

Old school bierbrouwen

Leendert Alberts

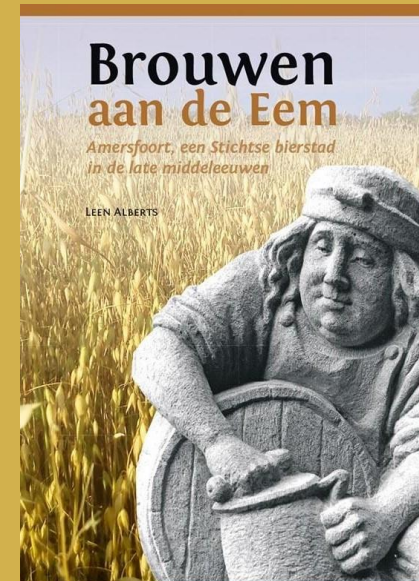
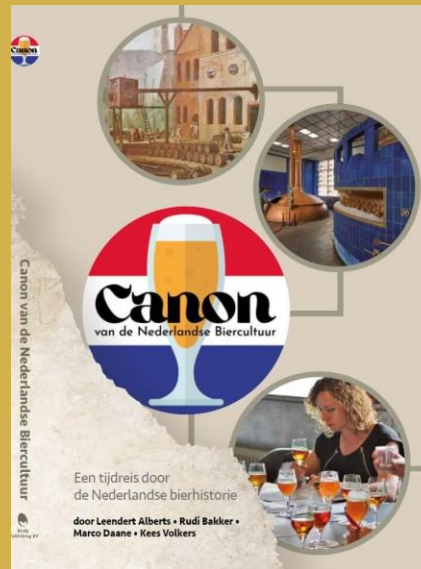
Back to basic

CRAFT beer conference 's-Hertogenbosch 1 feb 2024



Voorstellen

- Geschiedenisdocent
- Bierhistoricus
- Schrijver Biercanon
- Docent bij StiBON
- Biersommelier
- Brouwer hoppenbier
- Unesco Saaz-hop



Ingrediënten presentatie

BACK TO BASIC



- Water
- Granen
- Kruiden
- Gist
- Brouwtechniek



- **Doel:** inspiratie halen uit de geschiedenis voor bieren van nu.

Water

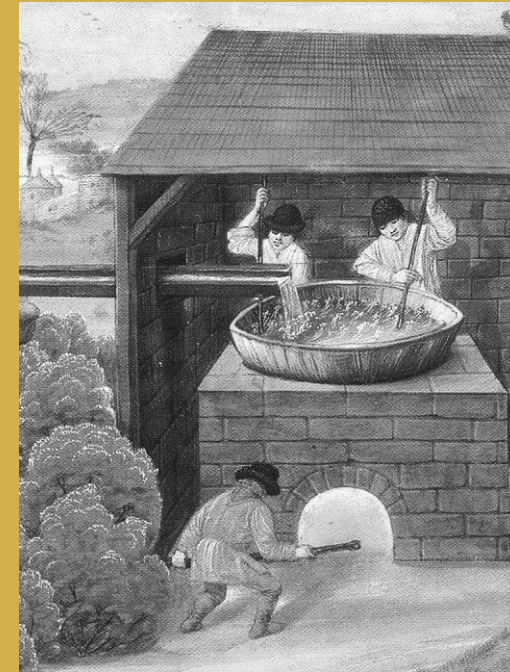
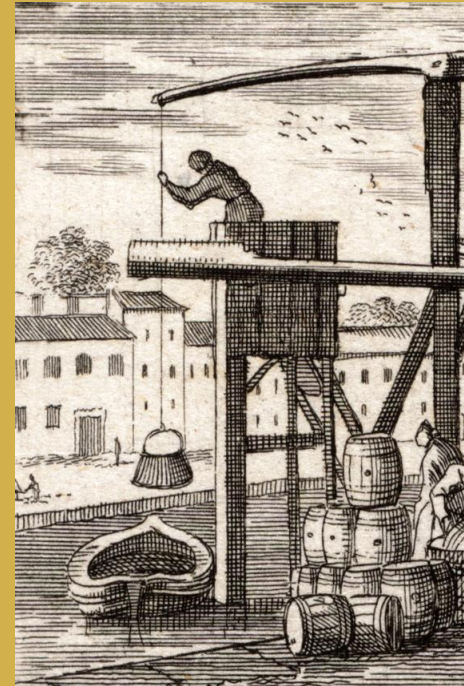
BACK TO BASIC



- Brouwwater werd tot in 19^e eeuw uit gracht, beek of rivier gehaald, oppervlaktewater.
- Kleine brouwers (herbergiers, kloosters) gebruikten putwater.
- In (kust)steden met brak water werd zoet water met waterschuit aangevoerd.



