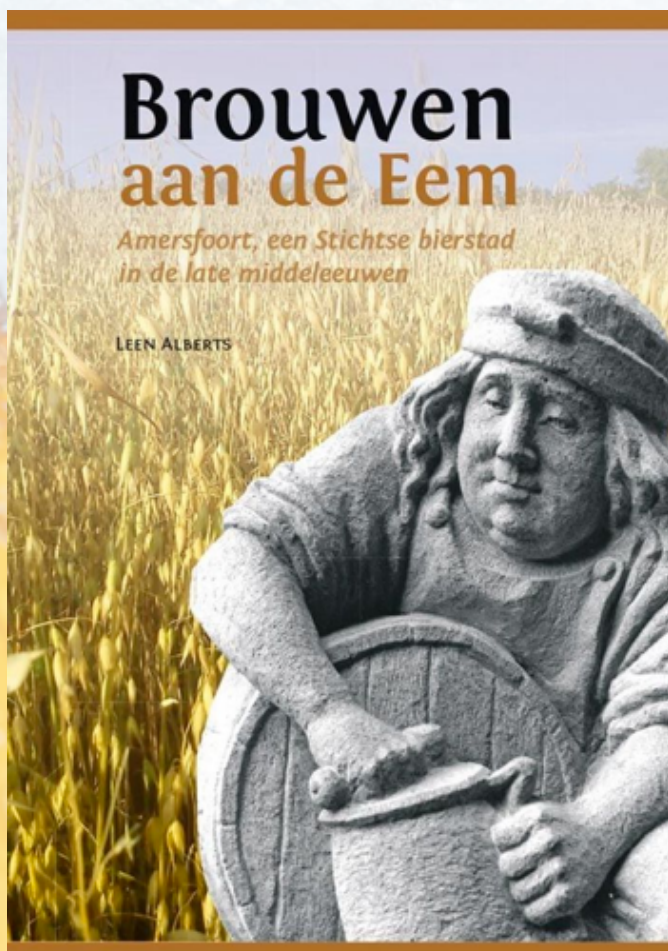


Bierstad Amersfoort



Veel van wat in deze lezing gepresenteerd wordt is afkomstig uit het boek 'Brouwen aan de Eem' van Leen Alberts



De geschiedenis van het bier

Oudste bier

Waarschijnlijk is bier ontdekt door vergeten broodbrij die spontaan begon te vergisten.

De Egyptenaren kenden al bier

De Romeinen waren wijndrinkers, de armen dronken wel bier



Farao's konden kiezen uit een viertal soorten bier, op basis van brood: zythum (licht bier), dizythum ('dubbele'), carmi (gezoet bier) en korma (gemberbier)

De geschiedenis van het bier



In de vroege middeleeuwen werd bier thuis gebrouwen. Dit bier bevatte geen kruiden of hop en geen koolzuur

Langzaam ontstond er een schaalvergroting omdat Karel de Grote (742-814) het voorrecht van het brouwen aan de kloosters verleende.

De geschiedenis van het bier



Men ontdekte dat sommige kruiden het bier langer liet bewaren. Men brouwde met gruit of gruit, een geheim kruidenmengsel met onder andere: gagel, salie, rozemarijn, duizendblad, laurier, jeneverbes, karwijzaad, anijs, dennenhars...

De geschiedenis van het bier

In de 12^e eeuw ontdekte de Duitse abdis Hildegard von Bingen de werking van hop die belet dat bier verzuurt en snel bederft.

Het duurde nog 100 jaar eer het eerste hopbier vanuit Bremen in Brugge belandde. Dan ging het snel: abdijen begonnen massaal hop te telen.



Buiten de abdijen waren de brouwerijen intussen in handen van machtige brouwersgilden, langs rivieren en waterlopen vond je talloze huisbrouwerijen.

Bierconsumptie in de middeleeuwen

Bier was een echte volksdrank. Er waren niet veel andere dingen om te drinken:

Water: voor de armen

Melk: voor kinderen en zieken

Wijn: duur, alleen voor de rijken

Koffie, thee of **cacao** waren nog niet beschikbaar



Bierconsumptie in de middeleeuwen

Men dronk gemiddeld 1 - 2 liter bier per dag, mensen met zware beroepen zelfs nog veel meer. Gemiddeld dus zeker meer dan 350 liter per jaar.

Vergelijk: de huidige bierconsumptie is ong. 100 liter per jaar.



Waarom dronk men bier en geen water?

Misverstand:

Water was ongezond, daarom dronk men bier omdat men daarvan niet ziek werd.



Verklaring:

Men wist wel degelijk dat je water beter eerst kon koken om te voorkomen dat je er ziek van werd. Er waren zelfs vaten drinkwater te koop.

Bier was een volksdrank, water was alleen voor de allerarmsten.

