

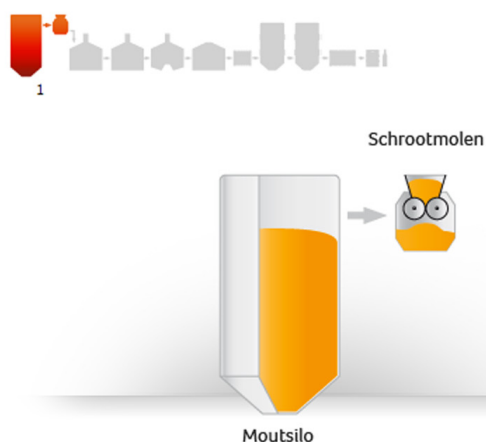
# Alles over bier

## Brouwproces

VAN RUWE INGREDIËNTEN TOT AFLEVERING ONDERGAAT BIER DIVERSE STADIA: MOUTEN, BROUWEN, FERMENTEREN, EN FILTEREN. ONTDEK HET BROUWPROCES, STAP VOOR STAP.

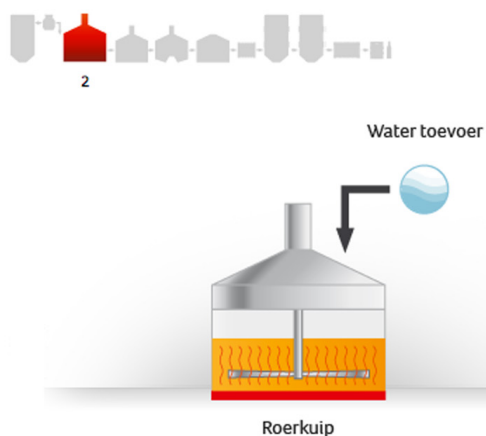
### STAP 1

Onze voorraad van gemoute gerst bevindt zich in enorme mout silo's. In schrootmolens wordt de gemoute gerst gemalen tot een substantie die we 'schroot' noemen.



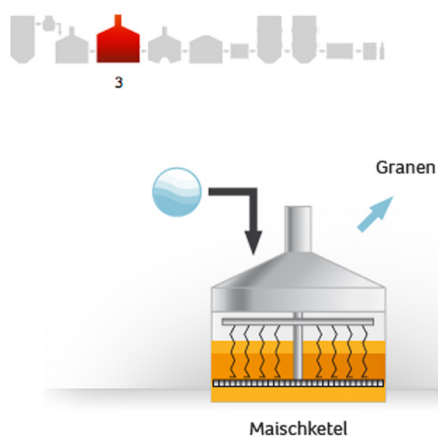
### STAP 2

In het brouwhuis, wordt de gemalen mout (schroot) in de roerkuip vermengd met heet water. De zo verkregen 'maïsh' wordt opgewarmd tot verschillende temperaturen, waardoor de zetmelen worden omgezet in suikers.



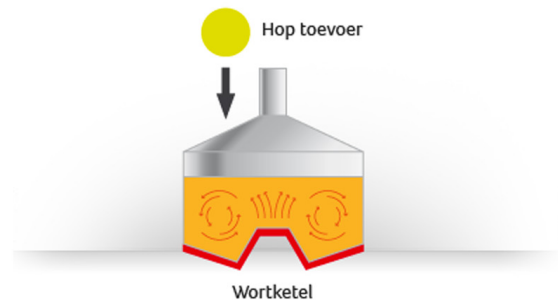
### STAP 3

De volgende stap is het klaren, in de klaringskuip wordt het beslag helder gemaakt. De resten worden gesepareerd van het moutextract (de wort).



## STAP 4

In koperen ketels kookt de wort een uur. Tijdens het koken wordt hop toegevoegd. De bittere en aromatische bestanddelen daarvan worden opgenomen in de wort. Verschillende bieren gebruiken verschillende hoeveelheden en combinaties van mout en hop.



## STAP 5

Door middel van een pomp gaat de wort naar een centrifuge, waardoor de sedimenten worden verwijderd.



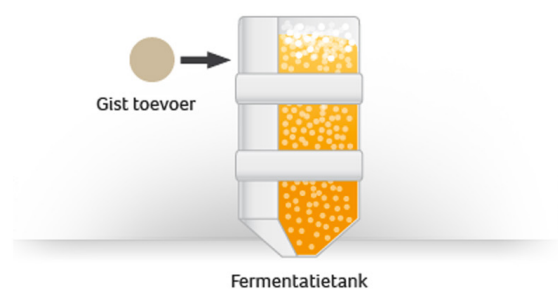
## STAP 6

Daarna moet de wort snel worden gekoeld tot een temperatuur van ongeveer 8°C.



## STAP 7

De gekoelde wort komt in een roestvrij stalen tank waar er gist aan wordt toegevoegd. Het fermenteren begint en zal ongeveer een week duren. De gist zet de suikers om in alcohol en koolzuur. Na de fermentatie blijft er een troebele vloeistof over; het jonge bier.



## STAP 8

Het jonge bier wordt enkele weken opgeslagen bij een temperatuur van ongeveer 0°C. Dan begint de tweede fermentatiefase en het rijpen van het bier. Tijdens deze fermentatiefase wordt het bier verzadigd met koolzuur.



8



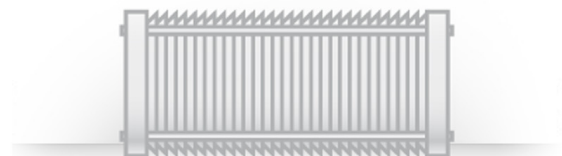
Opslagtank

## STAP 9

De volgende stap is het filteren van het bier. Tijdens het filteren worden de laatste resten eiwitten en gistcellen verwijderd, waardoor het bier zijn helderheid verkrijgt. Het bier wordt opgeslagen in druktanks totdat het gebotteld wordt.



9



Filteren

## STAP 10

Tot slot wordt het koolzuurhoudende en 'schuimloze' bier overgebracht in flessen en vaten. De houdbaarheid wordt gegarandeerd door de afwezigheid van zuurstof.



10



Afvullen