



NIEUWSBRIEF

Film- en Videoclub Zoetermeer, 2024 Nr. 8

Donderdag, 19 september 2024

Beste clubleden,

In deze nieuwsbrief een klein verslagje over het filmen van het plukken van de hop en het brouwen van het bier hiermee.

Een aantal mensen gaan een film maken over de Zoetermeerse Brouwerij. Ondergetekende kwam één van de drie eigenaren van deze brouwerij tegen bij een manifestatie bij Buurttuin De Zoete Aarde in Zoetermeer. Het contact werd gelegd, en het was prima dat we kwamen filmen.

De brouwerij heeft een eigen hopveld op de buurttuin. Hop is een belangrijk ingrediënt voor bier. Het zorgt voor de bittere smaak en verbetert de houdbaarheid.

Deze hop zou geplukt worden op zondag 15 september. Een dag later zou deze hop direct verwerkt worden in een nieuwe 'batch' bier, ongeveer 400 liter.

Onze clubleden Hans van Woerkom, Willem Koelewijn en ondergetekende zouden op beide dagen gaan filmen.



Om 10.30 waren we allemaal aanwezig. Het hopveld was achteraan op het terrein van de buurttuin. Er groeien diverse soorten, met elk hun eigen smaak. Met een lange snoeischaar werden de ranken afgeknipt. Dit is ook met de drone van Jan vastgelegd. Hierna werden de ranken naar een lange tafel gedragen, waar diverse vrijwilligers klaar zaten om



de hopbloemetjes te plukken, en in de diverse dozen te doen, soort bij soort. De soorten zijn Annabel, Chinook en Liberty. Het weer zat enorm mee, en we hebben mooie shots kunnen maken. In het hele filmpje over de brouwerij is het

toevoegen van de hop maar een klein deel van het proces, dus we zullen materiaal genoeg hebben.

Een dag later, maandag 16/9, waren Hans, Willem en ik present bij de brouwerij. Deze ligt op één van de industrieterreinen die Zoetermeer rijk is, en wel aan de Edisonstraat 15H. We mochten het hele proces filmen, als we maar niet in de weg stonden!



Het brouwen kan in principe door één man gedaan worden, maar het is wel stevig aanpoten. Het vullen van de brouwketel met water is natuurlijk een kwestie van een dikke slang aansluiten, en de kraan open draaien, maar alle zakken met mout erin doen is toch echt allemaal sjouwwerk. Dat mout moet overigens eerst in een machine gekneusd worden, zodat de korrels open barsten.

Het toevoegen van de diverse ingrediënten wordt precies afgewogen, en alles wordt nauwgezet opgeschreven. De temperatuur, pH waarden worden gemeten, en het suikergehalte wordt gemeten met een refractometer.

Op diverse momenten is er eventjes niets te doen. Brouwer Loek benutte deze tijd om tussentijd vloer en vaten schoon te maken, en om ons uitleg te geven.

Na het mouten kan er gefilterd worden. Na het filteren gaat het mengsel terug in de bouwketel. Dit moet een uur koken. Het laatste kwartier gaat de hop er bij. Hierna wordt het mengsel gekoeld en overgracht naar een ander vat. Hier gaat de koriander erbij, en de honing, ook afkomstig van een imker die zijn bijen houdt op buurttuin de Zoete Aarde. De



naam van dit bier is Honing Blond.

Na het filteren blijft de 'bostel' over. Vier grote tonnen vol. Dit werd opgehaald door een boer, het is krachtvoer voor de koeien, die dit heerlijk vinden.

Over een week of twee gaat het bier gebotteld worden.

Als de ruwe montage klaar is, laten wij deze aan Loek zien. Zijn uitleg nemen wij dan op, waarbij Loek voor een groen scherm zit. In de uiteindelijke montage horen wij Loek dan de uitleg geven, waarbij wij hem in een hoekje van het beeld laten zien.

Wordt vervolgd!

Opgetekend door Jan de Bloois, foto's: Hans, Wim en Jan.

