**Stageverslag Bierbrouwerij 22-08-2016**

Na het ontvangen en doorlezen van de cursus Bierproeven van Thuiscursus.nl besloot ik dat het verstandig zou zijn om ook een praktijkervaring op te doen, het liefst in een brouwerij. Het is geen verplicht onderdeel van de cursus, maar zelf zag ik wel een meerwaarde in een praktijkervaring.

Na mailtjes verstuurd te hebben naar verschillende brouwerijen in Zeeland en Vlaanderen ontving ik uiteindelijk een uitnodiging voor een gesprek van Marc Menue van Brouwerij Brouwerslokaal uit Groede.

Ik dus naar Groede voor een gesprek. In De Drie Koningen heb gesproken met Marc Menue en Thibo Baccarne. Marc was de gespreksleider en was voornamelijk benieuwd waarom een opticien biersommelier wil worden en wat ik daar dan verder mee wil doen. Ik heb hem verteld dat ik wel toekomst zie in Beer&Food pairing, het organiseren van bierproeverijen en/of iets betekenen in verkoop van bieren. Marc was gecharmeerd van mijn verhaal en na overleg met Thibo werd er afgesproken dat ik tijdens een brouwdag zou meelopen met Thibo.

**Brouwerij**

Brouwerij Brouwerslokaal is momenteel alleen nog maar gevestigd in eetcafe De Drie Koningen te Groede. Je zou dit een zgn. Brewpub kunnen noemen, de brouwerij staat namelijk achter in t cafe achter een glazen wand geplaatst.

Men is echter bezig met een tweede brouwlokatie in Groede. Hiervoor is een voormalig plaatselijk schoolgebouw aangekocht. In dit historisch pand komt dan de tweede brouwerij met een bed&breakfast en biologisch restaurant/winkel.

In de huidige brouwerij in De Drie Koningen worden bieren onder de merknaam Marckensteiijn gebrouwen. Men heeft momenteel een zestal variaties. Deze bieren worden gedeeltelijk op fust en gedeeltelijk op flessen van 75 cl. afgevuld. Deze bieren zijn uitsluitend in het cafe zelf verkrijgbaar. Direct van de tap, maar ook de flessen zijn te koop. Doordat er jaarlijks maximaal 15.000 liter gebrouwen kan worden is het aanbod beperkt.

Verder worden er hier nog private label bieren gebrouwen voor enkele hoogwaardige (sterren)restaurants in zowel Nederland als in Belgie.

In de op te starten tweede brouwerij gaat men een nieuwe, commerciële bierlijn op zetten. Onder de merknaam Dutch Bargain is sinds dit voorjaar al een eerste bier op de markt. Het gaat om een zgn. Imperial Pale Ale met een ABV van 10 %. Dit amberkleurig bier wordt momenteel gebrouwen bij brouwerij Het Nest.

Men is momenteel een tweede bier voor dit merk aan het ontwikkelen.

De eigenaars van Brouwerij Brouwerslokaal zijn Marc Menue en Stijn Jordans. Samen met brouwmeester Thibo Baccarne zijn ze verantwoordelijk voor het ontwikkelen en brouwen van zowel Marckensteijn als Dutch Bargain bieren.

**Brouwen**

Uiteindelijk maandag 22 augustus was het dus zover. Eerste afspraak was dat ik vanaf 8.30 u. zou meelopen, maar dit werd 12.00 u. Thibo moest s’ochtends eerst nog mout halen.

De brouwerij bestaat uit een brouwketel met daarnaast een filterapparaat. Roestvrij staal van Oostenrijkse makelij.Aan de linkerkant van de brouwketel zit een koelinstallatie. Rechts naast de filterinstallatie lag een eikenhouten ton(hierover later meer). Daar weer naast staat in de hoek een schrootmolen.

Achter dit alles staat een vergistingtank en drie lagertanks, waarvan twee met een conische bodem. Daar weer tegenover staan drie tanks, waarin het bier na lagering getankt worden. Deze tanks zijn verbonden met een tapinstallatie op de verdieping erboven. Via deze tap worden de flessen handmatig afgevuld.

Bij aankomst bleek dat Thibo al begonnen was met de ketel te vullen met water en deze op te warmen tot een temp. van 65º C. Er werd deze dag een Belgisch Blond Bier gebrouwen van 6,5% ABV, de Marckensteijn nr. 01.

*Het Schroten*

Er werden twee moutsoorten gebruikt, een Pilsmout en een Munchener. Het mout komt van mouterij The Swaen uit Kloosterzande. Deze mouterij gebruikt gerst, welke verbouwd wordt rondom Groede.

