

Professionele Hopteelt in Nederland

Hop is de basis!

NOORD
NEDERLANDS

- HOP -



De Maatschappij van Weldadigheid



320
1822
N. 100012



DE WIL.
PHOTOGRA.
LINDEN

W. P. van der Meer

Van der Meer

J. van der Meer

AFBEELDING VAN HET 1^o BESTIET IN DE KOLONIE VERITHUIZEN (Provincie Drenthe)





DE EERSTE WIJK





NETHERLAND
(Grondsoorten)







BERGWERK
MAALLUST.

PIEPERS
PAUPERS
THEY WASH YOURS



Bier is het nieuwste slachtoffer van de klimaatopwarming: duurder én minder lekker

Door **ONZE REDACTIE**
13 okt. 2023 in **BUITENLAND**



AMSTERDAM - Ook bier ontsnapt niet aan de gevolgen van de klimaatopwarming. Liefhebbers zullen de prijs van hun goudgele rakker zien stijgen en de kwaliteit zien dalen. Dat blijkt uit nieuw wetenschappelijk onderzoek.



Hop van wortel tot bel

Step 2 Bedrading

De eerste hopscheuten komen te voorschijn. Tijd voor de hopteler om de draden opnieuw aan de hoptakken te hangen.

Step 1 Het klaarleggen van de grond

De hopvelden liggen er verlaten bij. De hopteler verwijdert de resten van de oude hopplant die nog op de grond liggen en zorgt ervoor dat de grond kant en klaar is. De planten zelf zitten diep in de grond en overwinteren.

Step 3 Aanranken

De hopteler maakt drie hopscheuten vast aan de bedrading. Op die manier kunnen de hopscheuten uitgroeien tot hoge planten. De andere hopscheuten moet hij verwijderen, want die zouden de drie hopscheuten verstikken in hun groei. Wat de teler verwijdert wordt verkocht om in de keuken te gebruiken. (De hopscheuten worden ook gekweekt enkel en alleen als delicatessen, maar dat is dan weer een ander verhaal!)

Step 4 Groeien en sproeien

De hopscheuten groeien uit tot lange planten van wel 6 meter lang. Af en toe moet de hopteler sproeien tegen schadelijke insecten en ziektes zodat hij een goede oogst heeft.

Step 5 Groeien en bloeien

Begin juli verschijnen de eerste bloemen. De hopteler heeft ondertussen ook de onderste bladeren van de ranken verwijderd, zo kunnen er geen schadelijke dieren op de planten kruipen.

Step 6 De bellen

Op het eind van de maand juli of begin augustus ontstaan uit de bloesems de eerste hoptellen.

Step 10 Het verpakken

De droge hop wordt nu in balen van 75 à 90 kilo gepresst en kan zo verkocht worden. Nadien kan de hop nog verwerkt worden tot pellets (dat zijn droge korrels) of tot hopextract. Een extract is een soort sap dat ze uit de hop halen en waarin alle belangrijke stoffen die in hop zitten zijn opgelost.

Step 9 Het drogen

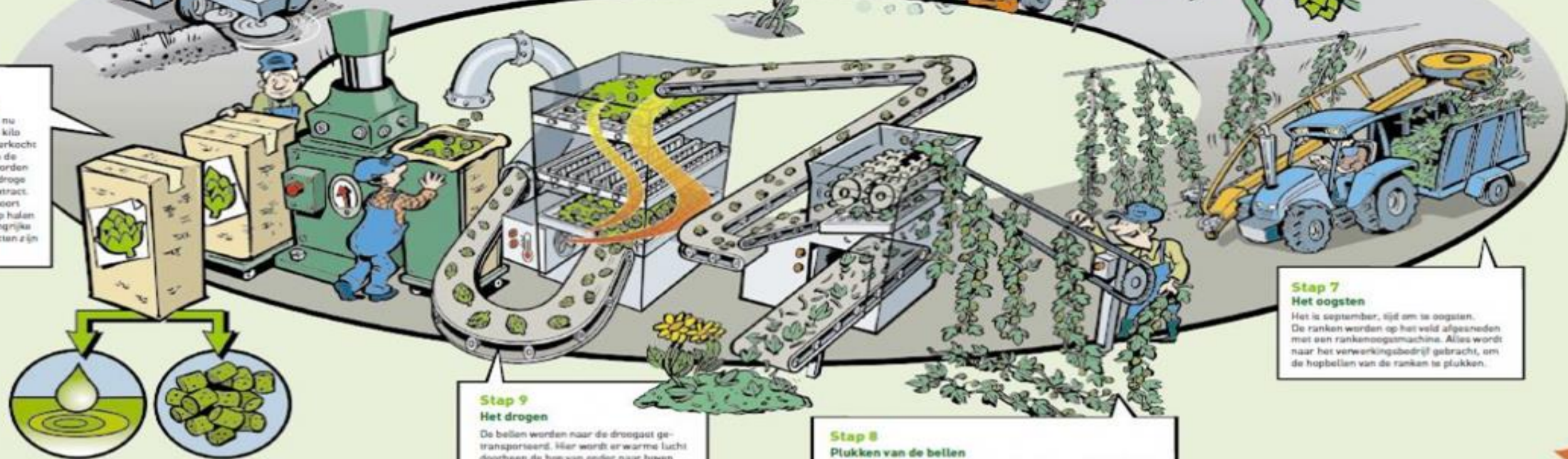
De bellen worden naar de droogkast getransporteerd. Hier wordt er warme lucht doorheen de hop van onder naar boven geblazen om de hoptellen te drogen. Het drogen is nodig omdat de bellen anders zouden rotten.

