

Op bezoek bij Timo Reinink

Dag Fons,

Dan doen we woensdag wat mij betreft. Ik vind het erg leuk dat je komt. Ik begin zo rond 8:30 met de voorbereidingen, zoals schroten en het water opwarmen. Ik ben van plan een blonde te maken.

Zo begon de uitnodiging. Om Timo niet in verlegenheid te brengen kwam ik iets te laat aan. Timo had afgelopen jaar de garage platgegooid en een nieuwe aanbouw laten maken met daarin aan de voorkant een twee-meter-deepe ruimte met een werkbank/brouwtafel. Achter de muur een mooi aanrecht met diepe wasbak. De schrootmolen was gemonteerd op een tafel, de mout was afgewogen.

Hoe lang brouw je al?

Eigenlijk brouw ik pas sinds afgelopen zomer. Vóór die tijd ben ik bij een paar clubleden wezen kijken om me te oriënteren en mijn gedachten op te maken: welke installatie lijkt mij geschikt.



Hoe ben je er toe gekomen?

Weet ik eigenlijk niet. Ik houd van speciaalbieren en ik denk dat ik een stukje in de krant las over De Koperen Tsjettel. Weet ik niet meer. In ieder geval besloot ik eens te gaan kijken. De sfeer op de clubavond beviel me wel en daarna ben ik dus bij een paar clubgenoten geweest tijdens een brouwdag.

Wat herinner jij je nog van je eerste brouwsel?

Dat was pas deze zomer en dat herinner ik mij nog heel goed. Ik had net deze Speidel gekocht. Ik had er 23 liter water ingedaan en op opwarmen gezet. Toen de ingestelde temperatuur was bereikt heb ik de geschrote mout in de korf gedaan en doorgeroerd. Maar intussen had de heater aangestaan en de temperatuur was veel te hoog geworden. Ik heb alles weggegooid en ben opnieuw begonnen. Toen ging alles goed.

Timo noemde wel een punt: de Speidel. Ik had een Speidel wel verscheidene keren gezien en op de clubavonden wat spottend de discussies aangehoord over de Speidel, maar hoe het nu echt werkt zie je pas goed als je er mee bezig bent. In dit geval was het set point 63 °C maar toen de mout er in zat bleek de sensor (die onder in de korf zit) 67 °C aan te geven. Het water buiten de korf was 58 °C. Tot verbazing van Timo. Maar goed, hij startte het programma en we bleven even kijken hoe het verliep. De eerste pompsessie ging wat moeizaam: het niveau in de korf steeg héééél langzaam en het wort kwam er nauwelijks overheen. Maar toen stopte de pomp, binnen en buiten de korf werden de niveau's geëgaliseerd en toen de pomp opnieuw startte liep het veel vlotter. Het



circuleren liep goed. Ik begreep dat die pompstop elke zoveel minuten is ingeprogrammeerd en ik moet zeggen: slim programma. En je begrijpt: koffietijd. En niet 10 minuten, want die Speidel redt zichzelf wel. Eerlijk gezegd zat ik eerder dan Timo want die was nog even wat aan het reinigen.

Hoe vaak brouw je nu per jaar?

Ik heb de Speidel deze zomer gekocht en dit is mijn vijfde brouwsel. Met deze korf moet ik 23 liter water gebruiken en ik heb nu bijna 5 kg mout gebruikt. Ik vermoed dat ik op 17 liter bier uit kom. Ik heb ook een kleine korf gekocht en die is goed voor kleinere hoeveelheden: 12 liter water.

Waar haal je je recepten vandaan?

Er zijn eigenlijk 2 bronnen. Ik heb een boek H₂O. Verander water in bier. Daar staat heel veel in en ook wat uitgebreide recepten. Daarnaast kijk ik op Hobbybrouwen bij Bewezen Recepten: prijswinnaars.

Schrijf je ze uit en houd je je er aan?