Het brouwproces

De ingrediënten

Mouten

Maischen

Koken

Gisten

Bottelen



Gerst



Water



Hop



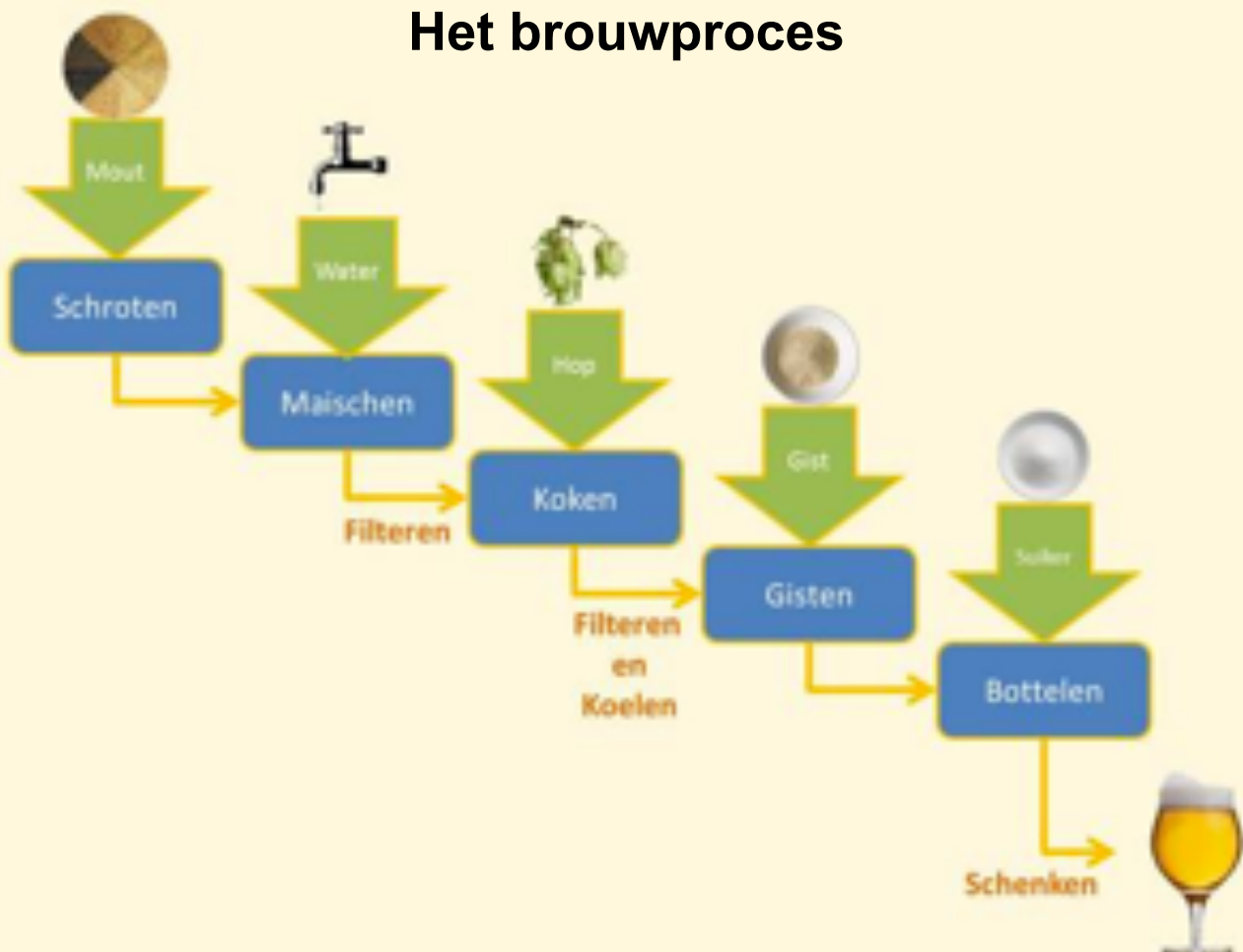
Gist



Rijpen



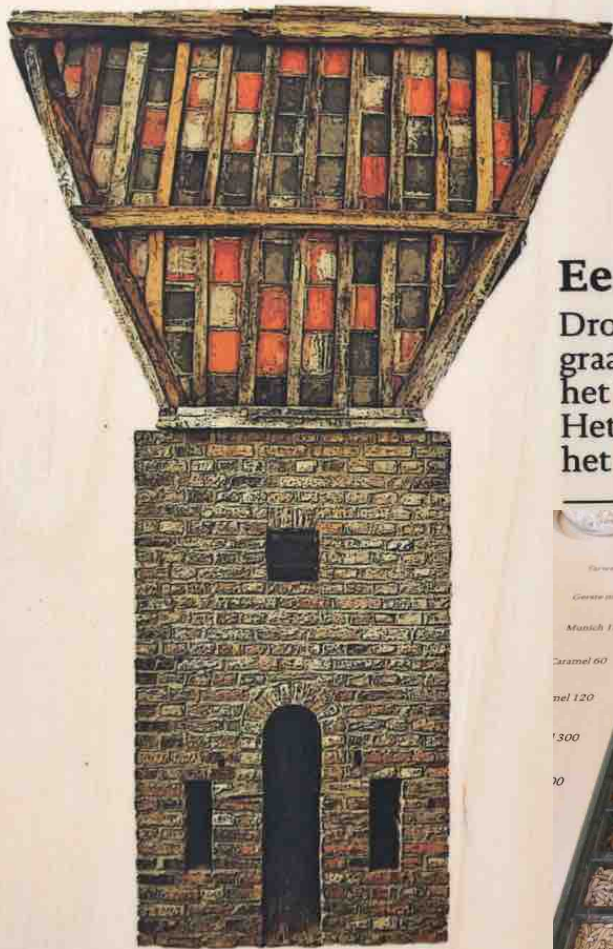
Het brouwproces



Haver

Voor het middeleeuwse bier werd vaak haver gebruikt. Haver was veel goedkoper dan gerst of tarwe.





Eest

Droogoven waarop kiemend graan wordt gedroogd om het kiemproces te stoppen. Het gekiemde graan heet na het drogen mout.



Graan voor bierproductie

Hoppenbier (1475)

Voor 16 vaten bier:

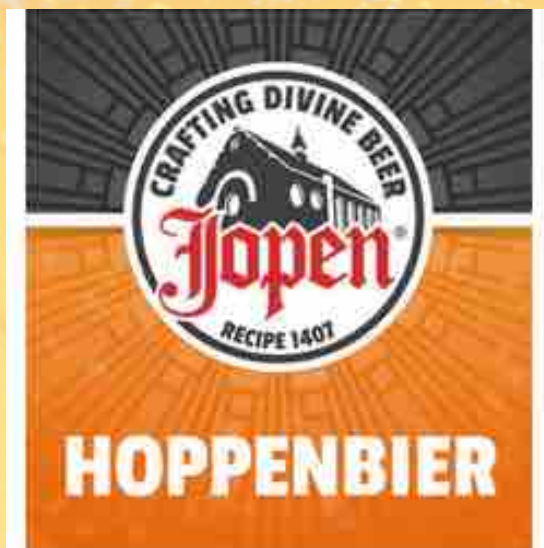
- 10 mud haver
- 3 mud gerst
- 2 mud tarwe

Kuitbier (1534)

Voor 30 vaten:

- 10 mud haver
- 3 mud gerst

(1 Amersfoortse mud is 186,6 liter)



Graanproductie

De graanprijzen schommelden enorm. Soms waren er misoogsten door te droog of te nat weer, muizenplagen of oorlogshandelingen.

In vergelijking met **haver** was:

gerst 1,5 - 2 x zo duur

rogge 2 - 2,5 X zo duur

tarwe 3 - 4 X zo duur

boekweit 1,5 - 2 X zo duur



Witbier

Misverstand:

Witbier heet zo vanwege de witte troebele kleur

Wat is juist:

Witbier is afgeleid van wijtbier. Wijt is de Middel nederlandse naam voor **tarwe**.

In het Duits: Weizen



Gruitbier

Het bier dat tot in de veertiende eeuw gebrouwen werd, werd gekruid met **gruit**

Gruit: zoete moutpap met daarin een kruidenmengsel van **gagel**, rozemarijn en verder diverse andere kruiden.

Dit bier was **beperkt houdbaar**.

Dat betekende dat slechts kleinere hoeveelheden per keer gemaakt werden

Exporteren was vanwege de beperkte houdbaarheid niet mogelijk

Gagel



Gruitbier

Brouwers waren verplicht de gruit van een officiële gruit te betrekken.

Op dit gruit zat een gruitbelasting. Deze zorgde voor inkomsten voor de graaf, bisschop of landsheer.



Hop

Zo rond 1340 wordt de gruit vervangen door hop.

Hop conserveert het bier veel beter

Dit maakt schaalvergroting en export mogelijk



Hop



Het brouwproces



Het brouwproces



Het brouwproces



Het brouwproces



Bierbrouwen rond 1900

Brewing beer in around 1900

Bierbrauen um 1900

1. Water verhitten in de waterketel.
Water is heated in the boiler.
Wasser im Wasserkessel erhitzen.

2. In de roerkuip mout en water mengen tot een beslag.
Malt and water are mixed to form a mash in the mash tun.
Im Fährbettlich werden Malz und Wasser zu Maische vermischt.

3. Vocht uit het beslag (het wort) opvangen in de letbak.
Liquid from the mash (the wort) is collected in the drip trough.
Die Feuchtigkeit aus der Maische (die Würze) wird in einem Auffangbehälter gesammelt.

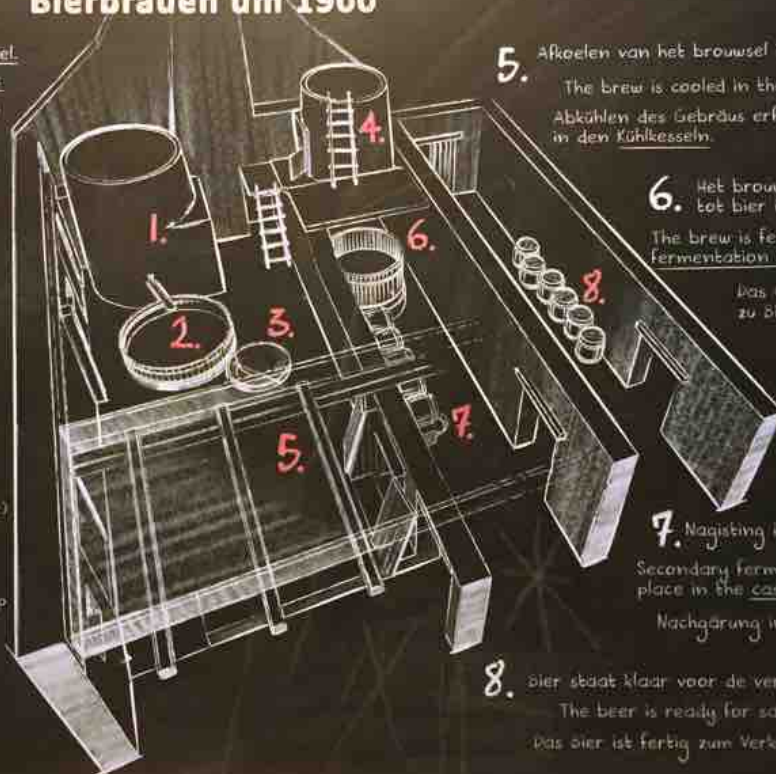
4. Koken van het wort met hop in de wortketel.
The wort is boiled with hops in the brew kettle.
Das Kochen der Würze mit dem Hopfen im Würzekessel.

