

Dag van het eetbare Landschap

Zondag 18 september 2016

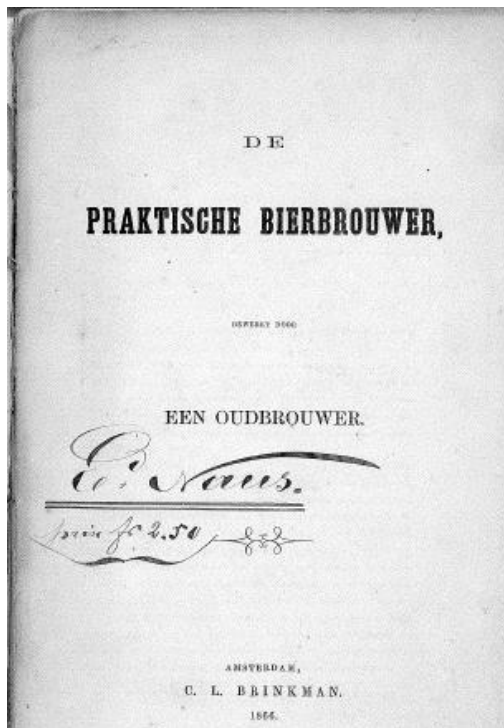
Brouwen van Honingbier



Honingbier

In 1802 ontstaat de eerste suikerfabriek, 1836 zijn er 34 suikerfabrieken in België.

Voor die tijd was suiker riet en honing gekend als zoetmakers.



In receptuur is weinig te vinden over honing in bier.

In dit zeldzaam boekje uit 1864 vinden we enkele recepten uit de lage landen.

Hier beschrijft men Hollandsche Ale met toevoeging van suikers en honing.

Dit deed natuurlijk het alcohol percentage stijgen, reeds gekend door Chaptal (1800).

De honing werd verder toegepast tijdens de gisitng, wat doet vermoeden dat dit ook het aroma ten goede kwam.

2

H O L L A N D S C H E A L E .

Voor een brouwsel van 30 à 32 ton gebruikt men 20 zakken blank mout à 100 pond en 8 zakken gemoute tarwe; het beslaan heeft plaats bij 75°; het koken duurt vijf uur met 50 pond Engelsche hop; een half uur voor het brouwsel den ketel verlaat, doet men er 200 pond Havanna-suiker bij en laat deze mede koken.

De temperatuur voor het afkoelen en de bijvoeging der gist is 12°; men gebruikt versche bovengist en doet tevens 80 Nederlandsche kannen Barcelona-brandewijn in de kuip. De gisting duurt gewoonlijk 6 à 8 dagen, waarna het bier om na te gisten op okshoofden wordt afgetapt.

Hollandsche ale wordt gebrouwen van November tot Maart. Sommige brouwers bezigen in plaats van suiker, honig; weder anderen gebruiken beide, doch laten eerst de suiker in een ijzeren pot smelten, totdat zij een licht roodbruine kleur verkregen heeft, roeren er den honig door en koken dat mengsel een korten tijd mede in den ketel.

Uit : www.twortwat.nl

Honing in bier is al zo oud als het brouwen zelf. Honing is een ingrediënt wat al door de Sumeriërs aan bier werd toegevoegd. Door verbetering van de brouwtechnologie werd het gebruik van honing overbodig, maar diverse thuisbrouwers, microbrouwers en zelfs grotere brouwers gebruiken honing om een niet alledaags bier te maken. Honing werd vroeger gebruikt als bron voor gist en voor de extra vergistbare suikers. Honing werd dikwijls toegevoegd met honingraat en al en in sommige afgelegen delen van de wereld gebeurt dit nog. Mouten was niet bekend en het omzetten van zetmeel gebeurde door het gebruik van een bepaald enzym, pytaline, wat voorkomt in speeksel. Om het graan te bewerken werd het gekauwd en daarna toegevoegd aan het brouwsel. Geen wonder dat de smaak en het aroma van honing welkom waren!