Step 8 Plukken van de bellen

De hoptellen worden machinaal van de ranken geplukt in de plukmachine. De kale ranken en bladeren worden in stukjes gehakt om in het voorjaar als compost te gebruiken voor de nieuwe ranken.

Step 7 Het oogsten

Het is september, tijd om te oogsten. De ranken worden op het veld afgesneden met een rankenoogstmachine. Alles wordt naar het verwerkingsbedrijf gebracht, om de hoptellen van de ranken te plukken.





HOP	Willamette	East Kent Goldings	Cascade	Styrian Golding	Northern Brewer	Centennial	Magnum
Doel	Aromahop	Aromahop	Bitter- & Aromahop	Aromahop	Bitter- & Aromahop	Bitter- & Aromahop	Bitterhop
Inwisselbaar voor	Fuggle, Styrian Golding Tettnager (US) Glacier	Whitbread Golding Progress, Fuggle First Gold	Centennial Amarillo Columbus Ahtanum	Fuggle Willamette Bobek		Chinook, Galena Nugget, Zeus Columbus Cascade	Hallertauer Taurus Columbus Nugget
Stijlen	Ale, American Ale, Pale Ale Brown Ale English Ale Porter	Pale Ale, English Dark Ale, English Light Ale Belgische Ale Christmas Ale	Barley Wine, American Pale Ale, Ale, IPA Lager	ESB, Ale, Lager, Belgische Ale	Lambiek, Porter California Common Europese Ales, Stout	ESB, Barley Wine, (Imp.) Stout, IPA, Pale Ale	IPL, Belgische IPA, American Ale, Blon, Pale Ale, Dark Ale Pilsner Hefeweizen
Kenmerken	Floraal, spicy en fruitig	Lavendel, honing, tijm, aards en spicy	Floraal, citrus en grapefruit	Harsig, aards, witte peper	Harsig en munt	Aards, floraal en citrus	Clean bitter subtiële citrus
Alphazuur	4.4	5.64	5.66	4.25	11.3	6.9	15.17
Betazuur	3.14	2.68	4.33	2.99	3.69	2.81	5.84
Hopolie in ml	0.75	0.5	0.6	0.65	1.55	1.4	1.89
HSI	0.33	0.37	0.28	0.41	0.31	0.45	0.29
Vochtgehalte in %	11.5	10.8	10.9	10.7	10.9	11.2	11.1
Type pellet	T90	T90	T90	T90	T90	T90	T90
Verpakking in kg	5	5	5	5	5	5	5

Wat feiten

Op één hectare groeien ongeveer 2000-2500 hopplanten met twee ranken; totaal 4 à 5000 draden per hectare.

Insectenbestrijding met kaaswei van Kaaslust; afripsen met de hand.

Eén plant levert ongeveer 1000-1500 gram hop; voor tien liter bier is 15-30 gram hop nodig.

Wij produceren nu in totaal zo'n 800 kilo hop/jaar; genoeg dus voor zo'n 40.000 liter bier.

Het drogen van de hop gebeurt in 6 uur bij 65 °C. Het vochtgehalte daalt daarbij van 80% naar 10%. De hop wordt daarna in balen geperst en gepelleteerd.

Mogelijkheden

- je eigen hop en/of hopstraat
- proefveld
 - meerjarige samenwerking
- bedrijfsbezoeken, presentaties, workshops
- oogstfeest in september



contact: info@noordnederlandsehop.nl