5. Afkoelen van het brouwsel in de koelbakken.
The brew is cooled in the cooling tanks.
Abkühlen des Gebräus erfolgt in den Kühlkesseln.

6. Het brouwsel laten gisten tot bier in de geïkulp.
The brew is fermented in the fermentation vessel to produce beer.
Das Gebräu im Gärbotlich zu Bier gären lassen.

7. Nagisting in de biervaten.
Secondary fermentation takes place in the casks.
Nachgärung in den Bierfassern.

8. Bier staat klaar voor de verkoop.
The beer is ready for sale.
Das Bier ist fertig zum Verkauf.





PAUZE

Amersfoort bierstad





Scherbierstraat

Scharrelbier - een ode aan de Scherbierstraat

De stoutste straat van Amersfoort kon niemand echt bekoren
En is zo door de eeuwen heen toch wel wat glans verloren
Geen stout, geen pils, geen kwak, geen pint
Daar komen brokken van
Dus begint eer gij bezint
Doe het nu het nog kan

En als je maat na zijn adje disrespect
De dans in trippelmaat verstaat
En overbodig aandacht trekt
Dan vieren wij tot laat
Dat hier van het laatste wort
Het scharrevocht werd gebrouwen
Dat men schonk aan zieken en vrouwen
(Het betert ook niet op de tap: het is en blijft een beetje slap)

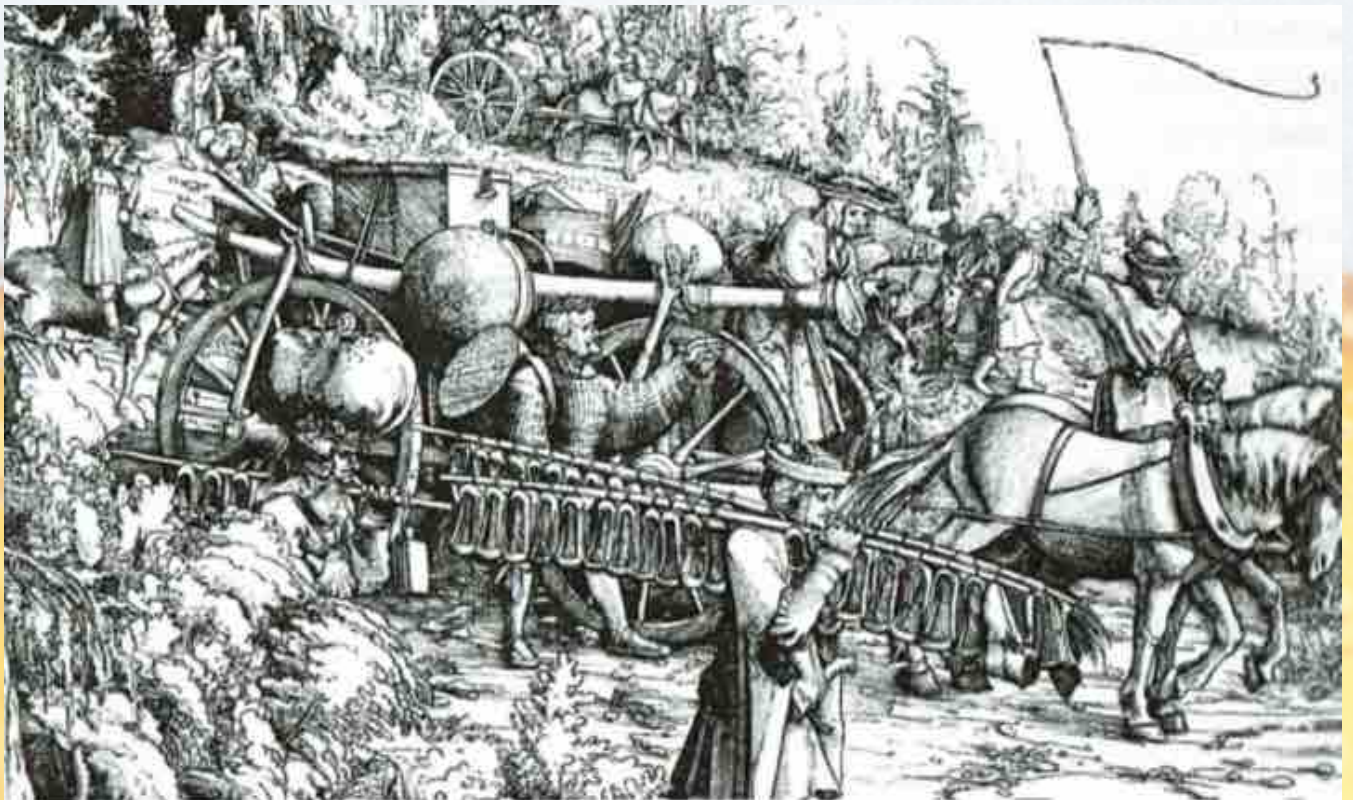
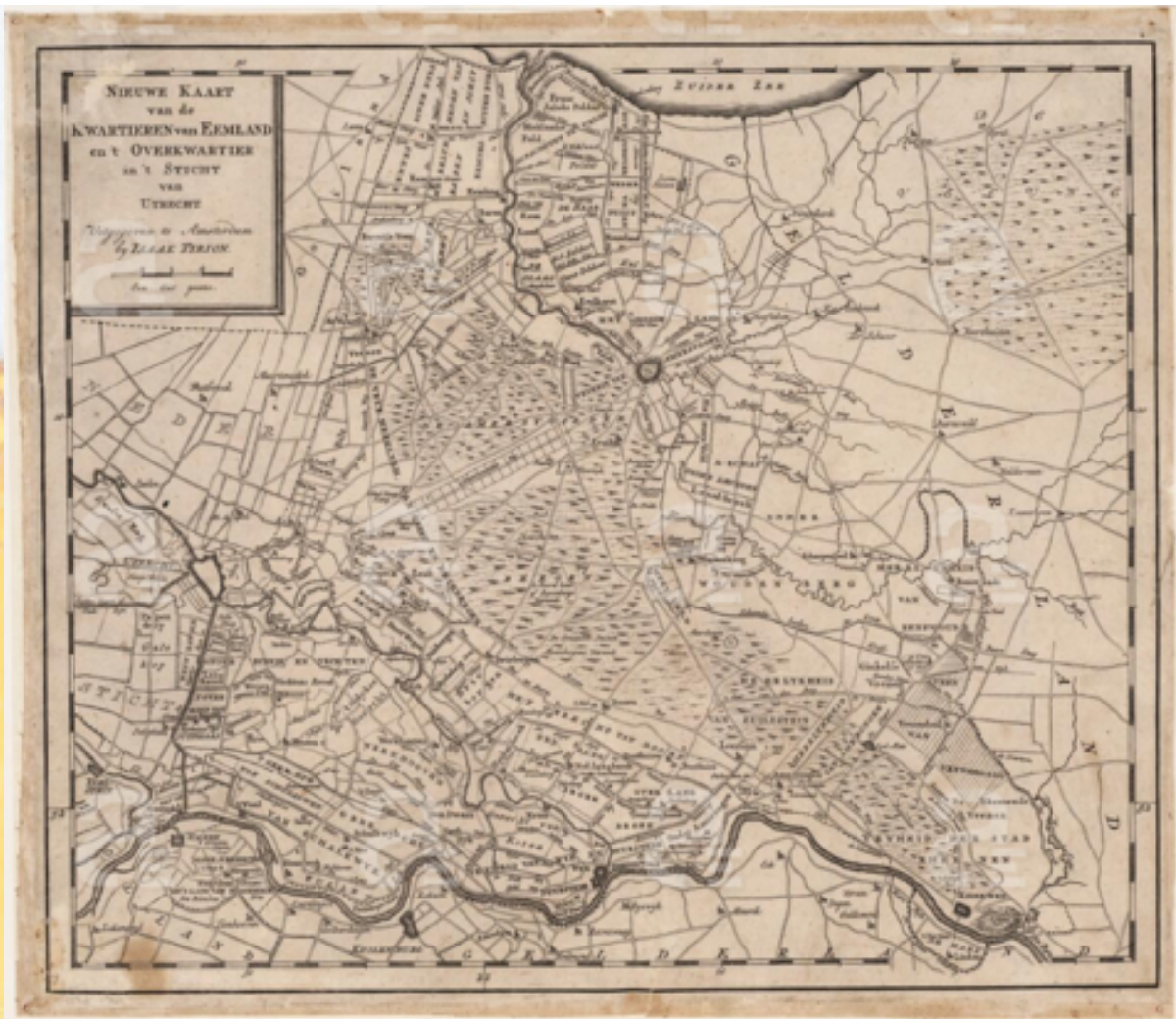
Eva Vleeskruyer (1977), stadsdichter Amersfoort 2017-2019

