



BIERBROUWEN IN 'T HOFBROUWERIJKE IN BEERZEL



'T Hofbrouwerijke - bierbrouwen

Brouwproces

Er komt heel wat kijken bij het proces van bierbrouwen. Bier wordt gemaakt van verschillende granen zoals tarwe en gerst. In de mouterij kunnen graankorrels ontkiemen en gedroogd worden. Bij het ontkiemen ontstaan er enzymen die het zetmeel uit het graan gedeeltelijk omzetten naar vergistbare suikers. Vervolgens wordt de gemalen mout vermengd met warm water. Tijdens het 'maïschen' wordt het zetmeel omgezet in suikers. Dit creëert een vloeistof die bekend staat als wort.

Na het filtreren wordt het wort in een ketel gekookt. Er wordt hop toegevoegd om smaak en aroma aan het bier toe te voegen. Hop fungeert ook als conserveermiddel en geeft het bier de typische smaak. Het kookproces zorgt ervoor dat eventuele ongewenste micro-organismen gedood worden. Het wordt afgekoeld tot de gewenste fermentatietemperatuur met behulp van een warmtewisselaar of door blootstelling aan de omgeving. Zodra het wort is afgekoeld, wordt er gist toegevoegd. De gist consumeert de suikers in het wort en produceert alcohol en koolstofdioxide als bijproducten. Dit fermentatieproces vindt plaats in fermentatietanks en kan enkele dagen tot enkele weken duren, afhankelijk van het type bier en de gewenste smaakprofielen.

Na de primaire fermentatie kan het bier nog een tijdje rijpen om de smaken verder te ontwikkelen. Dit rijpingsproces kan plaatsvinden in dezelfde tank of in aparte vaten, afhankelijk van de brouwerij en het type bier. Zure bieren hebben bijvoorbeeld een ander rijpingsproces en moeten minstens één tot twee jaar rijpen in aparte vaten.

Hoewel veel aspecten van het brouwproces tegenwoordig worden geautomatiseerd, blijft een groot deel van het brouwen een handmatig proces. Daarnaast vereist succesvol bierbrouwen oog voor detail. Kleine veranderingen in ingrediënten, temperatuur of timing kunnen grote invloed hebben op het eindresultaat. Brouwers moeten constant alert zijn en in staat zijn om snel te reageren om de gewenste smaak en kwaliteit te bereiken.

't Hofbrouwerijke

In 2004 brouwde Jef Goetelen zijn eerste biertje in zijn eigen brouwerijtje *in den hof*. Wat begon als een hobby 20 jaar geleden, is nu een uit de kluiten gewassen brouwerij in het kleine Beerzel. De brouwerij bevindt zich in het gebouw naast zijn huis en in een kelder onder de tuin.

Er wordt maar één keer per week bier gebrouwen, met een productie van maximum 2000 liter bier per keer. Er worden 14 verschillende soorten bier gebrouwd. De bekendste zijn *Bosprotter*, *Hofrol*, *Flower Sour* en de *Dungenomaster Series*, waarbij geëxperimenteerd wordt met nieuwe ingrediënten en technieken.

Toekomst verzekerd

't Hofbrouwerijke is geworteld in de gemeenschap. Ze werken nauw samen met cafébazen, verenigingen en iedereen die een eigen biertje wil brouwen.

Jef betreft graag zijn zoon bij het brouwen van zijn biertjes. Zo wordt de kennis en het vakmanschap overgedragen naar de volgende generatie.

**Deze inzending kadert binnen het project 'Arbeid Adelt!' van Kempens Karakter.*

 **INZENDER**

Jef Goetelen
<http://thofbrouwerijke.be/>

 **LOCATIE**

2580 beerzel

 **THEMA**

Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek

 **TREFWOORD**

[#drinken](#) [#ambacht](#) [#techniek](#) [#vakmanschap](#)