Hoge der A,
Groningen



Water

BACK TO BASIC



- Vanaf 19^e eeuw kennis van verschillen in samenstelling en kwaliteit van water (zacht, hard, etc.)
 - Burton upon Trent (**pale ale**): hard water (calcium (kalk) en magnesium)
 - Londen (**porter/stout**): middelmatige hardheid
 - Pilsen (**pils**): zacht water
- In Nederland werd na 1850 grondwater opgepompt en werden waterleidingen aangelegd.

Pompstation Amsterdamse Duinwater Maatschappij,
1853 Vogelenzang (Heemstede)



Water

BACK TO BASIC



En wat hebben brouwers
aan deze informatie???



Water

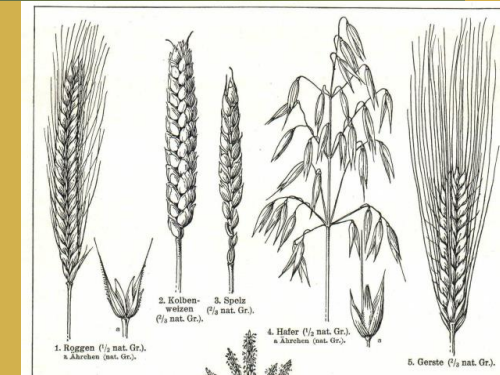
BACK TO BASIC



- Soort brouwwater relevant voor modernere biestijlen (na 1800) of bepaalde plaatsgebonden biestijlen.
- Voor meeste (historische) biestijlen doet soort brouwwater er niet veel toe.
Vanwege oppervlaktewater eerder zacht dan hard.

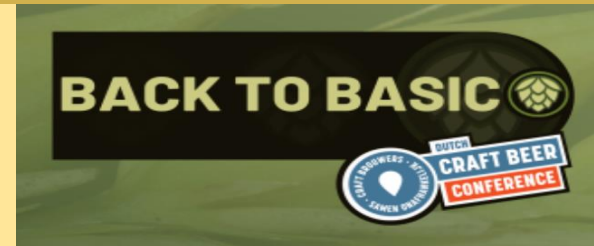
Granen

BACK TO BASIC

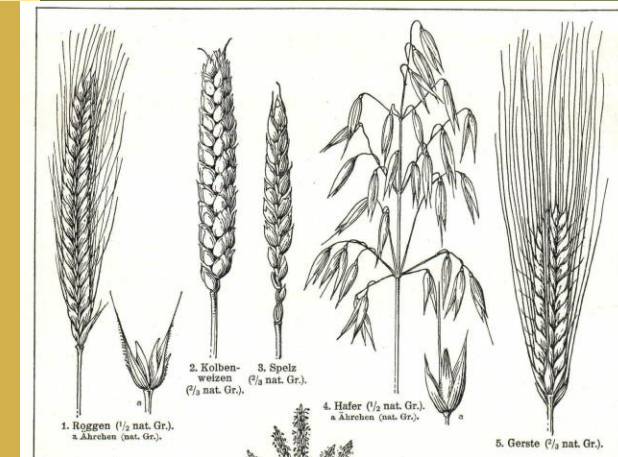


- 1100-1650: haveremout (> 50%), tarwe(mout), gerstemout.
 - **Gruitbier, hopenbier, kuitbier.**
 - Geen rogge, geen boekweit, geen spelt.
- 1650-1900: gerstemout, tarwemout, haver, boekweit, speltmout.
 - **Zoetbier:** blanke gerstemout (50%), boekweit (25%), haver (25%).
 - **Bruinbitter:** bruine gerstemout (75%), haver (25%).
 - **Luiks bier:** speltmout (55%), (rode) tarwe (25%), blanke gerstemout (20%).
 - **Mechels bier:** blanke gerstemout (80%), (rode) tarwe (20%).
 - **Bredaas witbier:** haver (33%), boekweit (33%), gerstemout (33%).
 - **Engels:** blanke gerstemout (75%), haver (25%).
 - **Nijmeegse mol:** blanke gerstemout (100%).

