

Alles over bier

Tijdslijn

6000 v.Chr

De Sumeriërs zijn de eersten die in water opgelost haverbrood fermenteren. De Egyptenaren zullen daar later kamuten gepelde tarwe bij gebruiken.



2600 v.Chr

Sumeriërs brouwen 's werelds eerste gedocumenteerde bieren.



1600 v.Chr

De Egyptenaren gebruiken bier voor zo'n 100 medicinale doeleinden.

55 v.Chr

Het Romeinse leger introduceert bier in Noord Europa.

23 v.Chr

De Chinezen brouwen een bier dat ze 'kiu' noemen.

850

De Zwitserse monniken in de Abdij van Sint Gallen (toen de grootste Europese brouwerij) stopt met het gebruik van gruit (een kruidenmengsel als smaakmaker bij het brouwen van bier) en beginnen hop toe te voegen, met als bijeffect een scherpe, bittere smaak.

4300 v.Chr

Babylonische kleitabletten beschrijven als eerste bierrecepten.



1800 v.Chr

Babyloniërs documenteren hun bierrecepten, waarin wordt geëxperimenteerd met de toevoeging van fruit zoals dadels en bessen.

332 v.Chr

De Grieken leren bier brouwen van de Egyptenaren.

49 v.Chr

Aan het begin van de Romeinse burgeroorlog proost Julius Caesar op zijn troepen met bier.

500

In Europa verschuift het brouwen van bier van een traditionele en individuele thuisindustrie naar een centraal geleid proces in kloosters.

1295

Koning Wenceslas gunt brouwrechten aan Pilsen te Bohemen (in het tegenwoordige Tjechië).



1420

Om verspilling te voorkomen verbiedt Albert V van Beieren het brouwen van bier in de warmste maanden (april tot september). Dit leidt tot de uitvinding van bier dat kan worden opgeslagen ('lagered'). Het verbod is opgeheven in 1850.



1516

Het 'Reinheitsgebot' – 's werelds eerste warenwet – is ingevoerd door Wilhelm IV, Hertog van Beieren. De wet legt een strikte beperking op aan de ingrediënten die gebruikt mogen worden: gerst, hop en water (gist was nog niet ontdekt).

1602

Dr. Alexander Nowell ontdekt dat ale bieren langer bewaard kunnen worden in gekurkte glazen flessen.



1762

'Theorie en Praktijk van het Brouwen' – een eerste poging om een aantal fundamentele regels omtrent het brouwen van bier op te stellen – wordt uitgegeven in Engeland.

1810

Het Oktoberfest ontstaat in München.

1842

De eerste goudkleurige pils wordt geproduceerd in Pilsen, Bohemen.



1871

De Duitse ingenieur Carl von Linde publiceert zijn onderzoeksbevindingen over verbeterde koelingstechnieken.

1878

Laurentz Enziger voert in Beieren het filteren van bier in.

1490

Christopher Columbus ontdekt Amerikaanse Indianen die bier brouwen van mais en berkensap.



1587

Kolonisten in Virginia brouwen bier met mais.

1700

De Indiase Pale Ale (IPA) doet zijn intrede. Het hogere hop- en alcoholgehalte van deze ale moet bederf voorkomen tijdens de zes maanden durende reis van Engeland naar de Britse troepen en burgers in India.



1772

Het donkere Porter bier, dat donkere en lichte moutsoorten combineert, wordt voor het eerst gebrouwen in Engeland.

1830

De 'pils methode' wordt ontwikkeld door Gabriel Sedlmayr uit München en Anton Dreher uit Wenen.



1850

Duitse immigranten introduceren pils in de VS (dit markeert het begin van de Anheuser-Busch, Miller, Coors, Stroh, Schlitz Pabstbrouwerijen).

1876

Louis Pasteur ontwikkelt de pasteurisatie. Dit zorgt ervoor dat bier langer bewaard kan blijven.

1890

Het drinken van bier uit een helder glas wordt wijd verbreid geaccepteerd.

1892

Het viltje, gemaakt van houtpulp wordt uitgevonden door Robert Smith uit Dresden, Duitsland.

1935

Het bierblikje wordt geïntroduceerd door de American Can Company.

1938

De six-pack wordt uitgevonden.

1939

Voor het eerst verkoopt verpakt bier beter dan bier op het vat.

1959

Het aluminium blikje wordt geïntroduceerd.



1964

De houten vaten worden vervangen door metalen; eerst in Duitsland, gevolgd door brouwerijen in de rest van de wereld.

1967

Het eerste light bier wordt uitgevonden.

1969

Voor de eerste keer worden er meer blikjes bier verkocht dan flessen bier.

1983

In januari bereikt het aantal Amerikaanse brouwerijen een dieptepunt van 80.

2000

Er ontstaan nieuwe bierstijlen onder de gerstebieren, donkere bieren en fruitbieren.



Bron: Beer Connoisseur