Ik voer de recepten in in Brouwvisie en ik druk dat af. Ik volg het recept heel nauwkeurig (en dat kan in beamen).

Lukt het altijd?

Ja, eigenlijk wel

Wie drinkt jouw bier?

Ik ben de enige. Mijn kinderen drinken geen bier en mijn vrouw drinkt voornamelijk wijn. Maar ze proeven wel eens en dan geven ze heel goed commentaar, juist omdat het geen bierdrinkers zijn. Ik vind het ook leuk om zo eens bier weg te geven.

Bij de koffie heb ik natuurlijk Timo zijn vrouw, Anneke, uitgehoord. En ze drinkt inderdaad geen bier. Dat maakte de koffie niet minder lekker en gezellig. Een stuk koek erbij en gezellig met Anneke en Timo zijn drie kinderen zitten kletsen.

Toen zei Timo: *nou heb ik ook wat vragen voor jou.*

Ik liet hem zien dat ik het verslag van deze brouwdag had voorbereid en dat één van mijn vragen was:

Zijn er nog zaken die je niet duidelijk zijn.

Nou ja, ten eerste die rusten bij het maischen. Zijn die temperaturen zo belangrijk of niet.

Ik zei hem dat ik me altijd strikt aan de recepten hield maar dat het volgens mij heel veel emotie is. Belangrijk is wel om niet bij de eerste rust boven de 67 °C te komen omdat dan je β -amylase het loodje legt.

Die tijd dat je moet koken, soms is het 60 minuten, soms 75, soms 90. Waarom is dat, waarom die verschillen.

We hebben er even een tijdje over gepraat. Intussen werd de korf aan het einde van het maischen omhoog gehaald en er ging 3 liter water van (100 →) 78 °C overheen. De dichtheid was ongeveer wat-ie moest wezen: 1059. Het koken begon en de deksel op een kiertje om kwalijke dampen te laten ontsnappen en toch voldoende warmte in de ketel te houden om een mooi kookbeeld te houden. Timo had de hop al afgewogen en die ging na een half uurtje koken in een hopkous de ketel in.

Intussen had de zoon van Timo, Steven, heerlijke spekpannekoeken gebakken en Anneke had voor broodjes gezorgd. Het was ook al kwart over twaalf dus de heerlijkheden waren welkom. Het koken ging wel door en Timo zorgde er voor dat ook de aromahop er op tijd in kwam.

Wat voor notities maak je tijdens het brouwen?

Eigenlijk geen. Ik volg het recept precies en ik neem aan dat ik dan op de juiste dichtheid uitkom. Dat meet ik wel aan het einde.

Nou ja, daar volgde dus een discussie. Want als je te hoog zit kun je water toevoegen, maar als je te laag zit doe je niet meer zo veel. Ja, suiker toevoegen. Tien minuten voor het einde moest er suiker worden toegevoegd. De dichtheid was een beetje te hoog en met dank aan Brouwvisie werd snel berekend hoeveel water er nog bij moest. Dat bleek 2,8 liter te zijn en de refractie zat toen op de juiste waarde (en de dichtheid dus ook). Hop eruit, koelspiraal erin, heater uit, gistvat schoonmaken, alle spulletjes spoelen en koelen maar.

Wat vind je leuk aan brouwen?

In ieder geval niet de apparatuur. Het spul moet werken en een installatie bouwen heeft totaal niet mijn interesse. Dus die Speidel is wel een uitkomst. Overigens ben ik wel blij met de spulletjes die ik heb aangeschaft: moutmolen, refractometer, pH strookjes (die ik niet veel gebruik), hopzakjes, Speidel natuurlijk, koeler. Afijn, ik heb geen belemmeringen om goed te brouwen.

Tijdens het koelen ben ik weggegaan. Dan kon Timo even de laatste restjes opruimen. Het was een heel gezellige, leuke brouwdag. Bedankt Timo voor je gastvrijheid!