De afgewogen mout ging in de schrootmolen, nog even gecontroleerd en de geschrote mout ging daarna in het (intussen op juiste temperatuur) water in de brouwketel.

*Het Maischen*

Hierna regelmatig roeren en de (door toevoegen van de mout) wat gezakte temperatuur weer omhoog brengen tot 65º C. Hierna begint het wachten. Het brouwsel moet ong. 1,5 uur op constante temperatuur van 65ºC. blijven staan. Af en toe doorroeren is dan voldoende.

Na deze 1,5 uur werd de temperatuur verhoogt tot ong. 73)C. Eerst werd dan een jodiumproef gedaan en dan voorverwarmd naar 78ºC. Ook nu weer een tijd op deze temperatuur laten staan, ong. 1 uur nu. Dit is dus volgens de infusiemethode.

*Het Filteren*

Hierna werd alles uit de brouwketel overgepompt naar de filter. Hier wordt de suikerhoudende vloeistof(wort) gescheiden van de vaste bestanddelen(draft of bostel). Als filtermateriaal dienen de kafdeeltjes van de mout. De wort loopt na filtratie weer terug naar de brouwketel, dit is een heel traag proces.

Vlak voor de filterinstallatie droog komt te staan wordt de draft of bostel nog een aantal keren gespoeld met water van ons. 80ºC.

Nadat alles overgepompt is wordt de draft of bostel uit het filter geharkt en opgevangen in zakken. Een deel hiervan gaat naar een bakker in het nabijgelegen Cadzand die hier broodjes van bakt. De rest gaat weg als veevoeder.

*Het Koken*

Aan de wort , welke nu dus weer in de brouwketel zit, wordt hop toegevoegd. Thibo werkt met hoppellets. Nu wordt de eerste hopsoort toegevoegd, welke voor een hopbitter in het bier moet zorgen. De gehopte wort wordt zo’n anderhalf uur gekookt. Dan wordt er een tweede hopsoort toegevoegd, welke voor het aroma moet zorgen. Deze wordt maar kort meegekookt.

Tijdens het koken ontstaan eiwitvlokken in de wort. Daarom wordt via het whirlpoolen de hete trub(eiwitten) en hop gescheiden van de wort. Hierna volgt dan de koeling richting het gistingsvat.

Het Gisten

De afgekoelde wort wordt overgepompt naar een gistingsketel De gist komt uit de lageringstanks met conische bodem.In deze bodem wordt het gebruikte gist opgevangen, zodat deze opnieuw gebruikt kan worden. Volgens Thibo kan de gist tot maximaal 4-5 keer gebruikt worden. Voor deze biersoort wordt er bovengistend gebrouwen.

De gisting ketel is bovenop voorzien van een waterslot, zodat het aangemaakte koolzuur kan ontsnappen. Deze vergisting zal ong. een week duren. Hierna wordt het overgeheveld naar een lageringstank.

*Het Lageren*

Het overhevelen heb is dus niet meegemaakt, maar er was wel een gevulde lageringstank met Tripel. Deze had lang genoeg gelagerd en kon overgeheveld worden naar de tank voor afvullen op flessen.

Na het overhevelen dus naar de verdieping boven de brouwerij. Hier werd via de tap de flessen van 75 cl. met gehand afgevuld en met een een hevel ook handmatig voorzien van een kroonkurk.

EXTRA,EXTRA,EXTRA

*Het Barrel Aged Project*

Hier komt dus het eerder besproken eikenhouten vat ter sprake. Het vat in kwestie was een vat van 225 ltr., gebruikt voor rode wijn uit Zuid Afrika. Een maand geleden had Thibo het vat gevuld met Dutch Bargain Imperial Pale Ale van 10% ABV en sap van bosbessen.

Tijdens het wachten bij het filteren is de inhoud van het houten vat overgeheveld naar een van de afvultanks. Het houten vat had maar 1 opening en is natuurlijk bolvormig. Dit houdt in dat niet de gehele inhoud overgeheveld kan worden. Na het overhevelen hebben wij het vat omgedraaid en verder leeg laten lopen op de vloer. Al dat heerlijke bier over de vloer, ik kon wel janken!!

Afijn, dus toch nog wel behoorlijk wat bier in de afvaltank. En nu komt het…. Thibo ging koffie zetten, totaal 6 kannen en al deze koffie verdween in het bier!!

Uiteindelijk werd ook dit bier via de tap afgevuld in flessen en ook een deel in fusten, voor het cafe.

In een van onze pauzes heb ik een paar slokjes van dit Barrel Aged Coffee Infused bier mogen drinken. Het was lekker, beetje zoet en vleugje koffie, niet teveel.