Granen



- 1650-1900: (vervolg)
 - **Oost-Indisch**: blanke gerstemout (100%).
 - **Princesse**: blanke of bruine gerstemout (100%).
 - **Oud-bruin (aajt, alt)**: (blanke en) bruine gerstemout (100%).
 - **Nieuwlicht**: blanke gerstemout (75%) en speltmout (25%).
 - **Lambiek en faro**: blanke gerstemout (50%) en tarwemout (50%).
- 1900-1980
 - **Gerstebier, stout**: gerstemout (100%).
 - **Beiers, pils, lager, bock, dortmunder**: gerstemout (100%, lager soms deel maïs of rijst).



Granen

BACK TO BASIC



En wat hebben brouwers
aan deze informatie???



Granen

BACK TO BASIC



- Historische bierstijlen van vóór 1900 bevatten vaak ook andere brouwgranen dan gerstemout.
- Durf te experimenteren met haver, spelt, en boekweit.
(Rogge voor bier was in NL uitzonderlijk, want broodgraan).
 - Bij haver wel gemoute haver gebruiken en geen vlokken!
 - Haver is gunstig voor mensen met glutenallergie!

Jopen Gerste no. 1 - 5%

Een collaboration brew van Jopen met bierhistoricus en publicist Ron Pattinson. Dit donkere, ondergistende bier is gebrouwen volgens een recept uit 1911 van een grote brouwer uit Rotterdam die we tegenwoordig vooral van pils kennen. Dit was destijds hun meest verkochte bier! Het bier is goed gehopt, doordrinkbaar, en donker maar niet extreem zoet.
Op tap in Café Lijn 4 en 't Oude Pothuys.



Gulpener Mestreechs Aajt - 3,5%

Dit historische Limburgse bier ligt minimaal een jaar lang te rijpen in eikenhouten vaten. Alleen op die manier ontstaat de typische rinzige smaak met een frisse afdronk. Met zijn donkere kleur is het een heerlijk fris oerbier dat de perfecte balans heeft tussen zurig en zoet. Normaal alleen in Maastricht en Gulpen verkrijgbaar, nu ook één dag in Utrecht! Let ook op de muurreclame op het café tegenover Ledig Erf: 'Maastrichts bierhuis'...
Op tap in: Café Ledig Erf.

Jopen Jacobus RPA - 5,5%

Jacobus is de beschermheilige van de pelgrims. Zij brachten tijdens hun tocht de nacht door in gasthuizen. Deze gasthuizen waren vrijgesteld van accijns, mits er werd gebrouwen met rogge. Om die reden is Jacobus een Rogge Pale Ale. Een bier met pit.
Op tap in: 't Oude Pothuys en Louis Hartlooper Complex

Klein Duimpje Rogge Kuyt - 6%

Ook deze brouwer uit de Bollenstreek heeft zich gestort op dit 15e-eeuwse bier. Met toevoeging van nog een ander veel gebruikte graansoort van weleer: rogge. Proef het verschil!
Op fles in Café Ledig Erf en Kafé België



Campagne
Nederlandse
Bierstijlen



Campagne
Nederlandse
Bierstijlen

UTRECHT 21 JUNI 2015

13.00-18.00

Café Ledig erf
Louis Hartlooper
Complex
Café Lijn 4
De Morgenster
Kafé België
Springhaver
't Oude Pothuys



Festival
**HISTORISCHE
Nederlandse
BIERSTIJLEN**

BACK TO BASIC



Jopen Tulpomania Luyks bier - 5%

Een amberkleurig Luiks bier, naar 17e-eeuws recept. Dit frisbittere bier werd gebrouwen uit speltmout (meer dan 50%) en aangevuld met ongemoute tarwe en gerstemout. Luiks bier werd tot ver in de 19e eeuw door Brouwerij 't Scheepje in Haarlem gebrouwen. Ruim een eeuw later keert dit historische bier terug op Haarlemse bodem.



