

# Camping Knuffel 2012

## De Verhuisbrouwerij





# Camping Knuffel 2012





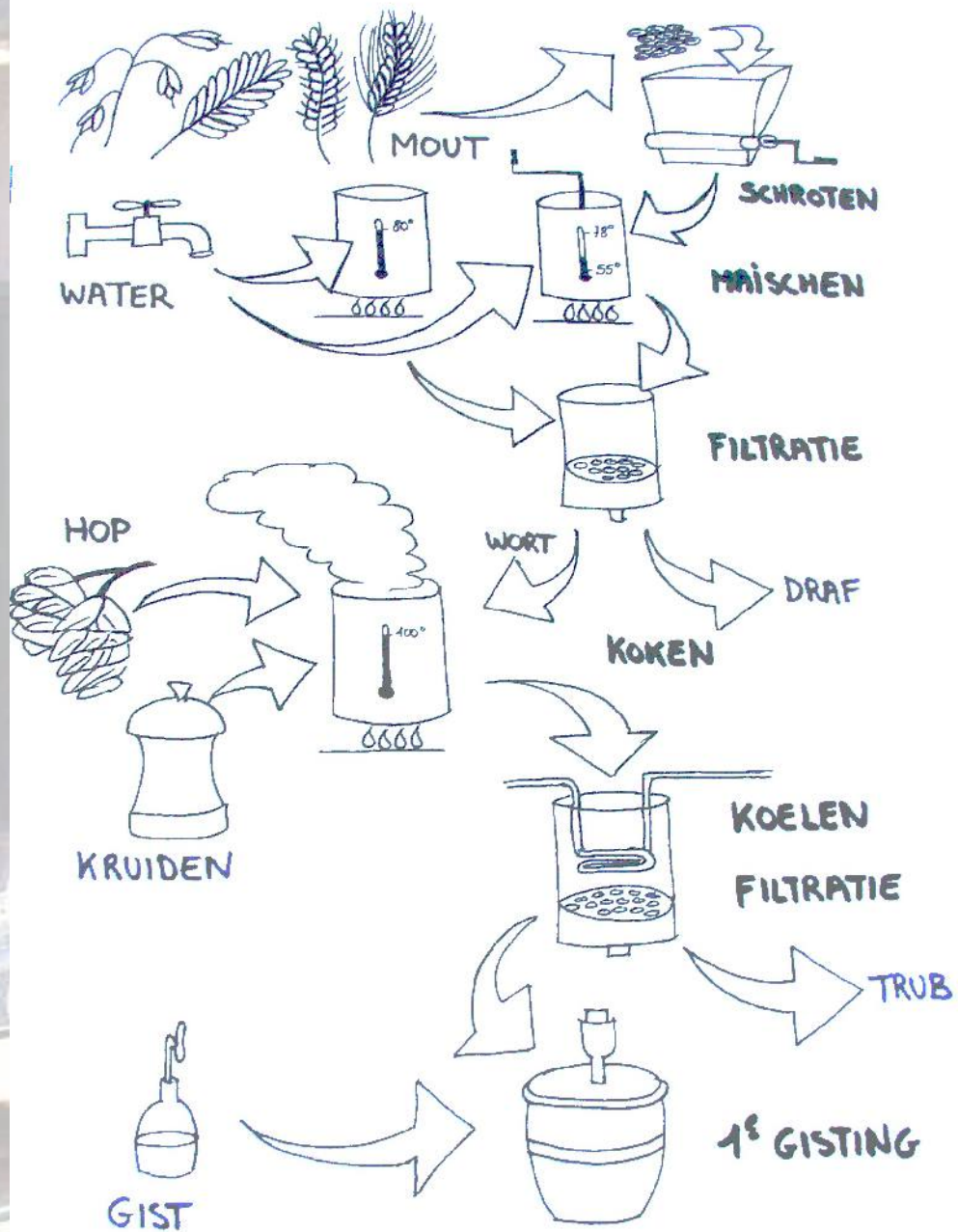
# Camping Knuffel 2012



**Willy, daar moet de info liggen!**



# Camping Knuffel 2012



Jory krijgt deskundige uitleg.



# Camping Knuffel 2012

4 soorten mout worden gemengd en gemalen om het zetmeel los te maken. (het schroten)





# Camping Knuffel 2012



**Bij het maischen wordt de mout in water opgelost. Het mengsel wordt geleidelijk verwarmd. Men gebruikt 3 à 4 liter water/kg mout.**





# Camping Knuffel 2012



**Achtereenvolgens :**

**10' bij 45°C**

**45' bij 52°C**

**75' bij 67°C**

**65' koken**





# Camping Knuffel 2012



Bij 65°C wordt  
zetmeel omgezet  
tot suikers.