Amersfoort bierstad

De geografische ligging maakte dat Amersfoort een succesvolle
brouwnijverheid ontwikkelde:

Knooppunt van verkeersstromen

Beschikbaarheid grondstoffen: graan, hop, water, turf



Afb. 31 Goederenvervoer met wagen en kar (deel van Albrecht Altdorfer, *Triumphzug Kaiser Maximilians I, der Tross* (1516).

Graanproductie

Amersfoort: arme grond

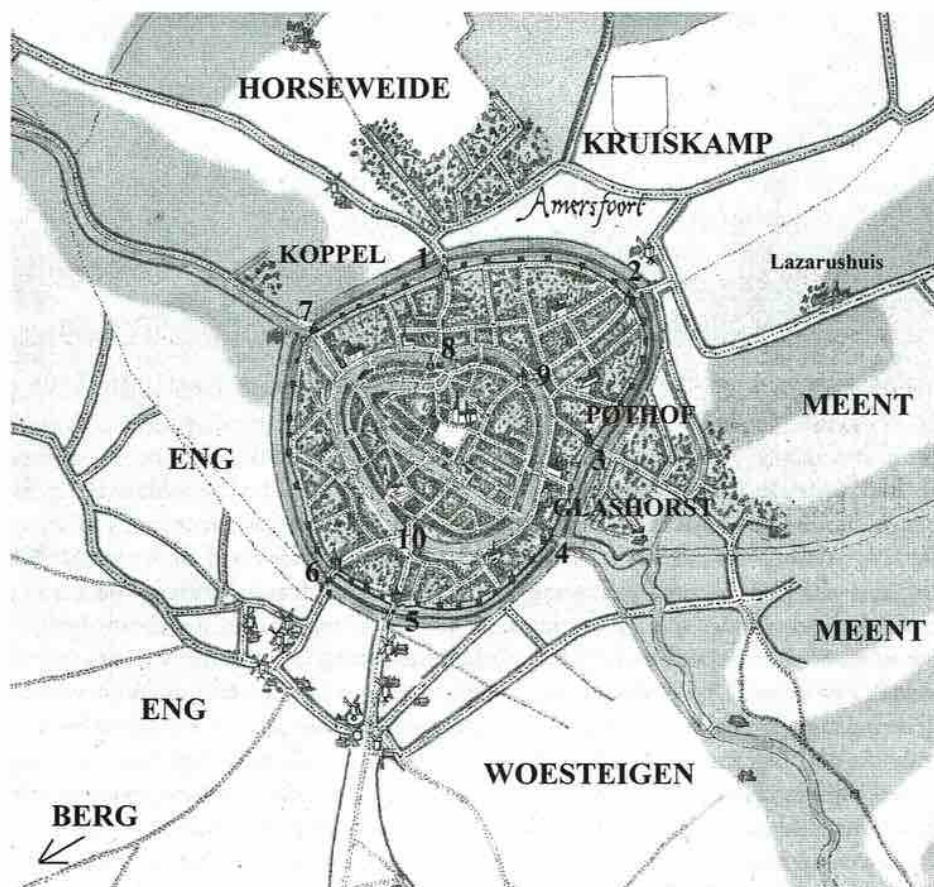
Geschikt voor haver, minder voor gerst, boekweit en rogge. Niet geschikt voor tarwe.

Bemesting door heideplaggen, vermengd met stalmest, slachtafval e.d. gebruikt.

Opbrengsten laag, ong. 1500 kg per Ha (tegenwoordig meer dan 7000 kg/Ha)

Ongeveer de helft van het graan voor de bierproductie kwam uit de omgeving van Amersfoort

KAART 4 VELDNAMEN EN POORTEN ROND AMERSFOORT*

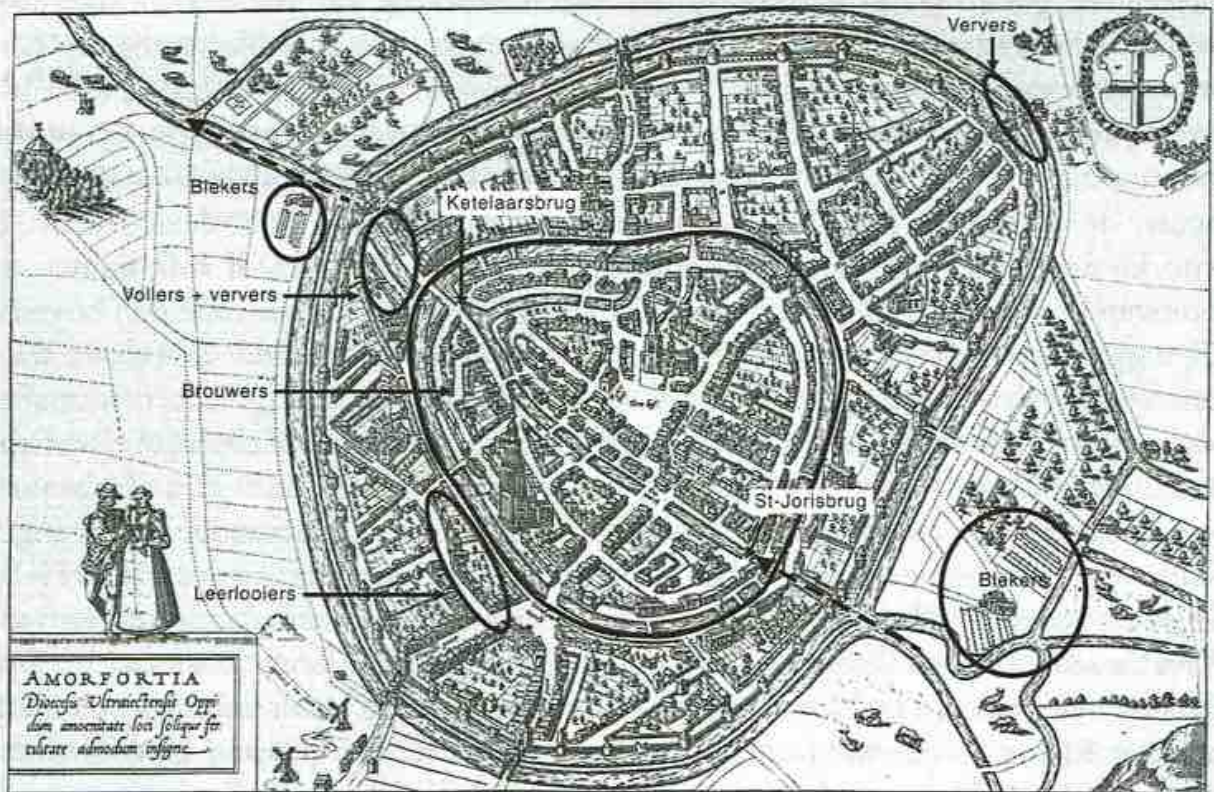


* Uitsnede kaart Jacob van Deventer (ca. 1560); Archief Eemland, kaartnr. 1001-282.