Op tap in Louis Hartlooper Complex, De Morgenster, Springhaver.



Luiks bier

Kruiden

BACK TO BASIC



- 1000-1400 **gruitbier**
 - Gruit vermoedelijk giststarter (net als zuurdesem).
 - Gruitkruiden: gagel, laurierbessen, berglaserkruid, hars.



Katjes én bladeren.



Smaak: drop, salmiak,
hoestdrank, kruidig, bitter

Gagelbier nu



Kruiden

BACK TO BASIC



- 1300-1600 **hoppenbier** en **kuitbier**.
 - Alleen hop
 - Stedelijke brouwreglementen verboden andere kruiden.
 - Exportbieren naar Be, Eng, Nd-Fr, W-Dtstl.

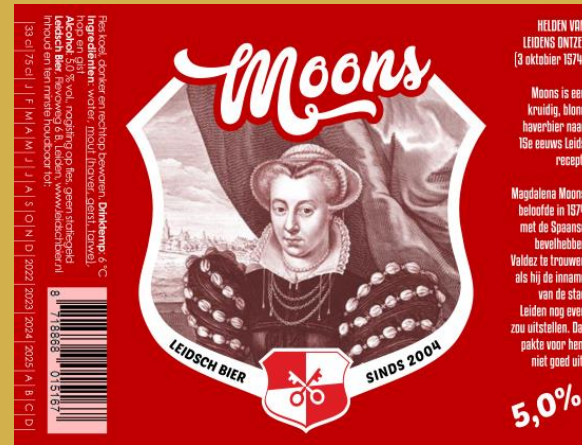


Hopteeltgebieden 1300-1600



Hoppenbier en kuitbier nu

BACK TO BASIC



Festival

Historische
Nederlandse Bierstijlen

Zondag 1 juni **Utrecht**

van 13.00 tot 17.00 uur

Meet the brewer - Lezingen - Bier-Spijscombinaties
- Bierwandelroute - Bierverteller - Forum

Keuring & verkiezing:

Beste Nederlands Kuit bier 2014

door keurmeesters na een blinde technisch/organoleptische keuring

Activiteiten: (13.00 - 13.45 / 14.00 - 14.45 / 15.00 - 15.45)

Grandcafé Maria Lezingen van Leen Alberts, Roel Mulder en Ron Pattinson

Kafé België Bierverteller, quiz en bierproeverij, meet the brewer

De Morgenster Tap - Meet the brewer

Café Lijn 4 Tap - Meet the brewer

Café Ledig Erf Tap - terras, start historische bierwandeling (14.30 & 15.00)

Springhaver Bier/Spijs combinaties, forum en presentatie winnaars - Eind gala

Brouwerijen:

Brouwerij Breugem * Ramses Bier * Oersoep Brouwerij * De Pelgrim * Leidsch Bier *

Oedipus Brewing * De Naeckte Brouwers * vandeStreek * Klein Duimpje * Witte Klavervier

Campagne Nederlandse Bierstijlen met medewerking van



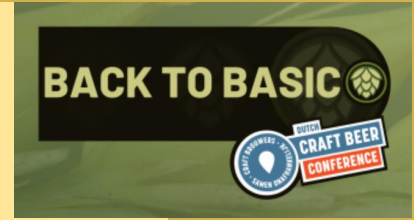
Slow Food



BACK TO BASIC



Kruiden

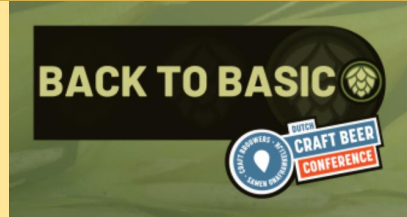


- 1600-1900 *vrij ondernemerschap*
 - Stedelijke brouwreglementen verdwenen -> profileren met kruiden.
 - Landelijk dalende bierconsumptie (vanwege jenever, koffie, thee, cacao), dus krimpende markt
 - > kostenbesparing op ingrediënten en verbloeming manco's.
 - Aanvulling op hop: **alsem** (bij koken) en **scharlei** (vóór gisting).
 - Smaakmakers:
 - Specerijen: koriander, kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, kardemom.
 - Vruchten: sinaasappelschil, citroenschil, aalbessen, morellen, braambozen, frambozen.
 - Anders: drop, zoethout
 - Anders: brandewijn, siroop, suiker.



