

Haal de mobiele brouwers in huis

BRECHT – Verhuisbrouwerij De Klauwaert maakt bier op locatie. Een cursus bierbrouwen in 't Pakhuis in Antwerpen bracht Steven Renders, Raf Benoy, Jan Duym, Tommy Thys en Tom Robbroeckx

op het idee om zelf met een verhuisbrouwerij te beginnen.

Voorzitter Steven Renders legt uit : “We zorgden voor een volledig verhuisbaar geheel. Elke maand gaan we bij mensen thuis, bij verenigin-

gen of op beurzen brouwen.” De brouwinstallaties worden opgeborgen in een caravan, eigendom van de vereniging. Het gaat om drie brouwketels, een biervat en een afwasbak. Elk brouwsel bevat 30 liter. Na het eigenlijke brouwproces wordt het bier gelagerd, gekoeld en gebotteld. Met de nagisting op de fels erbij duurt het ongeveer drie maanden voordat het bier, een soort tripel, met smaak kan worden gedronken.

Jan Duym : “We brouwen bier op ambachtelijke wijze. We gebruiken alleen natuurlijke grondstoffen als leidingwater, gemoute gerst, hopbloemen en biergist. De brouwsels zijn bestemd voor eigen gebruik. Info : www.verhuisbrouwerij.be. (JVs/foto Thomas Legrève)



Bier brouwen op ambachtelijke wijze. Het kàn.