De Dolle Brouwers in West Vlaanderen maken een seizoensbier, genaamd: Boskeun. Een sterk bier van 8% alc. Aan het brouwsel wordt rietsuiker toegevoegd en de hergisting in de fles gebeurt met honing. In Groot_ Brittannië is het maken van mede (=honingwijn) tamelijk populair en enkele brouwerijen maken honingachtige ales. Ridley's of Chelmsford in Essex maakt af en toe een Honey Mead Ale. Ook Enville bij Stourbridge in de West Midlands is een kleine brouwerij die dit soort ale brouwt.

Honingbier brouwen :

Om de smaak van honing enigszins te laten doorkomen :

- Een gistsoort met weinig ester vorming, Wyeast 1308
- Volmondigheid aan mouten, Vienna-mout, Munichmout, dextrinemout, carapils- en erg lichte caramelmout
- Licht hoppen met fruitig en kruidige hop, hallertau fuggles, willamette
- 15-20 % honig toevoegen tijdens de gisting

Voorbeelden

Gisting	bovengisting
	8%
Alcoholpercentage	
Graan	gerstemout, tarwe
Ingrediënten	honing, curacao, koriander
Lagering	lagertanks
Brouwer	Brouwerij Lefebvre
Type	honingbier, bokbier
Kleur	donkerbruin

Gisting	bovengisting
Alcoholpercentage	8%
Graan	gerstemout, tarwe
Ingrediënten	honing, curacao
Lagering	lagertanks
Brouwer	Brouwerij Lefebvre
Type	honingbier
Kleur	donkerblond troebel
Smaak	fruitig en kruidig

Voorbeeld honing en Cranberries :

ingrediënt	hoeveelheid	kooktijd	waarde	merk / leverancier
Pilsmout	8 kg		3 EBC	
Tarwemout	1.5 kg		4 EBC	
Special B	500 g		400 EBC	
Caramout (20 EBC)	500 g		20 EBC	
Honing	2.4 kg	na hoofdvergisting min.		
Hallertau Perle	34 g	60 min.	9.4 α	
Cranberries	2 kg	na hoofdvergisting min.		AH
Saflager korrelgist S-33	3 zakjes			

Dag Eetbare Landschap (DEL)-18 september 2016

1. Historiek

Sinds 2004 stelt wijn- en biergilde gilde Demerdal uit Vliermaalroot zich kandidaat om naar aanleiding van de 'Dag van het Eetbare Landschap' in de museumbrouwerij 'Het Paenhuys uit Diepenbeek' demonstraties bier brouwen te verzorgen:

- 2004: gagelbier. De aard van het bier was gekoppeld aan het jaarthema 'Op woeste gronden'.
- 2006: een bruin tarwebier van het type Peterman uit Leuven. Dit bier werd in 1906 nog in Hoegaarden gebrouwen wat een mogelijk link naar de brouwinstallatie uit Hoegaarden in het Paenhuys legt.
- 2007: kriekenbier 'De Morelle' uit Wellen. Fruitbier in teken van jaarthema 'Vergeten eten'.
- 2008: feestbier 'Export' naar aanleiding van 50 jaar Openluchtmuseum Bokrijk.
- 2009: Tiense 'Zoeg', type Hoegaards tarwebier, link naar de brouwinstallatie uit Hoegaarden in het Paenhuys, bezoek van Pierre Celis.
- 2010: 'Antwerpse Seef', witbier of gerstbier naar een recept van brouwingenieur Hendrik Verlinden uit 1907.
- 2011: 19de eeuwse Gulde-bier. Een oud 'Diestersbier' of 'Bière de Diest'. Zwaar witbier, type Peeterman maar donkerder (amberkleurig) en zoeter. Met 7% alcohol, een sterk bier.
- 21 februari 2012. Exclusieve brouwdag gefilmd door Sputnik voor de derde reeks van Tournée Générale. Jean Blaute en Ray Cokes brouwden met Gilde Demerdal in het Paenhuys een oud type van witbier. De uitzending vond plaats op Eén op 14 februari 2013.
- 2012 : Aarschotse bruine. Een versnijbier gekend in de regio van Aarschot. Vers gebrouwen bier werd versneden met een zuur bier. De brouwsel is in samenwerking met de v.z.w. 't alternatief te Aarschot tot stand gekomen.
- 2013: Het Marsbier is het bier dat gemaakt wordt van de laatste spoeling van een dubbel gersten bier. Men kan eigenlijk ook praten van een soort tafelbier. Het Marsbier in Parijs was dan weer een stevig gersten bier. Nog andere beweren dat een marsbier komt van een bier gebrouwen in de maand maart, mars in het Frans. Dus een éénmalig brouwsel.
- 2014: Oorlogsbier. In het kader van de herdenking van het uitbreken van WO I, wordt een Oorlogsbier gebrouwen. Een bier van 3,5% vol, met bleke en donkere mouten. Ingrediënten: mais, suiker (ruwe basterdsuiker), stroop, bruine ruwe basterdsuiker, duivenbonen, rogge en spelt. Tarwe is al te duur geworden. Met de Engelse hop zijn we schaars.
- 2015: Speltbier