Absintalsem

Kruiden

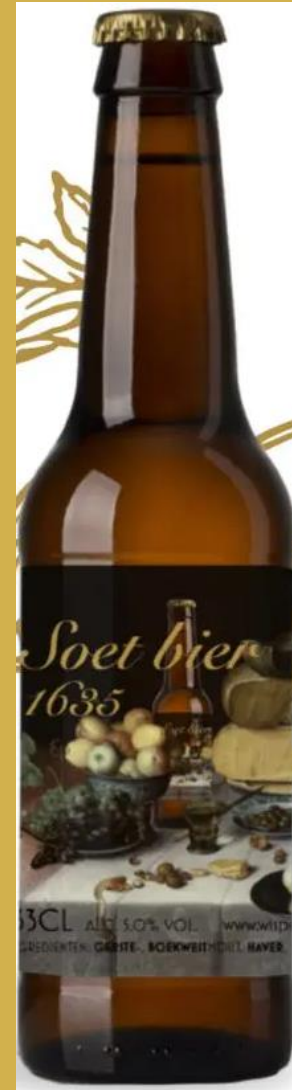
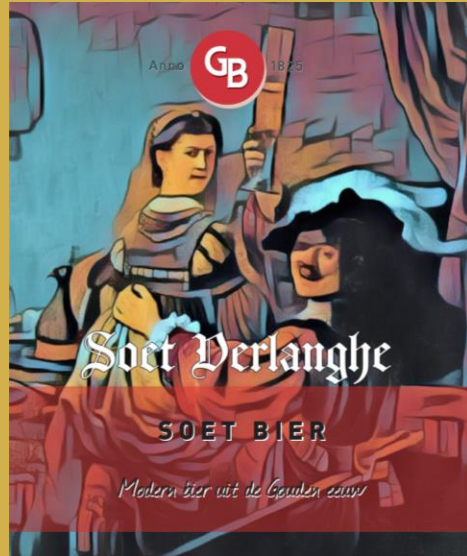


- 1600-1900
 - **Zoetbier**: koriander en anijs.
 - **Bruinbitter**: soms alsem, kardemom.
 - **Princesse**: zoethout, koriander en anijs.
 - **Nieuwlicht**: kalmoeswortel en sinaasappelschillen.
 - **Stout (export)**: suiker.
 - **Bredaas witbier**: scharlei.
- 1900-1980
 - *Geen* kruiden bij ondergistende bieren in NL.
- 1980 – nu
 - Volop experimenten met allerlei kruiden.



Scharlei

Zoetbier nu



VROLIJK
Dit vrolijk makende bier, een collab tussen Roem en de Zuid-Hollandse Bierbrouwerij, is het resultaat van een zoektocht. Wat zat er in het glas op Rembrandt's schilderij 'De verloren zoon in een herberg'? Leden van CRAFT, de branchevereniging voor onafhankelijke brouwerijen zochten en vonden het antwoord. Het inspireerde tot dit hedendaagse bier. Meer weten? Scan de QR code of kijk op craftbrouwers.nl

Ingrediënten
Water, gerstemout*, boekweitmout*, havervlokken*, hop, steranijs, korianderzaad, gist
* kan gluten bevatten

Bier • Beer • Cerveza • Birra
CAT. I • IBU 22 • EBC 9

Gebrouwen bij
De Zoetermeerse Brouwerij B.V.

Ten minste houdbaar tot:
Juni 2023

Contact:
De Zuid-Hollandse Bierbrouwerij
info@zuidhollandsebiebrouwerij.nl

Alc. 5,5% • 33 cl

871888867254

Kruiden

BACK TO BASIC



En wat hebben brouwers
aan deze informatie???



