

bierblog: Eerste brouwdag eigen Bier Broeders bier

juli 16, 2020

Op vrijdag 3 juli heb ik voor het eerst zelf thuis bier gebrouwen! Los van alle theoretische kennis die ik reeds bezit, wilde ik graag ervaren hoe de brouwpraktijk werkt. De afgelopen maanden heb ik me flink in de materie ingelezen en tevens de nodige apparatuur en ingrediënten aangeschaft. Toen was het dus eindelijk zover, een hele dag in de weer met mij elektrische ketel van 27L en een hoop overige emmers, vaten en hulpmiddelen.

Qua bierstijl voor het eerste eigen bier was de keuze op een Saison gevallen, niet geheel toevallig een van mijn favoriete bierstijlen met als referentie de Saison Dupont. Het zou dus een droog, ver uitvergist, iets kruidig en fruitig bier moeten worden. Ik begon met het handmatig schroten van de mout, dit met als doel om de enzymen in de mout zodanig te activeren dat het zetmeel uit de mout tijdens het koken in vergistbare en onvergistbare suikers omgezet worden. Belangrijk daarbij is om de kafjes zoveel mogelijk intact te laten omdat deze tijdens het filteren als een soort van natuurlijk filterbed dienen.



Het maischen van de mouten

In de tussentijd heb ik het water opgewarmd en dit in de brouwketel met de geschrote mouten gemengd. Vervolgens stapsgewijs de temperatuur tot 63 graden verhoogd waarbij (met name) de vergistbare suikers ontstaan. Dit zijn de suikers die later in het proces tijdens de vergisting door de gist in alcohol en koolzuur omgezet worden. Deze stap heb ik relatief wat langer aangehouden (45 minuten) omdat ik een wat verder uitvergist bier wens te hebben. Daarna was het een kwestie van de temperatuur naar ongeveer 72 graden verhogen en ook deze weer een tijdje aan te houden. Dit heb ik ongeveer 20 minuten gedaan omdat bij een dergelijke temperatuur de onvergistbare suikers ontstaan en ik deze stap dus wat minder lang aangehouden heb.

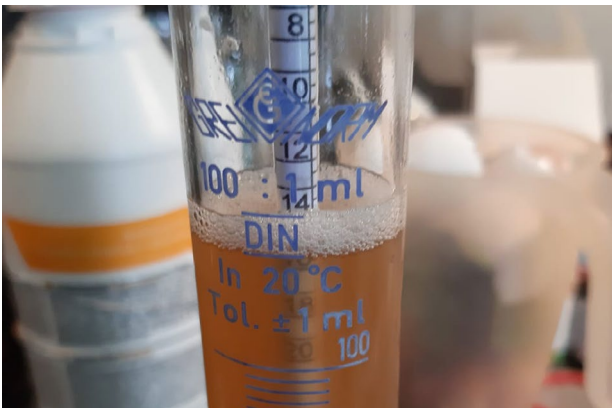
Tijd om te filteren in een emmer met een “inlegbare” filterbodem met perforatiegaatjes. Op deze manier worden de vaste (bostel) en vloeibare (wort) bestanddelen van elkaar gescheiden. Met het wort ben ik verder aan de slag gegaan, uiteraard nadat ik de brouwketel grondig schoongemaakt had. Het wort heb ik aan de kook gebracht en daarbij Tettnanger hop voor een wat subtielere bitterheid toegevoegd. Het koken heb ik ongeveer 90 minuten gedaan en aan het einde nog wat Tettnanger hop voor de aroma's toegevoegd. Helaas heb ik wel te hard gekookt waardoor in plaats van de beogde 15 à 16L voor vergisting, slechts 11L overbleef.

>



Het koken van de wort

Nu was het een kwestie van het bier zo snel mogelijk terug koelen van 90 à 100 graden tot ongeveer 20 graden, de temperatuur waarbij ik een typische (Belle Saison) Saison gist zijn werk kan laten doen. Voor het koelen heb ik een zogenaamde tegenstroom koeler gebruikt, in de tussentijd de gist wat gehydrateerd en deze aan het brouwsel toegevoegd. Tevens heb ik toen de dichtheid gemeten waarbij ik op 14 graden Plato (= ongeveer 1.057 SG) uitkwam, iets wat duidt op een verwacht alcoholpercentage van 7.0%. Het streven was een begin SG van 1.054 en een alcoholpercentage van 6.5%. Niet slecht dus....



Metten van de Plato graden

Inmiddels is de vergisting een kleine 2 weken onderweg en ben ik erg benieuwd naar de uitkomst. Een kleine week geleden heb ik een tussentijdse meting van het SG gedaan en kwam ik op een SG van 1.028. Met andere woorden, de vergisting is gaande maar het is er nog lang niet. Later deze week ga ik nog een meting doen en over ruim een week hoop ik te kunnen gaan bottelen. Dit ga ik overigens doen door nog wat suiker in de flesjes toe te voegen en deze vervolgens minimaal een week of 2 te laten nagisten.

>

“Er ging een wereld voor mij open”

Conclusie : ik vond het erg leuk en leerzaam om te doen. Uiteraard zijn er een aantal zaken niet helemaal goed gegaan, maar dat is ook logisch voor een eerste keer. Gelukkig heb ik de verbeterpunten voor de volgende keer genoteerd. Want dat er een volgende keer komt staat voor mij 100% vast! Ik houd jullie uiteraard van het vervolg op de hoogte, het volgende blog zal over het eindresultaat en mijn smaaknotities gaan. Ik hoop dat het resultaat voldoende is om te kunnen bottelen en dat ik uiteindelijk iets van 30 flesjes à 33cl zal hebben. Uiteraard zal ik deze en gene dan hiervan laten proeven, als ik en jullie het aandurven tenminste... :-).

Stay tuned op www.bier-broeders.nl en mijn **social media** kanalen!