

Bierschoon glas!

De kop geeft het al aan, dit stukje gaat over een *bierschoon glas*. Op één van de afgelopen clubavonden kwam dit fenomeen voorbij, nou ja, eigenlijk was er de vraag door een clublid, waarom zijn bieren zo weinig schuim in het glas vertoonde.

In beginsel zoek je dat in het bier zelf, het brouwproces, het afvullen, bottelsuiker, en zo meer. Wat voor de meeste drinkers echter een onbekend fenomeen is, is het feit dat wil je de schuimontwikkeling in je glas tot zijn recht laten komen, je niet alleen de kwaliteit van het bier moet beoordelen maar zeker ook de kwaliteit van het glas. Jazeker!

Meestal wordt er aan het schoonmaken van de bierglazen te weinig aandacht gegeven. We zijn druk met het brouwschema, koolzuur verzadiging en afvulsuikers. Tja, zeker niet onbelangrijk, maar ik wil hierbij ook graag aandacht vragen voor de kwaliteit van het schone bierglas. Want laten we wel wezen, het eerste wat je ziet als je een flesje bier uitgiet in het glas is de schuimontwikkeling, toch? Goh, wat een mooie schuimkraag, fijn parelend, een lust voor het oog. Daarna kun je er een lekkere hap uit nemen, een bek vol schuim en ohhh wat zal me dit bier lekker smaken.... tja, en dan zakt het schuim als een verlopen plumpudding in elkaar en het enige dat rest is een ringetje belletjes, geen schuim op de binnenkant van het glas, niets, noppes, nada.. kak!

Hoogstwaarschijnlijk heb je dan te maken met een niet bierschoon glas. Een bierglas behoort schoon te zijn, vrij van vuiligheid en vet! Vuiligheid is goed te zien. We poetsen als een malle om die vermaledijde lippenstift eraf te krijgen maar verder is hij schoon toch? We hebben het glas toch bij 75°C laten mee wassen in de afwasmachine en er zat ook nog glasspoelmiddel in, net aangevuld. Dus het glas is pareltje schoon en 'glashelder'. Jammer maar helaas.! Het bier doet het niet. Oftewel, het schuimt niet. Bierglazen NOOIT in de afwasmachine mee laten draaien met de rest van de vaat. De afwasmachine blokjes zijn giga agressief waar het gaat om achtergebleven vuiligheid weg te werken. In de vaatwasser zit helaas niet een kabouterdje die elk stukje vaat minutieus met een borsteltje schoonmaakt. Het enige wat er gebeurt is dat het vaatblokje oplost en samen met het water wordt het middel rondgeslingerd in de machine en door de kracht van de stralen en de hoogst agressieve schoonmaaksubstantie wordt zelfs jouw vuile lasagneschaal schoon, als

je de reclames mag geloven. Nee, je moet je bierglazen koesteren, vertroetelen, aaien, schoonmaken met veel gevoel en daarna afdrogen met de schoonste, meest pluisvrije theedoek die je hebt. Het schoonmaken van een bierglas kun je het best met soda, of met een speciaal hiervoor beschikbaar schoonmaakmiddel, bierglazen reiniger. Ja echt, geen Dreft of welk ander vaatwasmiddel dan ook. Heel heet water en een klein beetje soda of bierglas reiniger. Daarna met heet



water afspoelen zodat alle zeepresten zijn verwijderd en daarna drogen met een pluisvrije droge, schone theedoek. Niet de theedoek die aan het rekje hangt waar je net de koekenpan mee hebt afgedroogd..

De
glaz

en die je op die manier behandelt zijn de basis om jouw sublieme schuimkraag gestalte te geven. En heb je het perfecte biertje gebrouwen, met veel ziel, zaligheid en zweet, dan krijg je een geweldige schuimkraag en kun je elke teug volgen in het glas. Er blijft dan elke keer een mooi ringetje schuim plakken, net jaarringen maar dan verticaal.



Wil je controleren of jou glas wel bierschoon is dan kun je het volgende proberen:

Neem je bierglas, maak de binnenkant nat onder de koude kraan en bestrooi de hele binnenkant zorgvuldig met fijn zout. Een bier schoon glas zal dan over de hele binnenkant een mooi veld van zout tonen. Is het glas niet schoon dan zul je diverse stukken zien waar geen zout zit, daar zit vuiligheid of vet! Voor het oog onzichtbaar, maar het zit er wel. Die stukjes glas met vettigheid en vuiligheid zijn desastreus voor het schuimbehoud.

Gerrit Admiraal