

# Ambachtelijk brouwen met precisie

Brouwerij Jopen beheerst techniek van optimale hygiëne



Sinds 1994 brouwt Brouwerij Jopen het traditioneel Haarlemse Jopen Bier opnieuw volgens het origineel ambachtelijk bierrecept uit 1501. Met gebruik van Rittal Hygienic Design oplossingen realiseert de ambachtelijke brouwerij optimale hygiënische omstandigheden, van brouwproces tot en met transport.

“Het Jopen Bier is op!” In de historische film Nova Zembla slaat de vertwijfeling toe wanneer de zeemannen van Willem Barentsz beseffen dat zij zonder Jopen Bier in het poolijs moeten overwinteren. Bier speelde lange tijd een belangrijke rol in de Hollandse zeevaartgeschiedenis, want schoon drinkwater was schaars en alleen bier, dat door het gistingsproces was gedesinfecteerd, was veilig om te drinken. Al in de 16e eeuw gingen de zogenoemde

Haarlemse Jopen, vaten met een inhoud van 112 liter, mee in het vooronder van menig zeilschip. Ook veel VOC-schepen vervoerden hun drankvoorraad in Haarlemse Jopen. Goedbeschouwd stond bacterieveiligheid dus aan de basis van het succes van bier en de opmars van Haarlem als bierstad, want reeds in de Middeleeuwen produceerden circa tachtig stadsbrouwerijen in Haarlem honderdduizenden liter bier per jaar, waarvan een groot deel was bestemd voor de export.

Trots en met respect voor de oude brouwtraditie van Haarlem leidt meesterbrouwer Chris Wisse van brouwerij Jopen zijn gasten door de Jacobskerk in het historische centrum van de stad. Ooit studeerde Wisse brouwerijen en gistingstechnologie in België. In de afgelopen jaren perfectioneerde hij zijn meesterstuk: een compacte, op



een 3,5 meter brede strook van de kerk geplaatste, volledig functionele brouwerij die in open verbinding staat met een restaurant en een grand café. De café- en restaurantbezoekers kunnen het brouwproces onder het genot van een vers gebrouwen Jopenbiertje met eigen ogen aanschouwen.

Wisse: "We hebben ons in 2010 in deze kerk gevestigd omdat een goed bier een thuis nodig heeft. Sindsdien heet deze kerk de Jopenkerk, maar de brouwerij zelf vond haar oorsprong in 1993. Een jaar voor het 750-jarig bestaan van Haarlem dook het Haarlems Biergenootschap de stadsarchieven in, op zoek naar authentieke recepten voor een speciaal Haarlems jubileumbier. Het resultaat was Jopen Hoppenbier, dat eerst in Haarlem en omstreken en vervolgens in heel Nederland en zelfs buiten de landgrenzen populair werd. Wat uit liefde voor ambachtelijke bierrecepten was ontstaan groeide uit tot een succesvolle ambachtelijke brouwerij die inmiddels ruim 12.000 hectoliter bier per jaar produceert. De brouwerij wordt op dit moment klaar gestoomd om door te kunnen groeien tot 60.000 hectoliter op jaarbasis. Sinds de oprichting van de brouwerij in 1994 is het bierassortiment uitgebreid met ambachtelijke biersoorten die vele internationale bierprijzen hebben gewonnen en mooie namen dragen als Ongelovige Thomas, Mooie Nel, Malle Babbe Weizen en Frans Hals Bier."

### Brouwproces

Zoals bij elke alcoholische drank speelt de vergisting van suikers een belangrijke rol bij de productie van bier. Omdat graan van nature nauwelijks suikers bevat, moet voor de productie van bier eerst gerst tot het suikerrijke wort worden verwerkt. Dit gebeurt door achtereenvolgens te mouten en te maischen. Het zetmeel van mout en eventuele andere granen wordt enzymatisch afgebroken tot eenvoudigere moleculen. Na het maischen wordt de moutpap gesplitst in een heldere vloeistof, het wort, en vaste bestanddelen: de bierbostel. Vervolgens voegt de brouwer hop en/of andere kruiden toe aan het wort en wordt het brouwsel gekookt, gefilterd en gekoeld tot de juiste temperatuur voor vergisting. In de moderne brouwinstallatie van Jopen zijn de meeste processen geautomatiseerd. Wisse: "Deze installatie produceert elke dag drie brouwsels van twintig hectoliter, behalve op de dag des Heren: dan beperken we ons tot twee brouwsels, waarna de hele installatie van binnenuit wordt gereinigd. Ook dat gaat bijna volledig automatisch. Voor het reinigen maken we uitsluitend gebruik van moderne, biologisch afbreekbare reinigingsmiddelen."

### Rijpen

In een hoek van de Jopenkerk staan zeven torenhoge roestvaststalen tanks waarin het bier gedurende een week wordt 'gepamperd' om te gisten en om af te koelen. Daarna vloeit het bier naar één van de twee tappunten aan de buitenzijde van de kerk. Daar wordt het natte goud in luchtdichte transporttanks overgeladen en met kleine vrachtwagens naar de rijpingstanks en de afvulinstallatie in de Waarderpolder getransporteerd. Wisse: "Naast bacterievorming vormt zuurstof de grootste bedreiging voor de kwaliteit van het bier. We beschikken dan ook over een volledig gesloten systeem. Ook het tappunt in onze Rittal Hygienic Design buitenbehuizing maakt daar deel van uit. Mede op advies van Michael Evers, Account Manager Food & Beverage bij Rittal, hebben we voor deze hygiënische oplossing gekozen. De behuizing is van hygiënisch roestvaststaal, heeft degelijke afdichtingen en beschikt over een schuin aflopend dak, waardoor we voorkomen dat mensen er hun patatbakjes en smerige supermarktbier bovenop zetten. De Rittal Hygienic Design buitenbehuizing was de meest elegante, gebruiksvriendelijke en hygiënische oplossing die we konden vinden - net als Jopenbier zelf."

### CHRIS WISSE - MEESTERBROUWER JOPEN BIER

"Van bouwproces tot en met transport, met Hygienic Design realiseren wij optimale hygiënische omstandigheden."

