



Het klaren van het beslag gebeurt met behulp van een filterkuip, waarbij de kafjes van de mout een natuurlijk filterbed vormen. Foto Pieter Crucq



Ongemoute tarwe. Foto Pieter Crucq



Hop in verschillende vormen: links hoppellen, rechts hoppellets. Foto Debby den Dulk



Koen-Machiel legt de werking van de hydrometer uit aan de deelnemers van de workshop bierbrouwen. Foto Pieter Crucq

A

Als vijftienjarige in Tilburg kocht hij eens per week een nieuw Belgisch biertje, proefde het aandachtig en weekte zorgvuldig het etiket eraf, voor in zijn plakboek. Koen-Machiel van de Wetering kwam naar Utrecht en is nu zelfstandig tekstschrijver en communicatieadviseur met een grote passie voor bier. Enkele jaren geleden, na een weekendje Antwerpen met zijn vriendin, besloot hij zich op het thuisbrouwen te storten. Die hobby liep zodanig uit de hand, dat hij 'De Bierpionier' oprichtte en nu workshops geeft over de basisprincipes van het bierbrouwen.

Degustatieglaasje

"Vijftien jaar geleden was er minder biercultuur dan nu. Iconen waren en zijn nog steeds Kafé België, Berts Bierhuis en Jan Primus, bij het Wilhelminapark. Mooie kroegen voor de hardcore bierliefhebbers, zoals de leden van Biervereniging PINT. In België hebben cafés allemaal een eigen bierkaart, met vaak een heel

gevarieerd aanbod. Als je veel verschillende smaken wilt ontdekken, dan is een stad als Antwerpen je Mekka. Toen we daar op een terras een Hopus bestelden, vroeg de serveerster meteen of we er ook een apart degustatieglaasje bij wilden hebben, om de gist in uit te schenken. Fantastisch! Dat was voor mij de trigger om me op het brouwen te storten."

Stinken

"Brouwen kan op drie manieren: met een kant-en-klaar blik met siroop, waar je zelf water en gist aan toevoegt. Of met moutextract, waar je bijvoorbeeld kruiden aan toevoegt. Of, wat ik doe en professionele brouwers ook: volmout brouwen. Je kunt het gewoon in je keuken doen. Wel moet je je vergistingsvat ergens kwijt kunnen. Dat – pas op – behoorlijk kan gaan stinken. Ook heb je onder andere een schrootmolen, een goede stevige pan, een hydrometer, een thermometer en veel schoonmaakspulletjes nodig. Je brouwt een liter of twintig, dat doe je in flesjes, beetje suiker erbij, kroonkurk erop, en dan gaat het bier hergisten op fles,

zodat er koolzuur in komt. Een week of drie moet je dan nog geduld hebben. En zelfs na het bottelen kan de smaak nog veranderen."

Alchemist

Thuisbrouwers kenmerken zich door een combinatie van fanatisme, geduld, hygiënisch werken en interesse voor chemie. "Voor mij is het magische vooral het 'alchemist'-gevoel: het wonder dat gist een mierzoete, bruine, stroperige vloeistof kan veranderen in een heerlijk bier. Daarnaast is het een zeer complex proces, dus je bent echt NOOIT uitgeleerd. Er is een wereld aan giststammen, moutsoorten, hopvariëteiten, kruiden, en ook aan biertypen. Het is elke keer weer spannend wat het eindresultaat zal zijn. Ook qua uiterlijk: kleur, schuim en koolzuurgehalte. Je bent op zoek naar die klomp goud, elke keer denk je 'dit wordt het'. Je wil én een goede kleur én een mooie stabiele schuimkraag én een goede smaak. Niet te bitter, niet te zoet, niet teveel bijsmaken, de juiste body, enzovoort. Ik heb het perfecte bier nog steeds niet gebrouwen."

Bierbrevet

"Wijn heeft veel status, terwijl bier moeilijker is om te maken, en veelzijdiger als het gaat om combinaties met gerechten. Ook is bier veel meer een traditie in Noord-West Europa. Stichting Bieropleiding Nederland (StiBON) startte zes jaar geleden een professionele opleiding voor biersommeliers. Ik heb het eerste deel van die opleiding gedaan, nadat ik eerder al een 'bierbrevet' voor slijters had gehaald. Drie dagen non-stop bieren proeven in het Limburgse Gulpen; hele mooie dagen. Veel leren over geschiedenis en proeftechniek, bier-spijs combinaties proberen, de Gulpener Bierbrouwerij bezoeken. Bij het examen moesten we zes biertypen blind herkennen, uit een lijst van vijftien. Stout, dubbel, Urtp, etcetera. Deel 2 en 3 van de opleiding zijn nog een stuk intensiever, maar dan ben je ook internationaal biersommelier. Daar zijn er nog maar zo'n veertig van in heel Nederland."

Professor

"In Leuven heb je een bierprofessor, Freddy Delvaux. Hij is echt een begrip. Er is eens een Belgisch congres georganiseerd, dat ging alleen maar over schuimvastheid. Zakt het snel of langzaam in, wat zit er chemisch achter de structuur van schuim? Maar zó diep ga ik in mijn workshops niet. De meeste deelnemers hebben zelf nog nooit gebrouwen en kijken hun ogen uit. Zelf

brouwen is makkelijk en moeilijk tegelijk, zeg ik altijd. Makkelijk, omdat iedereen het gewoon thuis kan doen en je geen dure apparatuur hoeft aan te schaffen. Moeilijk, omdat elk brouwsel weer anders is en het proces zo complex. Een goed bier brouwen is echt een kwestie van vakmanschap en jarenlange ervaring. Vandaar ook de naam 'De Bierpionier'. Ik hoop dat mensen na mijn workshop echt zin krijgen om te gaan brouwen en zélf Bierpionier te worden."

'TOEN IK MET BIERBROUWEN BEGON, VROEG EEN VRIEND OF IK IN EEN MID-LIFECRISIS ZAT. MAAR NU IS HET KNEITERHIP!'