Kruiden

BACK TO BASIC

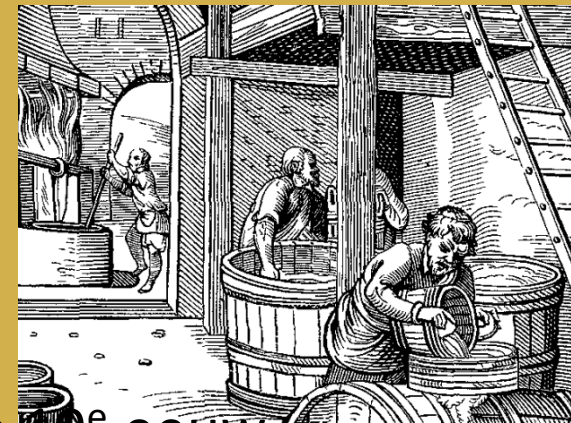


- Hopsoorten voor historische bieren: Saaz, Hallertau, Tett nang, Goldings, Fuggles (edelhoppen).
 - Wilde hop van eigen bodem (Horst).

Gist



- Gebruik van brouwersgist voor NL (en buurlanden) bewezen vanaf de 14^e eeuw.
 - Zuivere gist (reingist) bestond nog niet – pas vanaf jaren 1870.
 - Brouwers kochten gist in of gebruikten elkaars gist.
 - Bakkers gebruikten biergist (*saccharomyces cerevisiae*) voor hun tarwebrood.
- Wilde gisten speelden een rol.
 - Vanwege open koelbakken in de brouwerij.
 - Vanwege het kaf van de windmout, geplukte kruiden als gagel.
 - Smaakten bieren hierdoor zurig?
 - Bieren van spontane gisting (**lambiek, faro, geuze**) vanaf 18^e en 19^e eeuw.



Gist

BACK TO BASIC



En wat hebben brouwers
aan deze informatie???



Gist

BACK TO BASIC



- Dat ze ‘vroeger’ vooral bieren van spontane gisting hadden is onzin!
- We kennen historische gistrassen niet.
- Van één brouwerij meestal dezelfde wilde gist die in gebouw en lucht zat.
-> kwaliteit bier dus niet steeds afwijkend.
- *Try to catch a* wilde gist. Schijnt nog niet mee te vallen.
- Wat is er mis met zuriger bier?
- Bij reconstructie historische bieren kun je veel kanten op.

Brouwtechniek



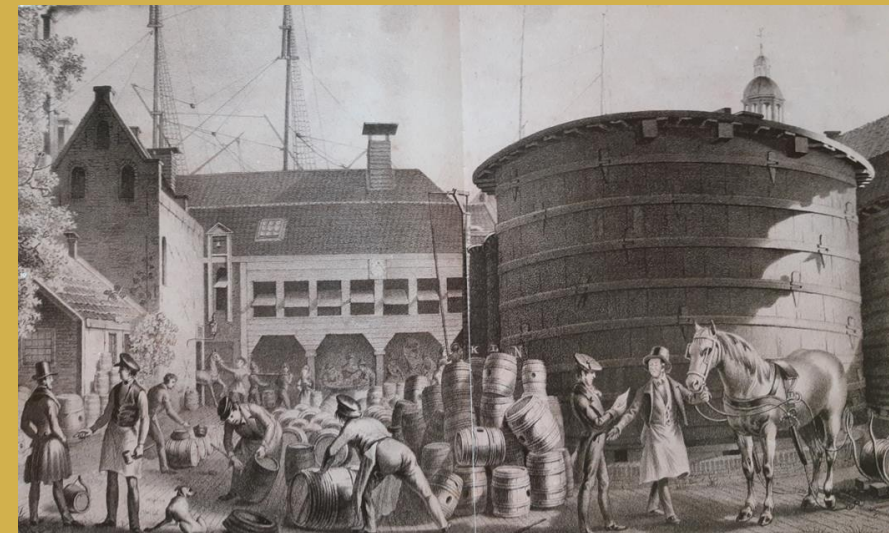
- Mouten
 - Veel gebruik van luchtmout/windmout (niet-geëst) -> Geen DMS, dus koken hoeft niet.
 - Eesten dateren al van vóór de jaartelling, dus algemeen bekend. Eesten werden gestookt met houtvuur (dus geen turf aroma!). Rauchbier? Goed gedroogd hout geeft geen geur af.
- Maischen
 - Enkelvoudige infusie met heet water.
 - Decoctie-methode.
 - Gehele maische koken.



