

BIJLAGE BIJ HET MELDINGSFORMULIER IN HET KADER VAN HET ACTIVITEITENBESLUIT GEMEENTE OISTERWIJK INZAKE BEPERKTE BIERBROUWERIJ IN DE REUSELHOEVE HEIZENSCHEDIJK MOERGESTEL

Inleiding

Reuzenbieren BV uit Moergestel is sinds 2010 als huurbrouwer op de markt met een ruim assortiment aan bieren. De brouwer van Reuzenbieren ontwikkelt de recepten in de thuisbrouwerij en daarna worden ze in batches van 600 tot 1000 liter gebrouwen bij een collega brouwerij in opdracht van Reuzenbieren BV.

Activiteitenbedrijf De Reuselhoeve en Reuzenbieren hebben elkaar gevonden naar aanleiding van de nieuwbouw die de Reuselhoeve in de planning had staan als horecavoorziening. Er bleek ruimte voor een beperkte, ondergeschikte brouwerij, die met name gezien moet worden als extra aanbod binnen het arsenaal aan activiteiten van de Reuselhoeve. Het is vooral de bedoeling om het activiteitenseizoen van de Reuselhoeve te verlengen. Het gaat dan om excursies in de brouwerij, zelf actief brouwen, het verzorgen van proeverijen etc. De gebrouwen bieren kennen een beperkte oplage van rond de 400 hectoliter per jaar, overeenkomstig de huidige omzet van Reuzenbieren als kleine huurbrouwer. De bieren worden voornamelijk op locatie genuttigd.

Indeling brouwerij

Een brouwerij kent drie afdelingen. In elke afdeling vindt een deel van het totaal proces plaats. Die delen bestaan uit het brouwen van het bier in afdeling 1. Het vergisten van het bier vindt plaats in afdeling 2 en het bottelen en navergisten van het bier gebeurt in afdeling 3.

Afdeling 1 is gesitueerd op de zolder van gebouw 1. Daar staan twee ketels van 1000 liter. Ketel 1 is de maischketel en tevens kookketel. Ketel 2 is de filterkuip en tevens de whirlpool. Verder is er een regelunit waarmee het proces wordt aangestuurd, zijn er slangen voor het overpompen van de vloeistof van de ene ketel naar de andere. En is er een koelunit om de hete wort af te koelen, voordat het via leidingen naar de kelder wordt gepompt om te vergisten. Verder zijn er aansluitingen voor water, elektriciteit en rioolafvoer.

Afdeling 2 en 3 zien we terug in de kelder van gebouw 1. Daar komen we de vergisting tanks, de stoomgenerator, de koelunit, de bottelarij, de wamtekamer en de opslag tegen.

Beschrijving brouwproces

Op de detailtekeningen van bijlage 1 en 2 is met de nummers 1 tot en met 10 aangegeven welke stappen van het brouwproces waar plaatsvinden.

1. Vullen van de maischketel met warm water

De maischketel, gesitueerd op de zolder, wordt gevuld met water van 55 graden Celsius. Het water is voorverwarmd door een stoomgenerator die gesitueerd is in de kelder.

2. Schroten

We halen het graan uit de opslag in de kelder. We malen de mout in de kelder met een schrootmachine die de graankorrels kneust, opdat het zetmeel vrij komt. De gemalen mout noemen we schroot. We transporten de schroot naar de zolder.

3. Maischen

De schroot wordt in de maischketel op zolder gestort en gemengd tot een beslag. Dit noemen we maischen. Door de verwarming van het beslag door middel van stoom wordt het zetmeel omgezet in natuurlijke suikers.

4. Filteren

Het beslag wordt na het maischen gefilterd in de filterkuip, die ook op zolder staat. In de filterkuip wordt de vloeistof uit het maischbeslag gefilterd. De vloeistof druppelt door de filterplaten in de whirlpool. De mout, ook wel bostel genoemd, blijft achter in de filterkuip. De suikeroplossing ofwel wort in de whirlpool wordt naar ketel 1 terug gepompt. Deze ketel wordt nu gebruikt als kookketel. Wort is een suikerrijke, waterige oplossing

met de smaak van de mout. Dit is de basis van het bier. De bostel wordt uit de filterkuip gehaald en in kuipen afgevoerd. De bostel dient als veevoer voor een koeienboer die het komt ophalen.

5. Koken

Na het klaren komt het meest bekende onderdeel van het brouwen. Het wort wordt gekookt in de kookketel. Vroeger gebeurde dit in koperen ketels. Nu is de ketel van roestvrijstaal. Tijdens het koken worden de hop en/of kruiden toegevoegd.

6. Koelen

Dan koelen we de wort terug naar de meest ideale temperatuur waarop de gist zijn werk kan doen met de koelunit die ook op zolder staat.

7. Vergisten

Als de wort op de juiste temperatuur is, voegen we gist toe. De suikers worden dan in de vergisting tanks in de kelder omgezet in alcohol en koolzuur. Ook zorgt de gist voor verschillende smaakaroma's. De vergisting duurt ongeveer één week.

8. Lageren

Dan tappen we de gist af uit de vergisting tanks en koelen we het bier in dezelfde dubbelwandige tanks terug tot ongeveer 0 graden Celsius. Afhankelijk van het type bier blijft het enkele weken rusten om uit te klaren (helder worden). Na het lageren is het bier klaar om afgevuld te worden.

9. Afvullen

Het bier is klaar om afgevuld te worden in fles of fust om zo snel mogelijk bij onze liefhebbers terecht te komen. Dit doen we in de bottelarij die ook in de kelder van gebouw 1 is gevestigd. We pompen het bier naar de botteltank, voegen suiker en gist toe voor de navergisting, sluiten de botteltank aan op de bottellijn, plaatsen flessen op de lijn, vullen de flessen met bier, doppen de flessen af en etiketteren de flessen. Hetzelfde gebeurt met de fusten m.b.v. een fustenvuller.

10. Navergisting

Na het bottelen of afvullen gaan de fusten en kratten met flessen de warmtekamer in die ook in de kelder is terug te vinden. Gedurende 10 dagen zorgt de temperatuur in de warmtekamer er voor dat de gist in de flessen en fusten het toegevoegde suiker omzet in koolzuur voor het schuim in het bier en nog een beetje alcohol. Daarna gaat het bier naar de consument.

Opslagen van grond en hulpstoffen

Grondstoffen, zoals de zakken met graan, kannen met verschillende suikersoorten en kruiden worden opgeslagen in het magazijn in de kelder. De hoppen worden bewaard in de koelcel in de kelder. Het gaat om beperkte voorraden, waarmee ongeveer 10 brouwsels van 1000 liter gemaakt kunnen worden

De hulpstoffen, zoals reiniging- en ontsmettingsmiddelen, worden opgeslagen in een afgesloten ruimte in de kelder.

De opslag van bier dat klaar is, gaat rechtstreeks uit de warmtekamer, naar de afnemer via de goederenlift. De warmtekamer biedt ruimte aan 10.000 liter bier in kratten en fusten.