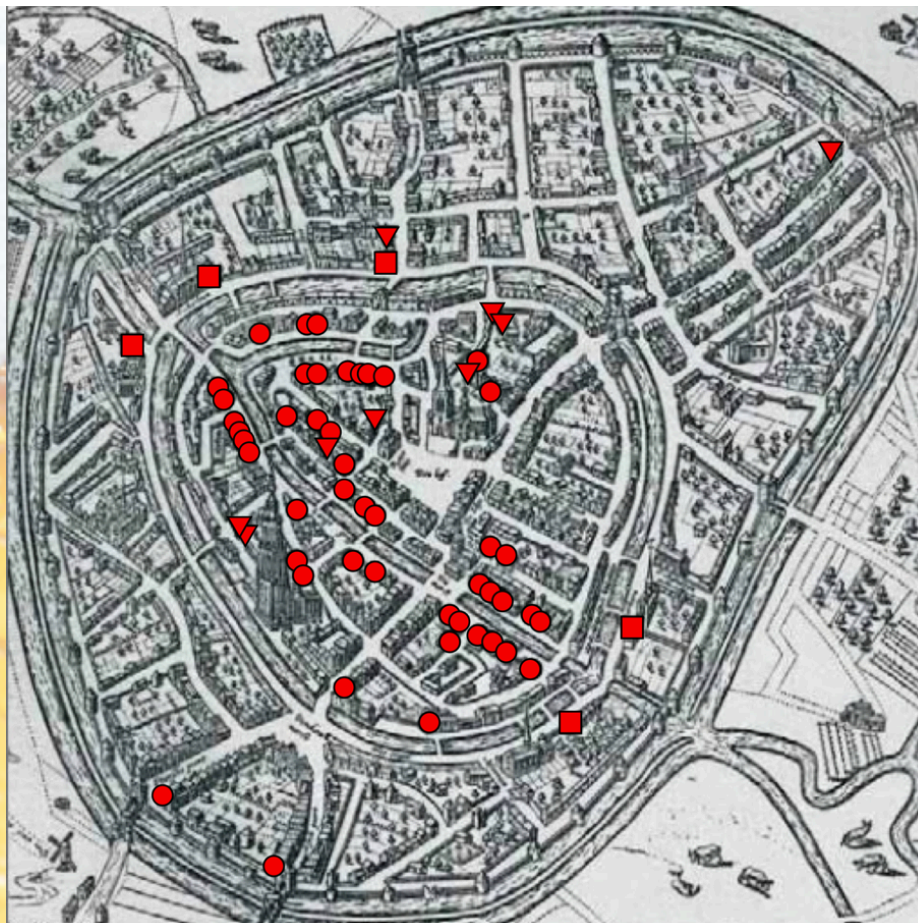
1 Bloemendalsepoort 2 Kamppoort 3 Sint-Andriespoort 4 Monnikendampoort 5 Slijkpoort
6 Utrechtsepoort 7 Koppelpoort 8 Havikerpoort 9 Viepoort 10 Rodetorenpoort

Brouwerijen in Amersfoort

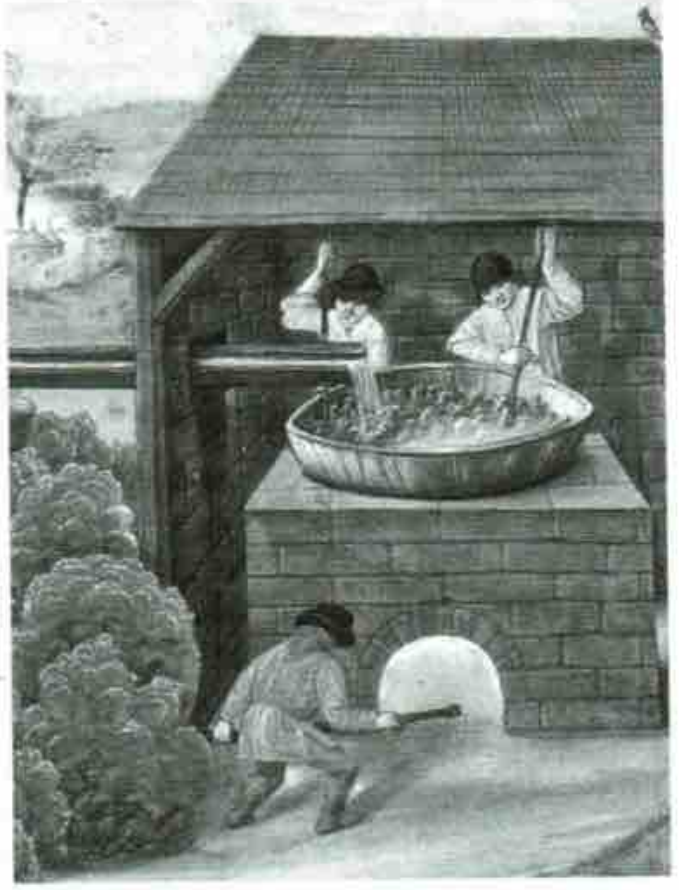
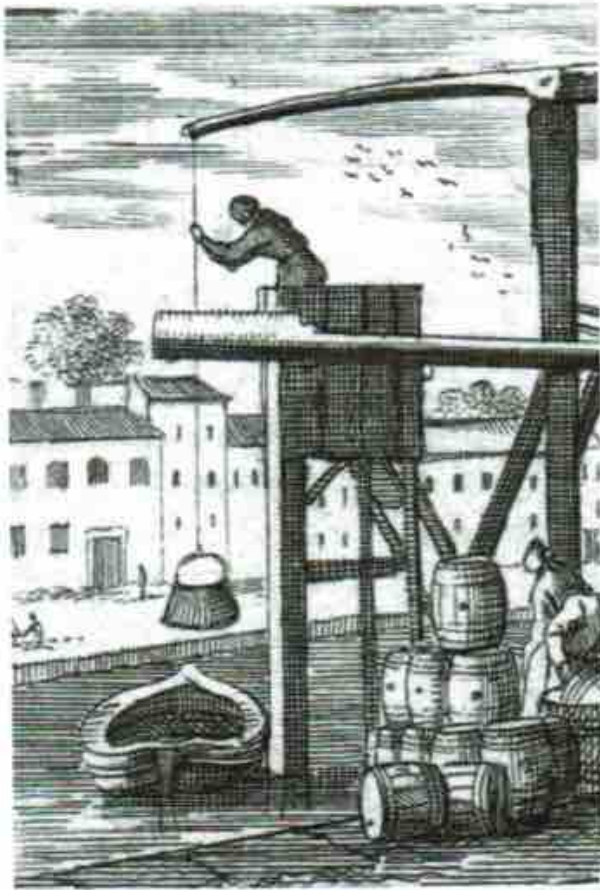
KAART 5 CONCENTRATIEGEBIEDEN VAN AMBACHTEN



