



Alles over bier Ingrediënten

EIGENTIJDSE CONSUMENTEN LETTEN OP HUN GEZONDHEID; ZE KIEZEN VOOR ETEN EN DRINKEN VAN HOGE KWALITEIT, BEREID VAN LEKKERE, VERANTWOORDE INGREDIËNTEN. DAT KOMT GOED UIT, WANT IN HET BROUWPROCES SPELEN NATUURLIJKE INGREDIËNTEN ALTIJD DE HOOFDROL.

GERSTEMOUT

De 'ziel' van het bier

Diverse soorten gerstemout geven bier kleur (van strogeel tot zwart) en een verfijnde smaak (van bitter tot zoet). Mout schenkt bier bovendien een mooie schuimkraag. Gerstemout vraagt om een voorzichtige behandeling en om gekoelde opslag in droge ruimtes.



Moutproces

Het brouwgraan moet gemout worden. Dat gebeurt meestal in het gebied waar het graan groeit. De gerstekorrels kiemen in grote weekbakken. Tijdens het kiemen worden enzymen geactiveerd die in de brouwketels het zetmeel omzetten in vergistbare en onvergistbare suikers.

GIST

Het 'leven' in het bier

Gist is een eencellig micro-organisme, dat zorgt voor vergisting van de wort: de zoete vloeistof die ontstaat na het mengen van warm water en het gerstemout. Vervolgens zorgt het gist ervoor dat vergistbare suikers worden omgezet in alcohol en koolzuur.



Vergisting

Bij bovengisting (op hogere temperaturen) krijg je fruitige, robuuste smaken en moutige biersoorten. Ondergisting (lagere temperaturen) wordt gebruikt voor het brouwen van heldere, frisse bieren als pils. Brouwers bewaren hun eigen steriele gistculturen om kwaliteit en continuïteit te garanderen.

HOP

Het 'kruid' in het bier

Het unieke aroma en de bittere smaak van hop vormen als tegenhanger van het zoete gerstemout voor balans in het bier. We kennen aromahop en bitterhop. Brouwers kiezen vaak voor een mix en voegen zelfs tijdens het proces op verschillende momenten andere hopsoorten toe om de smaak te verfijnen.



Houdbaarheid

Hop heeft ook een antioxidant-effect: het vertraagt de veroudering van het bier, waardoor het langer houdbaar is.

WATER

De 'zuiverheid' van bier

Water is de ongekroonde koning van de bieringrediënten. Het vormt 90% van het eindproduct en beïnvloedt door de mineralen die het bevat uiterlijk, smaak en aroma van het bier. Water wordt vaak gekookt, gefilterd, getest en geproefd voor de brouwer het gebruikt.



Brouwerijbron

Het brouwwater wordt vaak gewonnen uit eigen natuurlijke bronnen van de brouwerij. Het ideale brouwwater heeft een neutrale smaak en is zacht en puur.

GRANEN

De 'body' van het bier

Brouwers voegen aan gerstemout soms andere granen toe om bieren te brouwen die lichter, frisser en milder van smaak zijn. Mais zorgt bijvoorbeeld voor subtiele zoete tonen en een lichte smaak. Rogge voorziet bier van een kruidige smaak.



Verfrissende smaak

Tarwe maakt bier minder vol en zorgt voor een verfrissende, stevige smaak, zoals bij witbier. Rijst verzacht smaak en mondgevoel, voegt zoete tonen toe en levert een lager alcoholgehalte. Haver geeft bier een zijdeachtig mondgevoel en milde smaak.

FRUIT

Het 'zoete' hart van bier

Vruchten, maar ook groenten, kunnen grote invloed uitoefenen op de smaak. Belgische lambiekbieren bevatten fruit, zoals kersen, frambozen of perzik. Avontuurlijke brouwers gebruiken ingrediënten als bananen of zwarte bessen.

Alternatieven

Frambozen en cranberries worden ook in andere dan lambiekbieren verwerkt. In Noord-Amerika kun je in de herfst pompoenbier kopen en sommige brouwers 'versterken' bier met hete chilipepers.



KRUIDEN

De 'smaakmaker' van bier

Een range van ingrediënten wordt gebruik voor diverse bieren met karakteristieke smaken: korianderzaad in witbier of tarwebier, jeneverbessen in het Finse sahti, nootmuskaat en kaneel in winterbieren en gember in andere soorten.

Honing en suiker

In Ethiopisch honingbier, wordt de honing primair gebruikt voor de zoete smaak. Kandijnsuiker, een normaal ingrediënt in zware Belgische ales, versterkt de kracht van een bier.

