

Rob Hagen, lid van de amateurbierbrouwersvereniging 't Wort Wat in Hoofddorp brouwt op een clubdag in Lisserbroek bier in een oude waspan. Het brouwsel wordt op temperatuur gehouden met behulp van een kerntemperatuurmeter die normaal voor vlees wordt gebruikt.



Bier brouwen begint altijd met mout. Mout is gerst die deels ontkiemd en daarna gedroogd is.



Met een refractometer wordt het suikergehalte van het brouwsel gemeten, aan de hand van de breking van het licht.



De meeste leden van 't Wort Wat brouwen zo'n 25 liter bier op de clubdag. In deze ketel wordt 110 liter bier gebrouwen.



In duizenden kelders en schuren maken thuisbrouwers hun eigen bier. 'Op wijn maken was ik snel uitgekeken.'

tekst Joël Broekaert foto's Bob van der Vlist

Biertje brouwen?

Als jongen kun je lekker buiten hutten bouwen, zegt Theo van Eijden. „Maar wat doe je als je 45 bent?” Hij geeft zelf het antwoord. „Dan kun je drie dingen doen: motorrijles nemen, een vriendin erbij of bier gaan brouwen.”

Van Eijden (46) is actief lid van amateurbierbrouwersvereniging 't Wort Wat in Hoofddorp. In 1997 volgde hij voor het eerst een cursus bierbrouwen bij de vereniging. Nu geeft hij die zelf. Zijn cursussen zijn populair, voor komend jaar zit hij al weer helemaal volgeboekt.

In Amerika heeft het hobbybrouwen de afgelopen jaren een grote vlucht genomen. Tussen 2006 en 2009 verdubbelde het aantal leden van de American Homebrewers Association ruim van 11.724 naar 26.000, berichtte *The New York Times* deze zomer. Zelfs president Obama schonk tijdens de Super Bowl bier dat in het Witte Huis was gebrouwen.

In Nederland worden ook al jaren flink wat liters bier gebrouwen in kelders en schuren. Zelf bierbrouwen hoeft niet ingewikkeld te zijn. Met twee grote pannen, een flink stuk koperen buis, een tweedehands warmte-wisselaar van Marktplaats, wat handigheid en een beetje goede wil kun je al aan de slag.

Veel brouwers zijn lid van een vereniging of gilde, elke provincie heeft er wel eentje. Veertien van die clubs zijn aangesloten bij het Labo, het Landelijk Amateur Bierbrouwers Overleg. Samen vertegenwoordigen ze een kleine duizend leden. Daarnaast zijn er nog zo'n tien andere verenigingen waar bierbrouwers bij aangesloten zijn, dat zijn voornamelijk verenigingen die een combinatie vormen met amateurwijnmakers, vertelt Labo-voorzitter Hans Warning. Hij schat dat er buiten de verenigingen om nog wel twee- tot drieduizend brouwers actief zijn in Nederland.

Vereniging 't Wort Wat, waar Van Eijden cursussen geeft, bestaat al sinds 1994 maar had nog nooit zoveel leden als de laatste twee jaar. Met een kleine 200 leden is

het de grootste amateurbrouwersvereniging in Nederland. „We zijn ondertussen geen lokaal clubje meer. Wij hebben leden uit de hele Randstad”, zegt Van Eijden.

Historische brouwerij Jopen in Haarlem organiseerde onlangs een speciale 'vrouwenbrouwdag', maar bierbrouwen blijft voornamelijk een hobby voor mannen van middelbare leeftijd. 't Wort Wat heeft zes leden van onder de dertig en één van boven de zeventig, de gemiddelde leeftijd is 48.

Pater Witkap

Amateurbrouwers zijn over het algemeen geen pilsdrinkers. Men brouwt speciaalbier. Een populaire sport onder de hobbybrouwers is het zo goed mogelijk namaken van bekende speciaalbieren, zoals Trippel Karmeliet of Pater Witkap. De recepten daarvoor – de precieze verhouding van mouten en de juiste giststam – zijn te krijgen op brouwfora zoals hobbybrouwen.nl of via de vereniging.

Speciaalbieren zijn zeer divers van smaak, dat maakt het leuk om ermee te experimenteren. De smaakverschillen tussen de verschillende pilsen zijn daarbij vergeleken minimaal. Pils is heel vlak van smaak – een 'weinig uitgesproken gistprofiel' heet dat in vaktermen. Daar valt voor de amateurbrouwer geen eer aan te behalen. „En”, geeft amateurbrouwer Herman Verbeek toe, „het is ook moeilijk bier om te brouwen. Doordat pils zo 'clean' van smaak is, vallen kleine brouwfoutjes direct op.”

Verbeek (47) is prijswinnend hobbybrouwer. Zowel op het Open Nederlands Kampioenschap (ONK) als bij het Open Bergse Bierbrouw Kampioenschap (OBBK) werd dit jaar een van zijn inzendingen bekroond. Zijn winnen-de bieren waren een American Pale Ale en een Oatmeal Stout, beide in de klasse tot 6 procent.