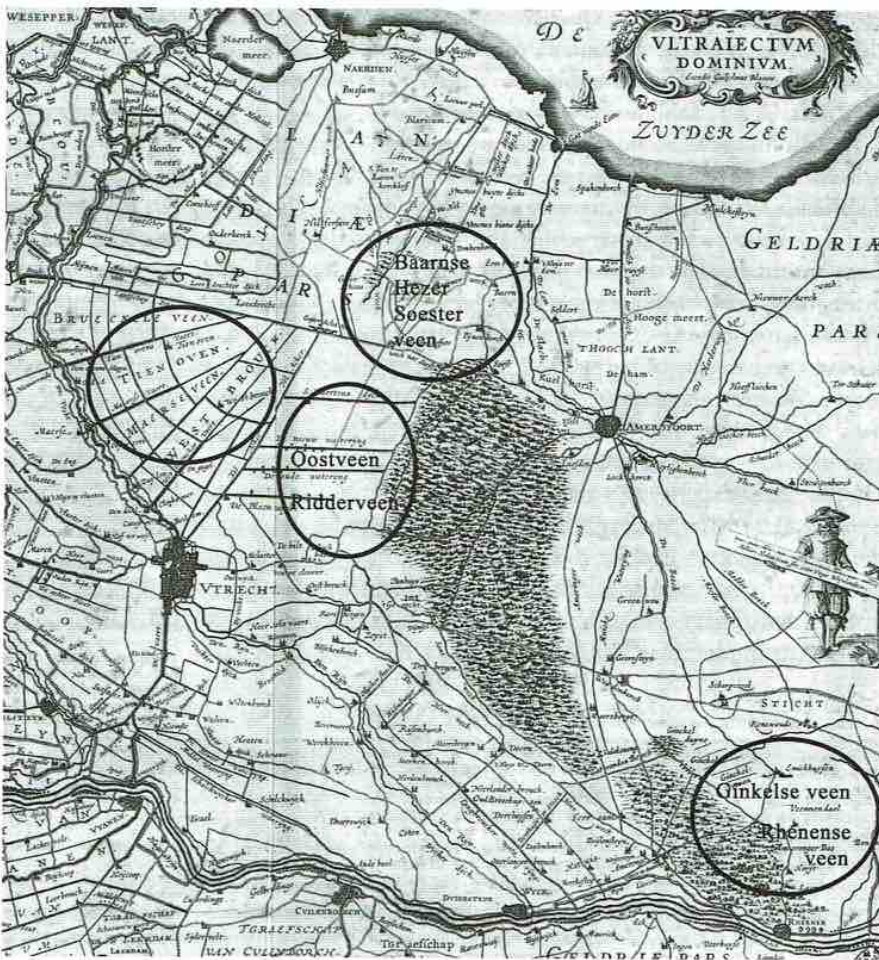
Braun en Hogenberg (1588); Archief Eemland, kaartnr. 1001-271.



- commerciële brouwerijen
- instellingen en kloosters met eigen brouwerij
- ▼ brouwovens gevonden bij opgravingen.

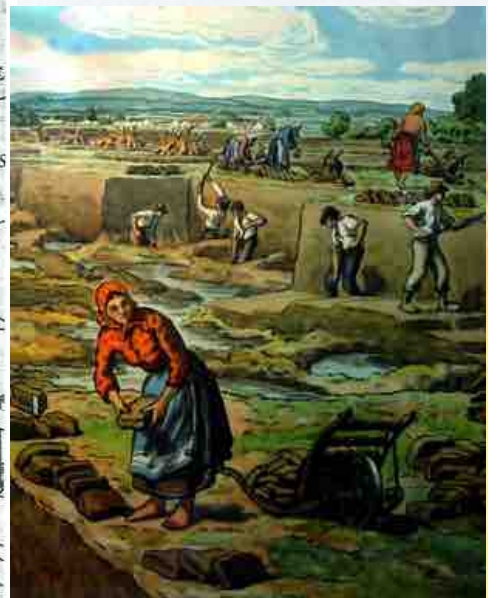


KAART 6 VEENGEBIEDEN MET TURFWINNING IN HET STICHT



Ingetekend op Johan Blaeu, *Ultraiectum dominium* (1635); Het Utrechts Archief, catalogusnr. 214251.

Turfwinning



Het getal der brouwers

Tekst op een glazen raam dat het bierbrouwersgilde in 1614 aan de Sint-Joriskerk schonk

*Men sach weleer in 't Amersfoortsche dal
driehonderdenvijtigh brouwers leven
maer die daer nu noch zijn in 't getal,
die hebben dit glas alhier gegeven*

Het getal der brouwers

De pijl geeft de mogelijke plaats aan waar het raam van de brouwers gezeten heeft.



Het getal der brouwers

Rond 1514 telde Amersfoort zo'n 85 brouwerijen, een eeuw later waren dat er al minder

Mogelijke verklaringen:

- Aantal leden van het bierbrouwersgilde sedert de oprichting?
- Aantal brouwers sedert de verlening van stadsrechten in 1259?
- Romantisch beeld dat in ieder van de huishoudens in de stad een brouwers-hart school?

Productieplafonds

Aanvankelijk waren er maximale hoeveelheden die een brouwer mocht brouwen: de grootte van het brouwsel en de brouwfrequentie waren in stedelijke regels vastgelegd, evenals de kwaliteit.

Bier van de verschillende brouwerijen zal ook min of meer hetzelfde gesmaakt hebben.

In het midden van de zestiende eeuw werden hoeveelheden en kwaliteit steeds meer vrijgelaten. In Haarlem, Gouda en Delft lagen de produktieplafonds veel hoger