Gilde Demerdal deed onderzoek naar een bier gebaseerd op speltgraan. Stefaan Huybrechts reconstrueerde een Luiks biertype. Het recept gaat terug tot de 17^{de} eeuw en wordt ondermeer beschreven in 'Traité complet Fabrication des bières' van G Lacambre 1851. Er wordt ca 2.000 liter speltbier gebrouwen volgens receptuur van: ongeveer 60% spelt (gemoute en ongemoute), 20-24% gersten, 20% tarwemout. Het bier wordt gehopt met East Kent Goldings. De granen worden geplet in de gerestaureerde watermolen van Stevoort.

2. Type bier 2016

Honingbier, amber kleurig. 7% vol Alc.

Een bier met lichte bitterheid, moutsmak uit de gekleurde granen en de gekende kruidige zoete honingtoets.

Vorbereidingen

Zaterdag 17 september, 9.00 h Paenhuis

- Gilde Demerdal
- Pletten van de granen inwatermolen dorp Stevoort, tijdstip nog niet gekend.....
- Laatste reiniging van kuipen, ketels en brouwmaterialen
- Monteren trubzak (replica aangemaakt in 2014 aanwezig bij gilde)
- Levert de ingrediënten in het Paenhuys
- Opslaan brandhout
- Vullen van de kookketel met ca 1.500 l water en voorverwarmen tot 60°C
- Hop en gist voorzien
- Plaatsen Toog en biervaten

Zondag 18 september

- Vanaf 7u30 voorbereiding van het brouwproces
- Opwarmen kookketel tot 50°C
- Levering van geschroot mout in jute zakken-stockage in het Paenhuys
- De gilde zorgt ervoor dat attractieve activiteiten tussen 10.00u en 18.00u gepland worden
- De gilde voorziet een krijtbord met aankondiging van de uren en hoogtepunten van het brouwen
- Jean Paul Martens en Lieven Dockx van TD assisteert

Brouwmethode:

- Filtratie met haverpellen, kegel systeem

Tijdsschema

- 7.00 opstoken kookketel 2000 l
- 7.50 h Ontbijt deelnemers ,
- 10.00 voorverwarmen beslagkuip en wachtkuip met kokend water. Na 15 min. Water aflaten.
- 10.30** water 90 °C naar beslagkuip, totaal 1000 L + koud water naar T = 60 °C
storting alle granen (400 kg), na inmenging T=50°C
goed roeren met vorken, dik beslag
- 11.00 h via stuikmanden een deel vloeibaar naar de wachtkuip overbrengen
- 11.30 h water 90° C toevoegen naar 65 °C
goed roeren met vorken
half uur rust
- 12.30 stuiken naar de wachtkuip
Kafbed aanleggen : draf ophopen en haverpellen strooien.
Draf over de haverpellen verdelen.
- 13.00 h water 95 °C toevoegen tot 72-78 °C
Deel wort uit wachtkuip ook over het kafbed gieten. De rest kan naar de kookketel.
kookketel ledigen
licht roeren met vorken, niet tot op bodem
vuur uittrekken, een uur rust
- 14.00 filteren van het beslag, via kraan of stuikmanden
- 15.00 koken van het wort en toevoegen hop, East Kent Goldings
hoppen in meerdere keren
- 15.30 ledigen beslagkuip met rieten manden, draf op kar. Niet met de stuikmanden !
- 17.30 einde kook
bezinktijd 15-30 minuten
- 18.00 oppompen naar koelschip
- 21.00 kuisen Paenhuys - einde brouwdag