Verbeek brouwt al een jaar of vijf bier en verbouwt zijn eigen hop in zijn tuin in het Brabantse Overloon. In zijn tuin groeien ook druiven. Hij begon ooit met het maken van wijn, maar daar was hij snel op uitgekeken. „Het duurt zeker anderhalf jaar voordat je kan proeven wat je gemaakt hebt”, legt hij uit. „Tegen die tijd ben je allang weer vergeten hoe je het ook weer precies had gedaan.” De meeste bieren zijn na een week of acht al op dronk, dus kun je veel sneller leren en verbeteren.

Tegen heeft op één hoog een eigen brouwhokje ingericht. In het plafond zit een gat naar de zolder, daar door kan hij een elektrisch takeltje laten zakken om zijn volle ketel van de gasbrander naar het aanrecht te kunnen verplaatsen.

In het dagelijks leven is Verbeek projectmanager elektronicaontwikkeling. En dat komt goed uit als je hobbybrouwer bent. Verbeek vergist tegenwoordig alleen bier maar 'gecontroleerd'. Dat wil zeggen: hij

schreef een computerprogramma dat constant de temperatuur en de koolzuurproductie in zijn gistvat meet en automatisch de koeling aan of uit zet als dat nodig is.

Verbeek kan overal waar hij een internetverbinding heeft online zijn vergisting controleren. En als de waarden echt uitschieten, krijgt hij vanzelf een e-mail.

Brouwdag

Als je een mooi bier gebrouwen hebt, dan wil je dat natuurlijk delen, proeven en vergelijken. De meeste verenigingen hebben een keer per maand een clubavond. 't Wort Wat gaat nog een stap verder en organiseert vier keer per jaar een gezamenlijke brouwdag. De laatste was een paar weken geleden.

Rond half negen 's ochtends verzamelen vijftien leden van de harde kern zich op het erf van een bevriende aard-beiplantenkweker in Lisserbroek. De man heeft zijn stal ter beschikking gesteld. Willekeurig over de ruimte verspreid stallen de brouwers hun kookgerei uit. Ze brouwen allemaal hetzelfde recept: deze dag een Chocolate Oatmeal Stout – een donker, Engelse bier, deels van haver gebrouwen. Door allemaal volgens hetzelfde recept te brouwen, kunnen de verschillen in methodiek goed vergeleken worden. De een gebruikt de waspannen van z'n schoonmoeder, de ander een oud fust, de een kookt op een gasvlam, de ander in een elektrische kookketel.

Het eerste uur is even stressen met het afwegen van de mouten en de hop. Zeker als blijkt dat er een omrekenfoutje in het recept zit. Iedereen moet 200 gram gebrande mout extra komen afwegen. „Ja, we blijven amateurs”, zegt cursusleider Van Eijden, die de brouwdag coördineert.

De meesten brouwen op zo'n dag 20 à 30 liter bier. Maar in de hoek staan vier mannen, ze dragen hetzelfde schort met eigen opdruk, naast een enorme ketel; de heren brouwen vandaag 110 liter. Drie jaar geleden kwamen ze bij Van Eijden op cursus, twee broers, een zwager en een vriend. „Die zijn de meester alweer ver voorbij geschoten”, zegt hij. De mannen zijn in drie jaar tijd zo fanatiek geworden, dat de garage van de zwager in Nieuw-Vennep volledig ontruimd is om plaats te maken voor een echte 'man cave', met brouwerij en bar. Alleen de fiets van de zwager mag er verder nog staan.

Tegen half elf staan alle ketels op het vuur en is de rust weergekeerd. De eerste flesjes zelfgegebrouwen bier gaan open en de eerste grap over wie de grootste roerstk heeft, is al gemaakt. In de loop van de dag wordt er vooral veel geproefd. Flesjes en slokjes bier worden aan elkaar aangeboden, want een thuisbrouwer is trots op zijn werk en wil dat graag delen.

Gelukkig worden de meeste brouwers vanmiddag door hun vrouw opgehaald.



Witbier

Witbier krijgt het frisse karakter en de troebele, wittige kleur door de toevoeging van tarwe aan de mout waarvan het bier gebrouwen wordt. Hoewel het bier inderdaad wittig van kleur is, is de naam 'witbier' waarschijnlijk toch een vertaalfoutje geweest. In het Duits heet het namelijk weizenbier. Weizen betekent echter niet 'wit', maar 'tarwe' in het Duits.



Dubbels en Tripels

De aanduiding dubbel of tripel, is een aanduiding voor de verhouding tussen mout (gekiemde gerst) en water waarmee men het brouwproces begint. Dubbel: twee keer zoveel mout als normaal. Tripel: drie keer zoveel. Hoe meer mout, hoe meer suikers, hoe meer alcohol. Een trippel is dus altijd sterker dan een dubbel. Dubbels zijn traditiegetrouw donker van kleur, tripels zijn amberkleurig.

Stout

Het Engelse stout, waarvan het Ierse Guinness de bekendste variant is, is een donker, bitter bier. Buiten Engeland kennen we deze bieren als *porters*. De donkere kleur van dit bier ontstaat als men de mout mengt met gebrande mout. De donkerste 'chocomout' geeft koffie en chocolade tonen. Een iets lichter gebrande mout, zoals 'caramout', geeft karamel- en mokkatonen.



Fotodienst NRC