

Bier is plezier

Wie deze titel in zijn vaandel draagt , zal er van verstomd staan hoeveel wetenschap en rekenwerk er gepaard gaat bij het brouwen.

Dat ondervond ik afgelopen zaterdag toen het Catharinahuis werd omgebouwd tot enerzijds de kooktempel en anderzijds de ontvangstruimte van honderden zakken met spullen voor de vluchtelingen. Van het aantal ontvangen dekens en slaapzakken, voedsel en kledij vond je in de krant een verslag. Ik beperkt me hier met iedereen te bedanken voor de gulle giften en breng enkel verslag uit van het bierbrouwen.



Eerst werd de gerst gemalen.

Intussen hield Lu nauwlettend de temperatuur van het warme water in het oog.



Om beurt zette het 6-koppige manschap zich aan de arbeid.



Op exact 70 ° C mag de gemalen moutsubstantie erbij.

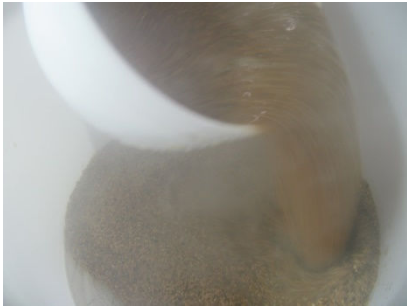
Roeren , weer temperatuur meten , tijd berekenen . Allemaal een ernstige bedoening.

Tijd dus om tijdens het rustmoment van het vorige brouwsels kookproces te beoordelen.



Ik moet je niet vertellen dat het er vanaf dan nog plezieriger aan toe ging.

(Zeker door de opkomst van de talrijke gulle gevers)



De hete massa wordt dan overgegoten in een filtervat.

Waarna de heldere vloeistof opnieuw wordt opgewarmd na toevoeging van hop en geheime ingrediënten.



Ieder steekt zijn neus eens in de pot en het gonst nu van het commentaar. Een heerlijke donkere en een blonde zijn helaas nog te warm om te proeven.

Hieronder zie je nog een detail van het afkoelingsproces.



Vergeef me de onvolledigheid van mijn verhaal. Maar ik hoop dat ik jullie nieuwsgierig genoeg heb gemaakt om een volgende keer ook eens te komen bier brouwen.

Frederika