

#WIJN EN DRANKEN

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

## ARTISANAAL BIER BROUWEN

CREËER EN BROUW JE EIGEN BIER!



### OMSCHRIJVING

#### Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

Je bent in staat om je eigen bier te creëren en te brouwen.

#### Introductie

Er wordt alsmear meer bier gebrouwen. Daar zijn twee goede redenen voor. Ten eerste: Over onze grenzen heen worden onze producten meer en meer geapprecieerd. Heel wat van onze bieren worden dan ook geëxporteerd. Ten tweede: Onze binnenlandse markt kent eveneens een groei. Vooral in het segment van ambachtelijke bieren.

#### Omschrijving

Deze opleiding brengt je de vaktechnische kennis bij die je nodig hebt om jouw plaats te verdienen in de boeiende en boomende markt van het artisaanaal bier brouwen. Zowel op theoretisch vlak als in de praktijk leer je alles wat je moet weten. In iedere sessie wordt ook een degustatie rond het lesthema voorzien.

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Drankenhandelaars, uitbaters van een biercafé of bierrestaurant.

#### Voorkennis

Er is geen specifieke voorkennis vereist.

#### Bijkomende info

Opleiding in samenwerking met het Eigentijds Vlaams Wijn- en drankeninstituut (EVW)

### PROGRAMMA

- **Sessie 1: Inleiding**
  - doelstelling van de cursus
  - biergeschiedenis
  - overzicht globaal bierlandschap, inclusief types bier
  - korte introductie brouwproces
- **Sessie 2: Water**
  - belang van de waterkwaliteit
  - waar gebruikt men water in de brouwerij?
  - methode voor watercorrectie
  - degustatie in functie van de watersamenstelling
- **Sessie 3: Mout**
  - biochemie van de mout en moutsoorten
  - berekening van de moutstorting en het brouwrendement
  - degustatie in functie van moutsoorten
- **Sessie 4: Hop**
  - scheikunde en chemische hop

- **hopsoorten, hop en gezondheid**
- **aromahop vs bitterhop**
- **berekening van bitterheid en rendementen**
- **degustatie in functie van hop**
- **Sessie 5: Gist**
  - **biologie en microbiologie van gist**
  - **soorten gisting en kweekproces van gist**
  - **gistceltelling en gistvitaliteit**
  - **degustatie in functie van type gisting**
- **Sessies 6 en 7: Brouwinstallatie en hygiëne - DAGUITSTAP**
  - **Wat heb ik nodig om bier te brouwen?**
  - **hygiëne**
  - **hoe schrijf ik een bierreceptuur?**
  - **fouten in bier**
  - **degustatie**
- **Sessies 8 en 9: Praktijk brouwen**
- **Sessie 10:**

In de loop van de opleiding kreeg je een kleine opdracht: het ontwerpen van een eigen bier met de nodige berekeningen naar een eigen installatie. In deze sessie worden alle opdrachten besproken. Nadien volgt een uitgebreide degustatie van de zelfgebrouwen bieren.

## DOCENT



### Geert Vandromme

- meer dan 25 jaar ervaring als bierbrouwer
- oprichter van bierpromotie.be
- zytholoog
- gastdocent Syntra West