

## *Beginnende brouwers op bezoek bij Fons Michiels*

‘Bij binnenkomst zagen we het al, het is een geweldige bende bij Fons.’ Toen we hoorden dat we een bezoek aan Fons met een artikeltje in dit blad moesten ‘betalen’ bedacht ik, lekker wraakzuchtig, deze openingszin. Maar, nee, het klopte niet.

Na een hartelijk ontvangst door Fons en zijn vrouw werden we al snel naar Fons’ jaloers makende grote hobbyruimte geloodst. Daar stond de installatie, een blauwe verrijdbare kar met vier koperen ketels. Fons begon meteen enthousiast te vertellen hoe de installatie opgebouwd was. De kar droeg twee brouwinstallaties, een voor 12 en een voor 40 liter. De koperen ketels bleken oude boilers te zijn en een kleine platenkoeler uit een Vaillant zorgde voor afkoeling na het koken. Ook de roermotors en de gasbranders hadden een vorig leven gehad. We waren ervan onder de indruk hoe een tegen minimale kosten gebouwde installatie toch zo flexibel en compact kan zijn. Over alles was goed



nagedacht, zo leren we Fons kennen.

Vandaag wordt er een Porter ingezet, volgens de eisen van de Brand bierbrouwwedstrijd 2016. We zijn benieuwd. Eerst wordt het graan gemalen in de zelf gemaakte moutmolen. Na het aanpassen van de pH met citroenzuur begint het zes-staps-maisch-proces. Enthousiast laat Fons zijn Pt-100 elektronische temperatuursensor zien, zeer nauwkeurig en snel reagerend. Na het maischen komt het klaren. We hadden er wel over gelezen maar je begrijpt pas echt hoe het gaat, en welke fijne kneepjes erbij komen kijken, als je het ziet. Behalve dat hij de temperatuur binnen zeer nauwe grenzen houdt bekijkt Fons regelmatig de Brix waarde in zijn refractometer. Het valt op hoe

gecontroleerd Fons werkt, een ambachtelijk brouwer die niets aan het toeval over laat.

Ondertussen vertelt Fons ons alles wat we willen weten over mouten, gisten, roeren, hevelen, branders en temperatuurkasten. Onder het luisteren kijken we regelmatig omhoog op zoek naar een haak. Waarom? We wisten dat de brouwketel straks omhoog getakeld moest worden om



te kunnen hevelen. De takel lag op de grond maar waar moest hij nu aan hangen? Niets te zien. Dit mysterie zou later onthuld worden.

Ondertussen begint het lekker naar mout te ruiken en naast 24 kratten met speciaal bier zitten maak je ook niet elke dag mee. Tussendoor



krijgen we ook nog een lekkere lunch. Kortom we genieten.

Als volgende stap begint het eigenlijke brouwen. De hop wordt toegevoegd in een waszakje, simpel en doeltreffend. Ook tijdens het kookproces (102° C) checkt Fons zeer regelmatig de Brix waarde. Na het koken krijgen we een demonstratie ‘whirpoolen’ waarbij zich een kegelvormige sedimentlaag op de bodem van het vat vormt. Helaas moeten we voor het afkoelen begint weg, we moeten onze tweede hands 15 liter soeppan ophalen. Bij vertrek krijgen we nog enkele bieren mee. Twee geoxideerde bieren, didactisch is Fons ook sterk, en Tripel Abdij,

Dubbel Abdij, Imperial Russian Stout, Vlaams Rood en een Saison. (Die laatste twee vielen erg in de smaak) Het was erg leerzaam en we zijn Fons erg dankbaar dat hij met veel enthousiasme zijn brouwgeheimen met ons deelde. We hebben nu voldoende bagage om het blikbier te verlaten.

Floris Bennema en Jan Pot