

# BIER IN EEN NOTEDOP...



Bier is een alcoholhoudende gegiste drank gemaakt op basis van granen, dat zijn oorsprong vond in Babylonië (ong. 3000 v. C.) Vlaanderen is het enige land ter wereld waar de vier vergistingswijzen (hoge gisting, lage gisting, spontane gisting en gemengde gisting) traditioneel worden toegepast.

Het brouwen van bier is een complex chemisch proces. Afhankelijk van het nagestreefde eindresultaat zal de brouwer de soort en hoeveelheid ingrediënten én zijn brouwproces aanpassen.

## De Hoofdingrediënten:

**Water:** Is de drager van het bier. Speelde vroeger een belangrijke rol bij de keuze van bierstijl. Vandaag kunnen veel brouwerijen hun water naar wens aanpassen.

**Granen:** leveren de zetmelen die nodig zijn om vergistbare suikers om te zetten in alcohol en koolzuur.

De mate waarin gemoute gerst wordt gedroogd of zelfs geroosterd speelt ook een belangrijke rol in de kleur die het bier zal krijgen. (gerst, tarwe, rijst, maïs, boekweit, spelt,...)

**Hop:** Is een tweeslachtige slingerplant waarvan de vrouwelijke hopbellen lupuline bezitten. Deze stof zorgt ondermeer voor de bitterheid en de bewaarbaarheid van het bier. Ook hier kan de brouwer kiezen uit meerdere soorten naargelang hij zijn bier bitterder of aromatischer wil maken.

**Gist:** Is een ééncellig plantje dat zich voortplant dankzij zuurstof. Bij gebrek aan zuurstof eet het de vergistbare suikers in het wort (het ongegistete bier) en zet ze om in alcohol en koolzuurgas. Ook hier weer kan de brouwer beroep doen op verschillende soorten gist!

## Andere mogelijke ingrediënten:

**Kruiden, specerijen:** gagel, kaneel, peper, curaçao, koriander, kardemon, jeneverbes, zoethout,... Denk hierbij aan gruit (gruut) het middeleeuws kruidenmengsel

**Suikers:** karamel, kandij, rietsuiker,...

**Fruit:** krieken, frambozen, enz.; in verschillende bewerkingsvormen: vers, ontpit, geplet, sap, geconcentreerd,siroop



MEER WETEN?

kom naar de infodagen

kijk op:

[www.vlaanderenlekkerland.be](http://www.vlaanderenlekkerland.be)