Brouwselgrootte

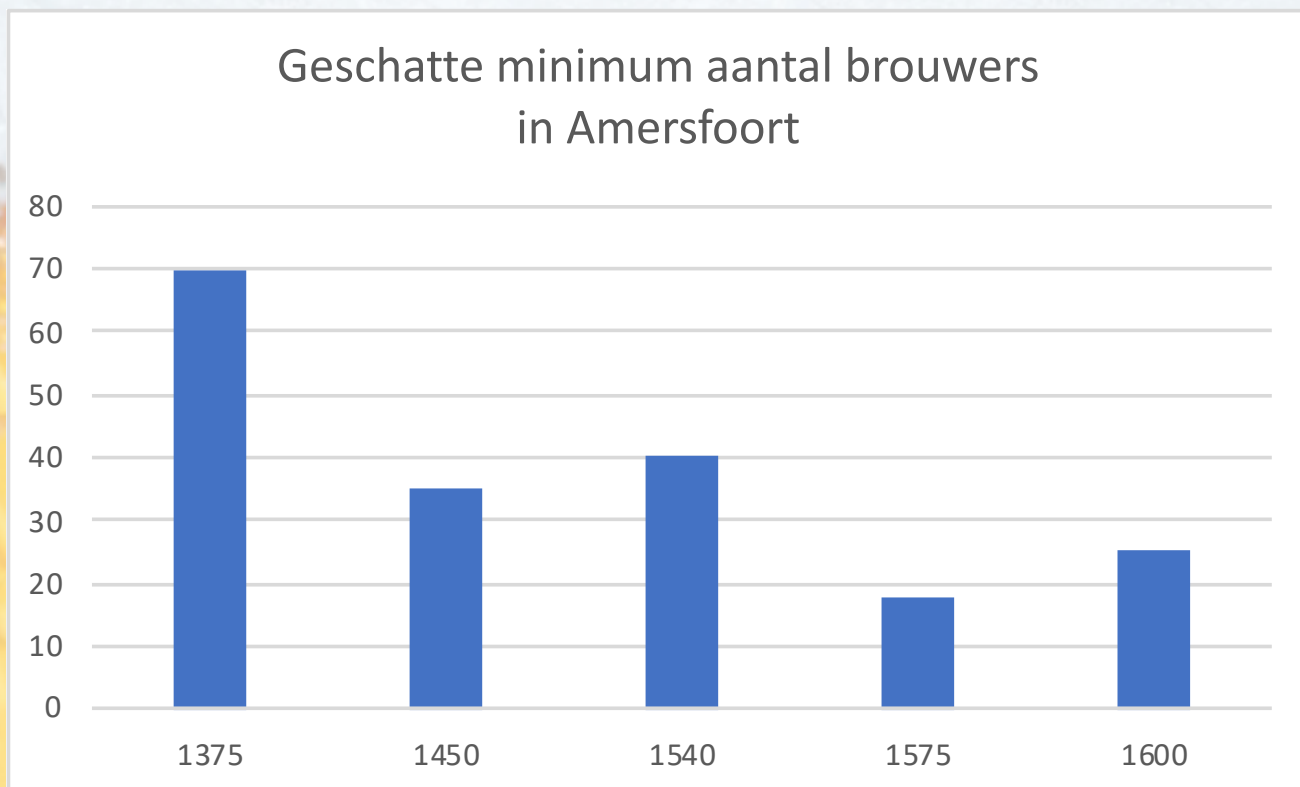
1325-1400:
12 vaten per week

1400-1425:
18 vaten per week

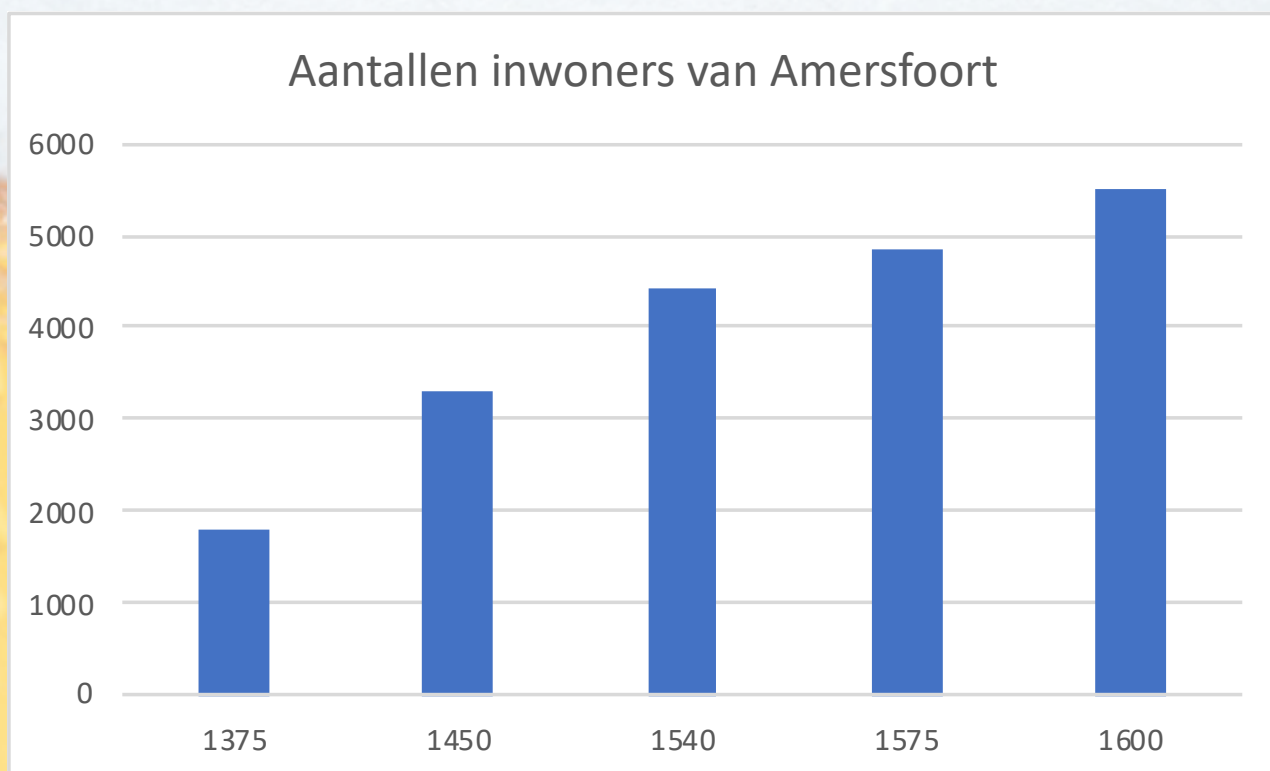
1425—1475:
2 X 24 vaten per week

1475 - 1550:
2 X 30 vaten per week

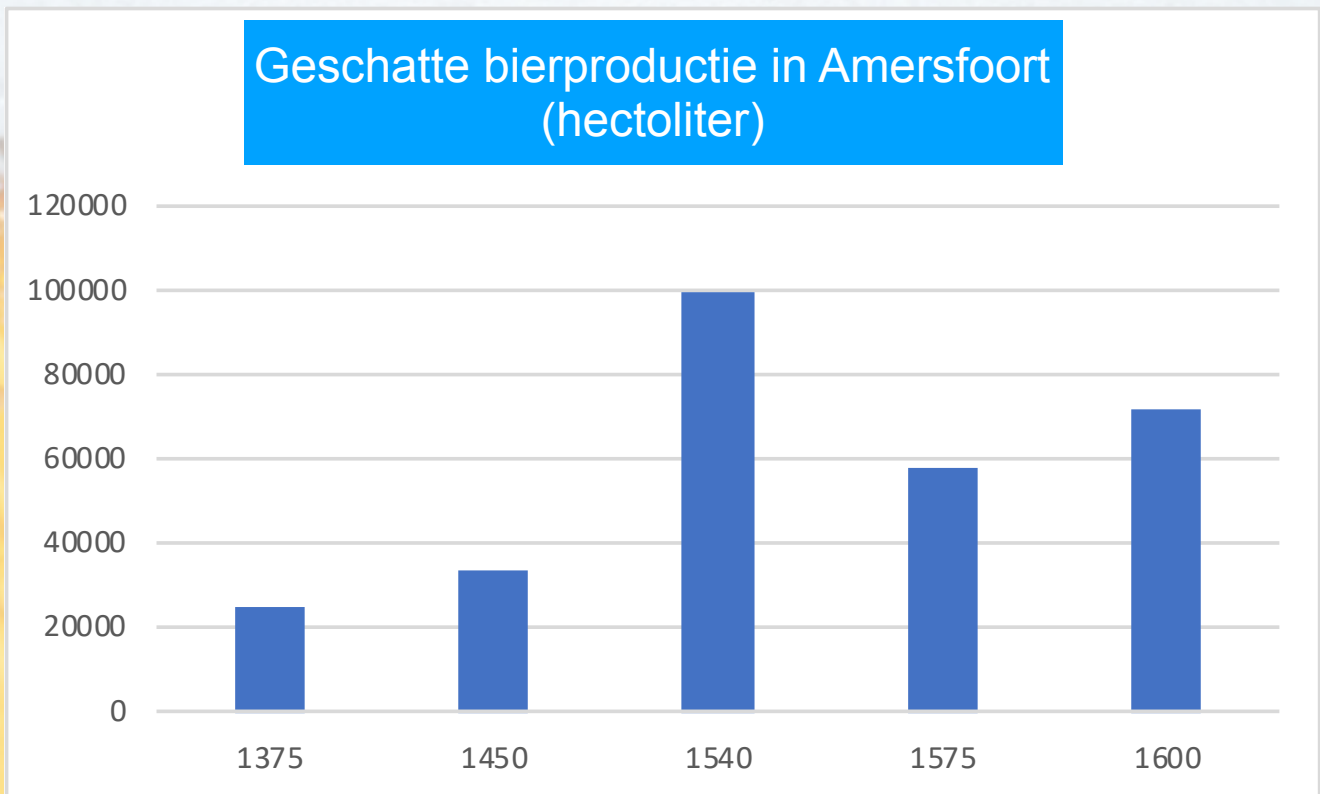
Het getal der brouwers



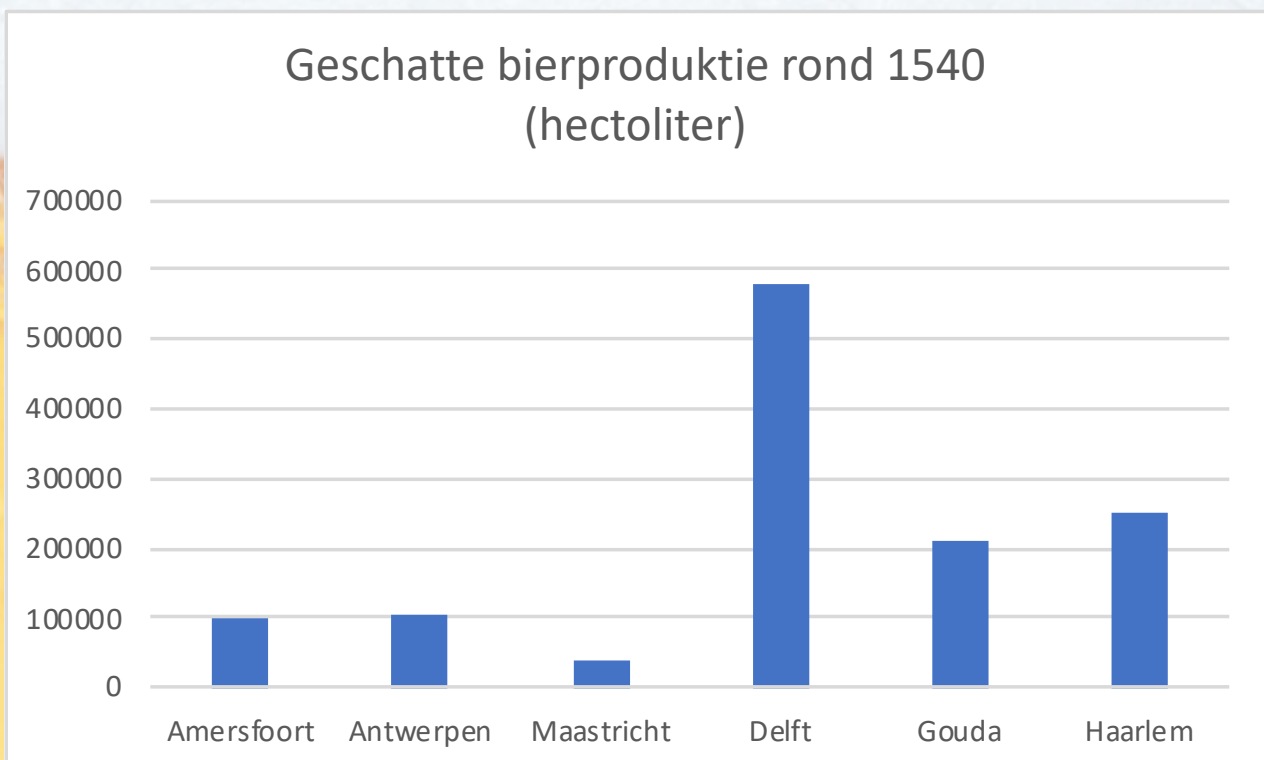
Het getal der brouwers



Bierproductie in Amersfoort



Bierproductie in de Noordelijke Nederlanden



Bierproductie



Een middeleeuws biervat had een inhoud van ongeveer 136 liter (tegenwoordig 50 liter)

Huizen aan het Havik waarin inde 15-e eeuw een brouwerij zat



Havik 6 - 8A

Huizen aan het Havik waarin inde 15-e eeuw een brouwerij zat



Havik 33 - 35

Krommestraat 20



Krommestraat 20, oudste monument van een Amersfoortse brouwerij



Krommestraat 20, voorkant

Ontwikkelingen in de bierindustrie

Vanaf de 16de eeuw kromp de bierindustrie in Amersfoort door:

- de hoge accijnzen
- vervuilde grachten
- de slecht bevaarbare Eem
- groeiende bierproductie in omringende steden

Schaalvergroting

Tegelijkertijd zien we dat vanaf de 16-e - 17-e eeuw de kleine brouwerijen verdwijnen en plaats maken voor grote.

Voorbeelden zijn

De Kroon, Krommestraat 36-38 (1663-1719)

De Eenhoorn, Krommestraat 44 (tot 1768)

Het Paardje, Krommestraat 50-56 (1550-1650)

De Pijpkan, Krommestraat 60

De Posthoorn, Langegracht 23

De Lelie, Langegracht 31

Het Anker, Langegracht 12-13 (1635-1895)

Het Klaverblad, Westsingel 1-3 (1670-1893)

De Klok, Lievevrouwestraat 20

De Drie Ringen, Kortegracht 19 -15 (tot 1706)

In 1760 waren er alleen nog: het Anker, het Klaverblad en de Eenhoorn

