

# BROUWERIJEN

## DE VERHUISBROUWERIJ

Sinds Steven Renders (Antwerpen), Raf Benoy (Schoten), Jan Duym (St-Job in 't Goor), Tommy Thys (Deurne) en Tom Robbroeckx (Hemiksem) in 1998 een cursus bierbrouwen volgden van Louis

Meulders en Jacques Van Camp, brouwen ze iedere maand 25 liter in hun kleine brouwinstallatie.

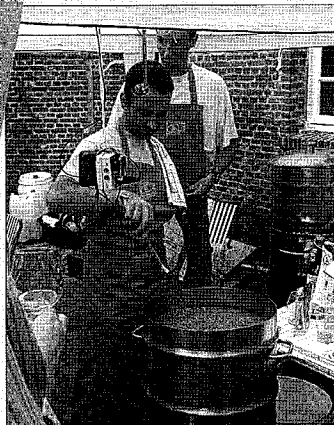
We spreken hier niet over amateur-brouwers in een donkere garage maar over 'de Verhuisbrouwerij', een rondreizende promotie voor het bier van hoge gisting.



Het verhuisbrouwen werd eerder toevallig ontdekt. Het was helemaal niet de bedoeling om met het brouwen bekend te worden. Maar omdat ze met vijf vrienden bier brouwen, verhuisden ze regelmatig de brouwplaats naar elkaars tuin. Tot vrienden, familie en collega's ze ook uitnodigden en zo de bal aan het rollen ging. Tegenwoordig kan je hen wel eens tegen het lijf lopen op bierfestivals en onlangs kon je hen bierbrouwend aan het werk zien in het Kempisch Museum te Brecht ter gelegenheid van Openmonumentendag op 11 september.

### INSTALLATIE

Hun drie brouwketels bestaan uit opengesneden oude inox biervaten. Verder beschikken zij over een mobiele afwasbak met een doorstroomverwarmer die zorgt voor warm water en een portable PC om via een thermokoppel het maischschemata in grafiek te zetten. Buiten de standaarduitrusting van een amateur-brouwer, zoals een refractometer en een pH-meter, hebben ze een heleboel materiaal dat ze op verplaatsing nodig hebben. Dat gaat van tuinslangen en verlengsnoeren tot zelfs een tent om zich te beschermen tegen het ongunstige weer.



Al dat materiaal past perfect in hun kleine tweedehands caravan waar ze iedere maand voor één dag mee naar hun nieuwe brouwlocatie rijden. Tijdens de demonstratie kan je proeven van de verschillende brouwstappen, de hop ruiken en staan de brouwers steeds klaar om het brouwproces uit te leggen aan zowel de amateur-brouwer als de bierleek.

Het brouwproces - vanaf het schroten van de mout tot aan het toevoegen van de gist in het gistvat - gebeurt steeds op een andere locatie. De gisting, de lagering en de botteling vindt nadien plaats bij een van de brouwers thuis.

### BIER

Het feit dat het leidingwater op iedere plaats anders is, maakt dat de verhuisbrouwers nooit hetzelfde bier kunnen brouwen. Iedere brouwdag is een aangepast bierrecept, een ander experiment. Hun bier wordt in principe alleen gebrouwen voor eigen gebruik, maar af en toe laten ze één van hun bierrecepten nabrouwen bij brouwerij De Graaf of de Proefbrouwerij om ook anderen te laten kennismaken met dit bier van hoge gisting.

Hun 'Trisser', die reeds vier keer in het groot gebrouwen is, begon zijn carrière als decenniumbier van Heerlijk Objectief Proeven en werd derde tijdens het Open BLES kampioenschap voor amateur-brouwers eerder dit jaar. Dit bier is een donkerblonde tripel van 7,5 vol. % alc., pittig met een bittere afdronk. Voorlopig kan je dit biertje enkel op de kop tikken bij de verhuisbrouwers zelf.

<http://www.verhuisbrouwerij.be>  
[info@verhuisbrouwerij.be](mailto:info@verhuisbrouwerij.be)

*Als je interesse hebt om hen ook bij jou uit te nodigen, kan je op de website een kijkje nemen in hun brouwkalender.*

*Bruno Goffin (september 2005)*

## MORT SUBITE

Brouwerij Mort Subite in Kobbegem heeft dit jaar haar bierassortiment grondig herschikt. Het opvallendst was de introductie van een reeks zoete fruitbieren onder de naam 'Xtreme'. Daarnaast kreeg ook het klassieke commerciële gamma een restyling en werd het gamma daarvan ingekrompen. Wat liefhebbers van echte traditionele lambikbieren evenwel het meest zal interesseren is, dat er naast de reeds bestaande Oude Geuze mogelijk ook een Oude Kriek op komst is.

Brouwerij Mort Subite beantwoordt eigenlijk niet aan het beeld dat de meeste mensen hebben van een traditionele lambikbrouwerij. Aan de ruime brouwzaal met zijn vier grote koperen ketels is nog duidelijk te merken dat hier van oorsprong eigenlijk geen lambik gebrouwen werd. Tot in de zestiger jaren was Mort Subite - brouwerij De Keersmaecker heette ze toen nog - in de eerste plaats een pilsbrouwerij en maakte lambik slechts 10 % van haar productie uit. Pas toen duidelijk werd dat met pils niet te concurreren viel tegen de grote brouwerijen, werd resoluut gekozen voor de lambik en werden alle andere bieren stilaan afgestoten.

Lambik ontstaat door spontane vergisting van het wort als gevolg van het contact tussen de omgevingslucht (waarin zich de wilde gisten, o.a. de bekende *Brettanomyces*, bevinden) en het wort dat in een open koelschip gepompt wordt. Brouwerij Mort Subite heeft evenwel geen open koelschip en na het koken gaat het wort naar een gesloten tank. Hoe wordt dan de spontane enting met wilde gisten gerealiseerd? Onze gids tijdens de *Toer de Geuze* in april van dit jaar gaf hierover volgende uitleg. Als de tanks leeg en gereinigd zijn, blijven ze openstaan. Als ze daarna gesloten worden en het wort erin gepompt wordt, bevindt zich boven in de tank nog voldoende buitenlucht om door contact met het wort de spontane gisting op gang te brengen. Met de aldus gebrouwen lambik worden nu drie reeksen bieren geproduceerd.

### XTREME

De meest recente reeks is een assortiment zoete fruitbieren, die in dezelfde lijn zitten als de talrijke nieuwe fruitbieren die de laatste jaren door verscheidene brouwerijen werden gelanceerd. Ze passen in de toenemende trend van zoete bieren en zijn zeer populair. Het gamma wordt gepresenteerd onder de naam Mort Subite Xtreme en omvat (momenteel) drie varianten:

- **Xtreme Kriek** (4,3 vol. % alc.): in wezen is dit geen nieuw bier, maar een herbenaming van de al bestaande Louwaeghe's Kriek, die enkele jaren geleden door de brouwerij werd gelanceerd. Met de