

bierblog: Zelf bier brouwen: intro

mei 25, 2020

Zoals in een van mijn eerdere **Bierblogs** te lezen was, heb ik in september 2018 de opleiding tot Gediplomeerd Biersommelier via **StiBON** met succes afgerond. Gedurende deze opleiding heb ik onder andere enorm veel geleerd over **de diverse grondstoffen en ingrediënten van bier**, de diversiteit aan bierstijlen en bestond een van de lessen uit het als groep brouwen van ons eigen bier. Destijds was dat een New England IPA gebrouwen bij **Brouwerij Klein Duimpje** in Hillegom.

Regelmatig krijg ik tijdens door mij gegeven proeverijen de vraag of ik ook zelf bier brouw. Ik heb toen altijd gezegd van nee en dat ik ook geen plannen heb om dat wel te gaan doen. Toch is het de afgelopen periode gaan kriebelen en heb ik besloten om het gewoon te gaan proberen. Vooral om echt te voelen en te ervaren hoe het is om een bier te brouwen, om in de praktijk te gaan merken welke invloeden bepaalde grondstoffen en handelingen op een bepaald bier hebben en last but not least hoe belangrijk het is om schoon en hygiënisch te werken.

“Omdat ik het volledig proces zelf wil ervaren.”

Ik ben momenteel druk bezig om alle benodigde apparatuur, en dat is nogal wat wil je het zo goed mogelijk doen, aan te schaffen. Als alles een beetje meezit, ga ik volgende maand (dus in juni) voor de allereerste keer zelf brouwen! Omdat ik het volledig proces zelf wil ervaren en doorlopen, start ik dus met het zelf schoten van de mout en eindigt het proces met de vergisting, nagisting, lagering en afvullen op fles.

Een aantal weken geleden heb ik als oefening/voorbereiding een volledige brouwdag meegeholpen bij **Brouwerij de Groeiring** in Sprundel. We hebben toen een zwaardere (Export) Stout en een lichtere Stout gebrouwen die ergens de komende weken klaar zullen zijn. Dit vond ik erg leuk en interessant om te doen en kan ik iedereen die hierin geïnteresseerd is zeker aanraden!



Bier Broeders bij Brouwerij De Groeiring

>

De details over welke bierstijl het zal worden, houd ik in ieder geval nog even voor me. Zodra ik de brouwdag achter de rug heb, zal ik een uitgebreid verslag op mijn site plaatsen. Uiteraard voorzien van de nodige foto's van het Bier Broeders bier in wording.

Blijf daarom **www.bier-broeders.nl** en **social media** in de gaten houden!

>