

Bier, een oeroude drank

Hoe wordt het eigenlijk gemaakt?

Wist je dat mensen 4.000 jaar voor Christus al bier dronken? Dat is bijna niet voor te stellen. Ze maakten het van gerst, hop, gist en water. Dat gebruiken we nu ook nog om bier te brouwen. Maar het is wel een ingewikkelder productieproces geworden. Kijk maar naar deze clip.

Bier is een drank, gemaakt van water en granen. Van die granen is gerst het belangrijkste. In het water dat voor bier gebruikt wordt, zit géén chloor. De fabriek haalt dat eruit met een speciale filterinstallatie.

In deze ketel zit 80.000 liter water. Daar wordt bijna 15.000 kilo mout en graan bijgedaan. Het mengsel blijft 2 uur in de ketel. Er wordt goed geroerd om te voorkomen dat de vliesjes van de mout naar de bodem zakken. Er ontstaat een laagje schuim. De vloeistof kookt en heet nu 'wort'. Het moet ongeveer 5 uur blijven koken.

Er wordt een monster genomen om het spul te testen. Later in het proces gebeurt dat nog een paar keer. Dit is 'draf', het moutafval. Deze draf wordt later gebruikt als veevoer. Zo ziet de draf er van dichtbij uit. Het wort moet nog gefilterd worden. In deze filterketel wordt het kaf, oftewel de moutvliesjes eruit gehaald.

Terwijl ze het wort verhitten, controleren ze de hoeveelheid suiker die erin zit. Er wordt hop bijgedaan. Hop is een plant en zorgt voor de typische bittere smaak van bier. Zo zien de samengeperste hopkorrels eruit. Het eigenlijke brouwen kan nu beginnen. In de controlekamer houden ze alles goed in de gaten.

De gist gaat erbij. Het vergistingsproces duurt 7 tot 10 dagen. Tijdens het vergisten worden de suikers omgezet in alcohol. En dat geeft een laag schuim op de vloeistof. De computer zorgt ervoor dat de vergistingsketel de juiste temperatuur heeft.

Door chemische reacties komt er een laag schuim op de vloeistof. Na drie weken vergisten is het bier bijna klaar. Het is alleen nog wat troebel en moet nog een keer gefilterd worden. Hier zie je het bier voor het filteren, En nu er ná. Helder hè?

De flessen worden schoongespoeld en gesteriliseerd. Daar komen de lege flessen aan. Iedere minuut worden er 1000 flessen gevuld. Er komt een dop op én ze worden verhit. Dat is om eventuele ziektekiemen dood te maken. Pasteuriseren heet dat. Op het laatst krijgen de flessen een etiket en worden ze in kratten gezet. Het bier is klaar; het feest kan beginnen. Proost!