Brouwtechniek



- Koken van het wort (sterilisatie, bestanddelen hop, DMS)
 - *Niet* koken (**Eng ale voor 1600, gruitbier, witbier**). Desinfectie vanaf 65 °C.
 - Lang koken: 3-5 uren heel normaal. **Lambiek** nu nog 4-5 uren.
 - Vanaf 18^e eeuw kooktijd 1-1,5 uur standaard.
- Vergisten
 - Brouwsel 1 dag in gistkuip, daarna verder gisten op vat. Na 3-4 dagen werd vat gesloten. Gist uit onderbak kon worden hergebruikt.
- Open maischkuip, kookketel, koelbak, gistkuip.
- Houtrijping – oud – lange lagertijd.
 - Bewaarbier (> 1 jaar) al bekend vanaf 16^e eeuw.
 - Opslag in grote voeders vanaf 18^e eeuw.



Brouwadvies...

BACK TO BASIC



- Breng historische NL bieren weer tot leven, we hebben een schatkamer!
- Wees niet bang voor een niet constante bierkwaliteit en smaak. Bier is een 'levend' product. Bierstijlen blijven nooit hetzelfde.
- Laat aangeleerde brouwconventies los en denk ruimer in mogelijkheden.



Bronnen

BACK TO BASIC



Verloren Bieren
Historische bieren door Roel Mulder

Home Blog Bieren Boeken Over deze site Zoeken

Home » Nederlandse faro en lambiek revisited

Nederlandse faro en lambiek revisited

Gepubliceerd op 5 juli 2016 door Roel Mulder - 6 reacties

De vorige keer heb ik uiteengezet wat lambiek-mythbuster Raf Meert zoal had uitgevonden over de geschiedenis van deze mooie biersoort uit Brussel en omgeving. Kort samengevat: alles wat lambiekbrouwersclub HORAL en zelfbenoemde

VERLOREN BIEREN

VAN NEDERLAND

ROEL MULDER

Bevat 40 oud-Nederlandse bierrecepten om thuis te brouwen

E-book

Hel & Verdoemenis

MARCO DAANE

BIER

IN NEDERLAND

EEN BIOGRAFIE

atlas contact

LEENDERT ALBERTS

HOP

De eerste bierrevolutie in Nederland

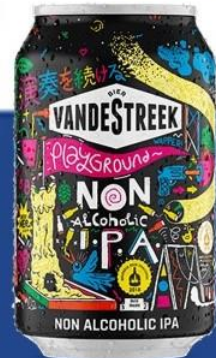
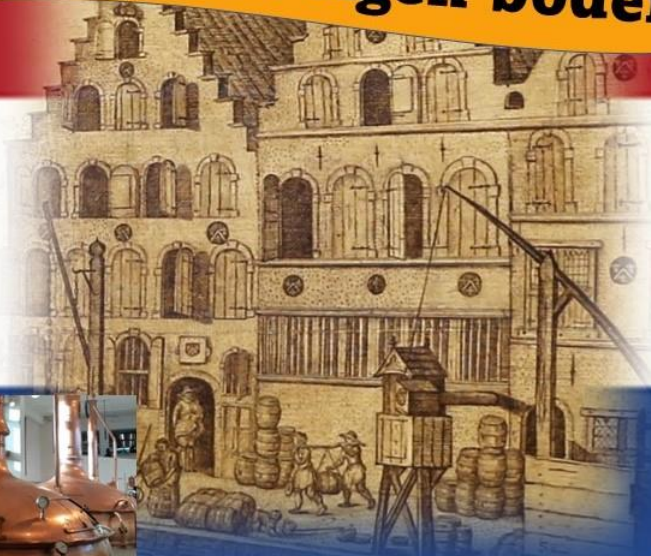
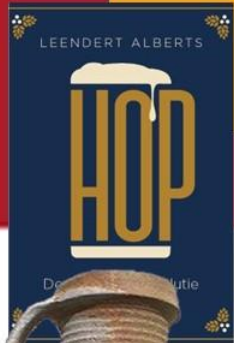
ROMMELSE

Cursus NL biergeschiedenis 2024

Breda/Groningen?



1000 jaar
bier van eigen bodem



Les 1

25 mei 2023

NL Openluchtmuseum
Arnhem