*In afspraak Luc Frenken zullen de acteurs meermaals perdag een interactie doen aangezien brouwer en dorpspastoor in de zondagsscènes vervat zitten.

*Alvast 3x zegening van het bier of brouwproces: om 12u15, 15u15 en 17u45

Bokrijk zorgt voor: tractor en kar

- de draf ophalen omstreeks **15u30** aan het **Paenhuys**

Maandag 19 september , 7.30 h

- Het wort aflaten uit de koelbak en gist toevoegen
- Brouwketel zuiver maken

Zaterdag 24 september, 9.00 h

- Bier aftonnen
- Zuiveren van de gistkuip

Afspraken tussen de Gilde en domein Bokrijk :

- Bokrijk levert op zondag 18 september 25 lunchpakketten in het Paenhuys: **Groendienst**
- De medewerkers dragen eigen kledij: een donker blauwe of zwarte broek, neutrale lederen schoenen zwart of donker bruin, een werkmanshemd en een brouwersschort.
- In het Paenhuys wordt **niet gerookt**, gegeten of gedronken
- Het bestuur zorgt voor een taakverdeling en briefing van de vrijwilligers: vermijden dat al de vrijwilligers gelijktijdig op het podium van de brouwinstallatie staan zodat de bezoekers een goed overzicht op de activiteiten houden.
- Persoonlijke zaken en hedendaagse attributen worden uit het oog van de bezoekers weggeborgen. **Het bakhuis is die dag in gebruik voor het bakken van honingbrood. Bokrijk voorziet alternatieve opberglocatie in het woonhuis uit Kortessem.**
- **Geen GSM-gebruik** in het Paenhuys
- Levering van materialen in het Paenhuys met de wagen kan gebeuren buiten de publieksuren: **vóór 9.00u en na 18.00u** via de toegang technische dienst
- De domeinpolitie wordt telefonisch op de hoogte gebracht van werkzaamheden in het Paenhuys buiten de publieksuren: telefoon: **011/265 320**. Bij ongevallen of voor toegang in het Paenhuys buiten de publieksuren wordt steeds de Domeinpolitie gecontacteerd op het **noodnummer 265 340 (enkel in geval van nood te gebruiken!)**
- Gilde Demerdal engageert zich om 'als een goede huisvader' zorg te dragen voor de collectie van de brouwinstallatie en de veiligheid van de vrijwilligers en het publiek in acht te nemen.
- Gilde Demerdal koopt de ingrediënten voor het brouwen zelf aan. Na afloop worden via een bestelbon Bokrijk de kosten door Demerdal vzw gefactureerd.
- Gilde Demerdal verzorgt tijdens het brouwproces uitleg aan de bezoekers:
 - grondstoffen en bierbereiding
 - uitleg bij het recept en ingrediënten van het honingbier
 - brouwactiviteit in het Paenhuys – historisch
 - rondgang op het podium met kookketel, beslag- en gistkuipen: aantal vaste momenten
 - laten proeven van mout
 - hopbellen plukken
 - een proefstand voor degustatie van honingbier tegen een kleine vergoeding. Dit bier wordt op voorhand door de gilde gebrouwen.
 - Parkeren kan op Parking 2, vraag dan een parkingticket aan Stefaan.
 - Parkeren kan ook op de technische dienst, wel voor 9.00 h !. Tijdens de openingsuren is dit niet mogelijk !