# Camping Knuffel 2012



**De vaste bestanddelen worden voor het bier niet meer gebruikt en moeten dus uit de vloeistof worden gefilterd.**



# Camping Knuffel 2012



**Voor het koken  
werden de hop, de  
koriander en de  
curacao toegevoegd.**





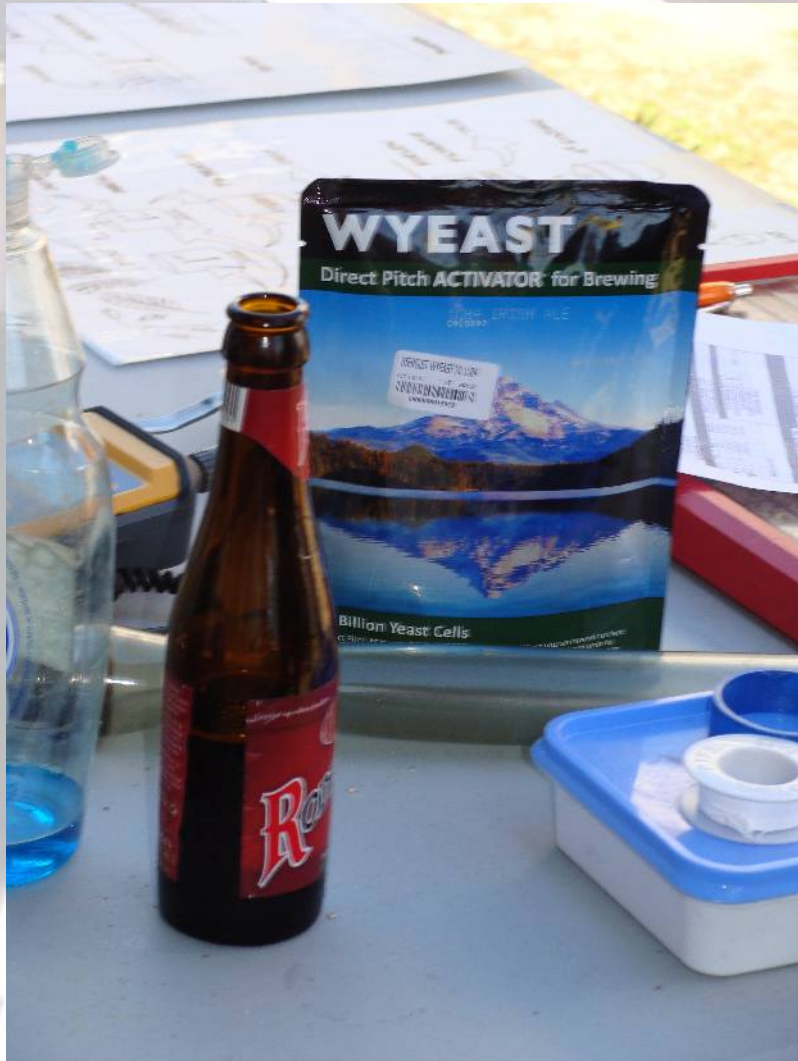
# Camping Knuffel 2012



**De wort wordt zeer snel afgekoeld.**



# Camping Knuffel 2012

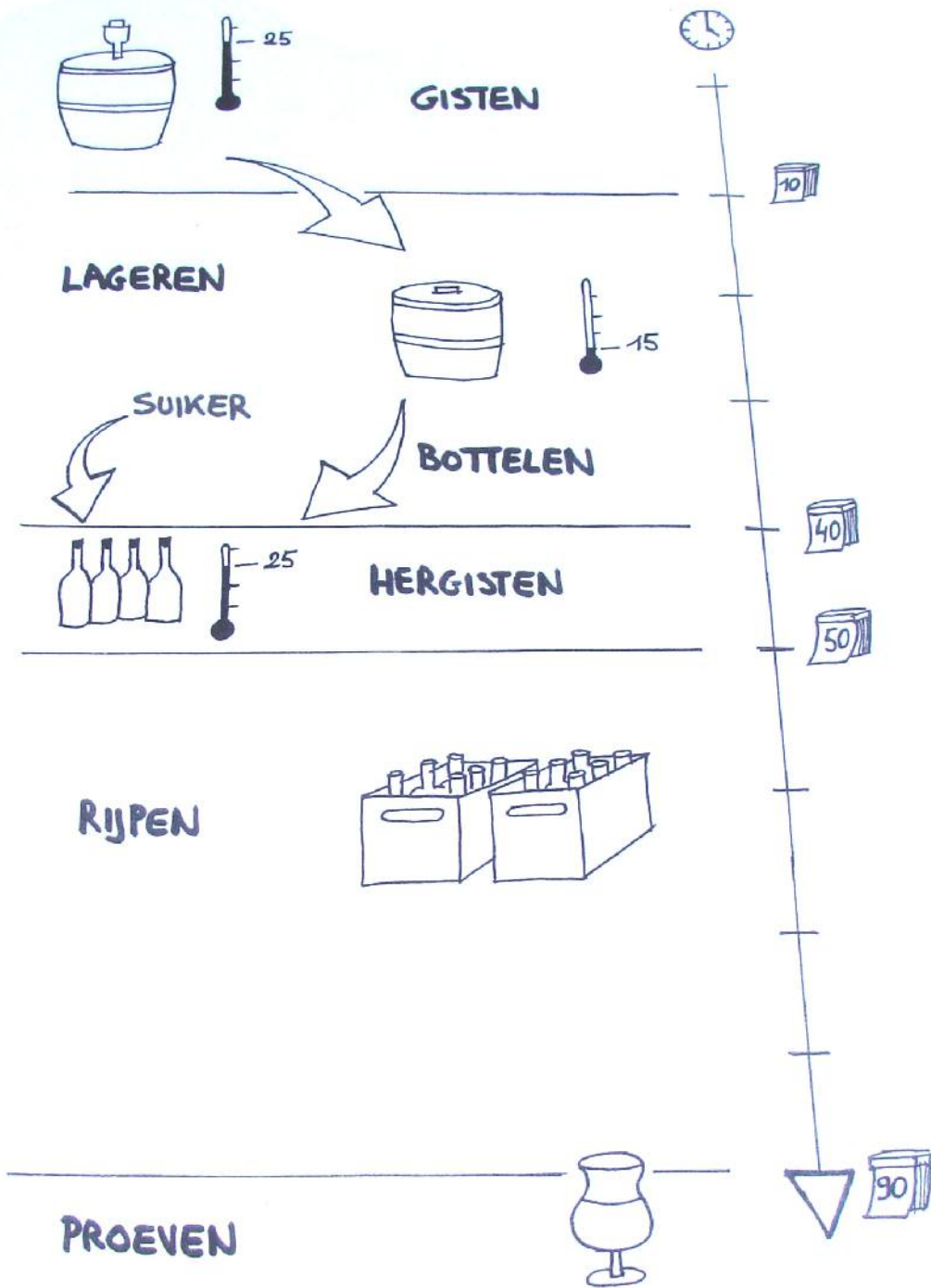


Na toevoegen van de gist kan de suiker gaan vergisten.



# Camping Knuffel 2012

Hiernaast hoe het nu verder moet met de 17 liter die hier gebrouwen werd.





# Camping Knuffel 2012



**En nu nog het bier beoordelen.**

uptime  group  
ICT DIFFERENTLY



# Camping Knuffel 2012



En deze bieren kon men op de camping drinken. Links het enige donker Belgisch tarwebier, rechts een blonde tripel.



## De Verhuisbrouwerij

Als vrienden kennen we elkaar al veel langer maar het startschot voor deze hobby werd gegeven in huisbrouwerij 't pakhuis in Antwerpen waar we in 1997 een cursus bierbrouwen volgden.

Het idee is simpel: onze installatie is volledig verhuisbaar, bijna alles hebben we bij. Iedere maand gaan we bij mensen thuis, bij verenigingen of op evenementen brouwen om te tonen hoe men met redelijk eenvoudige middelen tot een aangenaam resultaat kan komen. Op die manier helpen we mee aan de herwaardering van het speciaalbier.

Het brouwproces wordt ter plaatse getoond en uitgelegd. Men kan ruiken, proeven en de bierkennis bijschaven.

Natuurlijk wordt bier niet op één dag gebrouwen. Enkel de stappen tot aan het gisten kunnen ter plaatse. De vergisting, het lageren, het bottelen en het rijpen nemen samen nog een drietal maanden in beslag, en gebeuren bijgevolg bij één van de brouwers thuis.

We komen vroeg in de morgen binnen met een zak gemoute gerst en gaan weg in de late namiddag met gistend bier in wording.



