheten door een opgewekte Gerit, die al bezig was met het maischproces. Schroten gebeurt de dag tevoren.

Er werd deze dag een Amelander Amber gebrouwen. 250 kg mout voor een brouwsel van 1000 liter. Een vrij dik beslag dus.



Gerrit is wel zo slim om de moutopslag en de schrootmolen op de 1^e verdieping te hebben. De mout gaat met de heftruck de zolder op, en de geschrote mout wordt onder de molen in een zelf ontworpen bak verzameld, om de volgende ochtend eenvoudig in de ketel gestort te kunnen worden. Dat scheelt ruggen.

De brouwinstallatie is een fraaie, op eigen aanwijzingen gebouwde, installatie met twee RVS ketels.



Ketel één is een ketel met hete luchtverwarming in de dubbele wand. De gasbrander staat in de belendende ruimte. Deze ketel is maisch- en kookvat. De tweede ketel is filterkuip annex whirlpool.



Gerrit schept de bostel er uit

Na de filtering wordt de overblijvende 350 kg bostel afgenomen door een boer als veevoeder, of door de bakker om te verwerken in zijn bostelbrood. Pikant detail hierbij is, dat het verwerken van bostel als veevoer aan nogal wat beperkingen onderhevig schijnt te zijn. Eigenlijk moet de boer in zijn administratie aan allerlei certificeringseisen voldoen tav de samenstelling van het product wat hij aan de beesten voert. Voor de bakker blijkt dit bij navraag bij de Voedsel- en Waren-

autoriteit echter totaal geen problemen op te leveren. Welkom in de Sovjet Unie der Nederlanden.

De brouwzaal wordt gecompleteerd met nog wat randapparatuur, waaronder twee centrifugaal pompen en een platenkoeler. Na de koeling wordt het wort (met zuurstofinjectie) verpompt naar één van de vergistingsvaten.



De vergistingstanks

In totaal staan er acht gisttanks, vier van 1200 liter en vier van 1500 liter. De gisttanks kunnen gekoeld en verwarmd worden, echter temperaturen

die laag genoeg zijn voor ondergistende bieren worden niet bereikt. Na de rijping wordt het bier vanuit een botteltank in de bottelruimte op fles gedaan, of op fust, en al dan niet van etiketten voorzien; dit laatste afhankelijk van de wensen van de opdrachtgever.



De bottellijn

Zoals bekend worden in de Admiraal Bierbrouwerij uitsluitend bieren op aanvraag van externe partijen gebrouwen. Er is geen eigen merk in productie.

Sedert het starten van de brouwerij op 26 augustus 2014 wordt er gemiddeld genomen in een tempo van twee keer per week gebrouwen. Gerrit bestiert de brouwerij alleen, met af en toe hulp van brouwers/opdrachtgevers en soms is er een stagiaire. Ondertussen is er alleen in het jaar 2016 al zo'n 100.000 liter gebrouwen (duizend hectoliter). Op mijn vraag of er nog kinderziektes aan het licht waren gekomen (als je een huis nieuw laat bouwen, kom je er meestal na een jaar al wel achter, dat die deur de verkeerde kant opdraait en dat dát stopcontact helemaal fout zit; zo gaat dat met die dingen), kon Gerrit niet zoveel bedenken. Hij had liever wat meer vaste leidingen gehad, dan het gedoe met aan- en afkoppelen van slangen ("darmen"). Begrijpelijk. Een positief gevoel heeft hij bij de beslissing om geen eigen merk in de markt te willen brengen.

Vanaf het begin gaan de zaken eigenlijk goed; zo goed zelfs, dat hij van één keer brouwen in de week naast zijn betrekking in Joure al heel snel

kon beslissen om zich volledig op het brouwen te storten en zijn baan op te zeggen.

Er is een constante stroom aanvragen, waar overigens wel enige wisseling in zit. Er komen aanvragen bij en opdrachtgevers gaan naar elders, maar er is weinig verloop. Grutte Pier is bijvoorbeeld verhuisd naar brouwerij Bax, omdat hun merk zo hard loopt, dat de capaciteit hier in Aldtsjerk te klein werd, en De Ambachtelijke Vechtdal Brouwerij heeft na hier met plezier een keer of vijftien gebrouwen te hebben recent de eigen brouwerij opgestart, zoals de meesten van ons wel weten.

Een greep uit de vaste klantenkring:

De Craft Brewery Groninger laat een deel van zijn bieren hier brouwen.

De Kroon op Leeuwarden, met als merk bijvoorbeeld de Kammeraat, een RIS, maar ook door hun ontwikkeld werd:

Rosemary's Porter, het donkere huisbier van de pub Paddy O'Ryan in Leeuwarden, een bekroond bier.

Meerdere café-bieren worden hier trouwens bij Gerrit gebrouwen.

Rock City met allerhande speciale speciaalbieren uit Amersfoort.

Kâld Kletske van Sytze Hoogstins is een merk wat flink aan het groeien is.

Een speciale klant is een whiskystokerij, die graag distilleert van een volmout wort. Er wordt dan niet gekookt, en de gang van zaken is uiteraard iets afwijkend, maar ook dat is brouwen.

Er worden af en toe bierproeverijen verzorgd door Gerrit, met uitsluitend een bloemlezing uit de commerciële bieren, die in de Admiraal Bierbrouwerij worden gebrouwen

Als ik het voor mijzelf samenvat, dan vind ik het verhaal van Gerrit Admiraal er één van gedurfd ondernemerschap, maar voor zover ik het nu kan inschatten heeft Gerrit op het juiste moment een stap gezet in een markt die, zo lijkt het wel, aan het exploderen is.

Met dank voor de geboden gastvrijheid op deze geslaagde brouwdag neem ik 's middags met een goed gevoel afscheid en aanvaard weer de reis naar Bolsward.

Jan S.

Zie ook: <http://www.admiraalsbierbrouwerij.nl>