## De Verhuisbrouwers



Staande van links naar rechts :

Brouwer Druk : Jan Duym (Schoten)

Brouwer Kas : Raf Benoy (Schoten)

Brouwer Freelance : Yannick De Cocqueau (Gent)

Brouwer Freelance : Alex Gaethofs (Gent)

Brouwer Bier : Steven Renders (Antwerpen)

Zittende van links naar rechts :

Brouwer Las : Tommy Thys (Deurne)

Brouwer Vlam : Tom Robbroeckx (Hemiksem)

## Fan worden

<http://www.facebook.com/verhuisbrouwerij>

## Ons volgen

<http://www.twitter.com/verhuisbrouwers>

## De Verhuisbrouwerij



Ambachtelijke  
hobby brouwerij  
sinds 1998



De Verhuisbrouwerij vzw  
De Gryspeerstraat 48  
2100 Antwerpen (Deurne)  
[info@verhuisbrouwerij.be](mailto:info@verhuisbrouwerij.be)  
<http://www.verhuisbrouwerij.be>



## Van mout tot glas

### Maïsschen (2 uur)

Gekiemde gerst (mout) wordt geplet (schroten) en daarna in stappen verwarmd, van 52°C tot 78°C, om zetmeel om te zetten naar suikers.

### 1ste filtratie (1 uur)

De suikers die zich gevormd hebben worden eruit gespoeld met extra water. De vloeistof die we zo bekomen noemt men de wort. De overgebleven mout is de draf en is geschikt veevoeder.

### Kookfase (1 uur)

De wort wordt gekookt om een dikkere suikeroplossing te krijgen. Koken is ook nodig om de wort steriel te maken. Hop wordt toegevoegd om een bittere toets te brengen in de smaak en is een natuurlijk bewaarmiddel.

### Koeling (30 minuten)

De gekookte wort koelen we zo snel mogelijk naar een temperatuur van 30°C. De ideale gisttemperatuur.

### 2de filtratie (2 minuten)

Deze is om de hop uit te filteren. De smurrie die achterblijft noemt men trub.

### 1ste gisting (1 week)

Gist wordt toegevoegd. Deze zet de suikers om in alcohol en koolzuurgas. Het koolzuurgas wordt door een waterslot naar buiten gelaten. De gist werkt het best bij een temperatuur van 25°C a 30°C. Daarom noemt men dit speciaalbier of bier van hoge gisting.

### Lagerfase (3 weken)

Het gistvat wordt overgeheveld naar een kleiner lagervat om de dode gist uit het bier te halen. Dit lagervat wordt in de koelkast gezet waardoor de zwaardere deeltjes zakken en een natuurlijke klaring ontstaat.

### 2de gisting (6 weken)

Dan wordt het jonge bier op fles getrokken. De nog aanwezige suiker en gist komen in elke fles terug in actie. Het koolzuurgas wordt deze keer bijgehouden in de fles en zorgt daardoor voor een stevig schuim.

## Onze bieren

Omdat we dit als hobby doen, zijn we vrijgesteld van accijnzen. Daarom kunnen wij het bier dat we tijdens een demonstratie brouwen niet laten proeven of niet verkopen. Maar iedere maand een kleine hoeveelheid brouwen heeft ook zijn voordelen. Op deze manier experimenteren we verder met onze bierrecepten. Wanneer we een recept op punt hebben staan, dan kiezen we een professionele brouwerij die dit bier in grote hoeveelheden kan brouwen. Dit hoeft niet altijd dezelfde brouwerij te zijn, ook op dat vlak zijn we een 'verhuis' brouwerij.

Deze grote brouwsels kan u proeven tijdens een brouwdemonstratie of kan u ter plaatse kopen om ons een beetje te steunen. Zeg nu zelf, een lidkaart kopen of een fles bier drinken om een vereniging te steunen? De keuze zal vlug gemaakt zijn.

Gezien onze beperkte financiële middelen, kunnen we maar af en toe een groot brouwsel laten maken dus neem een kijkje op onze website of vraag aan één van de brouwers of er nog bier beschikbaar is en geniet met ons mee van onze ambachtelijke bieren.



## Grote brouwsels



Trisser  
Blonde Tripel  
7,6%



Lustem  
Donker Tarwebier  
7,0%



Wintersnood  
Donker Notenbier  
6,4%



Slaefke  
Blonde Tripel  
7,6%

## Ook bij u ?

Wil u een evenement organiseren en lijkt een brouwdemonstratie u wat? Of wil u een eigen bier voor uw vereniging? Vertel het aan één van de brouwers of stuur ons een email dan helpen we u graag verder.