Brouwerij De Kroon (1663-1719)



Krommestraat 38 - 40

Brouwerij De Eenhoorn (Ong. 1750)



Krommestraat 44

Brouwerij Het Paardje (1650 - 1850)



Krommestraat 50 - 52

Brouwerij de Pijpkan



Krommestraat 60

Brouwerij de Posthoorn



Langegracht 23

Brouwerij de Lelie



Langegracht 31

Brouwerij Het Anker (1635-1895)



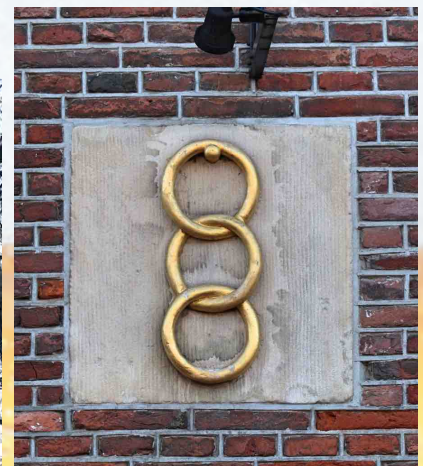
Langegracht 12 - 13

Brouwerij De Klok (1615)



Lievevrouwestraat 20

De Drie Ringen (tot 1706)



Kortegracht 19, 17 en 15

Phoenix brouwerij



Phoenix brouwerij



Smallepad

Phoenix brouwerij

Industrialisatie in de tweede helft van de 19de eeuw.

Nieuwe bedrijven vestigden zich onder meer aan het Smallepad. In 1873 werd Amersfoortsche Beiersch-Bierbrouwerij opgericht. In 1894 kwam de fabriek, inmiddels **Phoenix Brouwerij** geheten, in handen van de familie Meursing en daarna van de familie Korthals Altes.



Phoenix brouwerij

Overstap op **Beiers bier**

Bier van **lage gisting**

Proces verloopt bij lage temperatuur, rond 8 graden

Gebruik van koelmachines maakte dit proces mogelijk, ook in de zomer.



Phoenix brouwerij



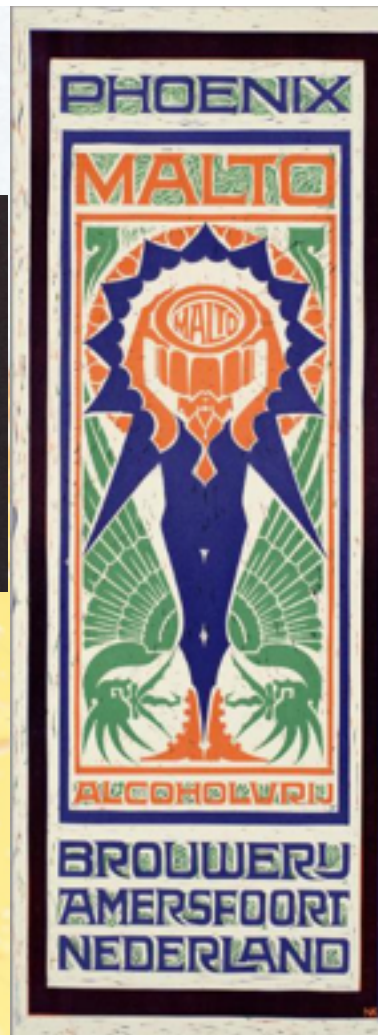
Hoge gisting: het gist drijft boven op de wort
Lage gisting: gist zit op de bodem

Phoenix brouwerij

Het bier was vooral voor de export en de verkoop in winkels

In 1907 werd er al alcoholvrij bier gemaakt (Malto)

Phoenix was de eerste brouwerij die kroonkurken toepaste



Phoenix brouwerij

Na bijna 100 jaar werd in 1970 de brouwerij gesloten en gesloopt.

Dan volgt een brouwerij-loos tijdperk in Amersfoort

Tot 1990



Brouwerij De Drie Ringen



Brouwerij De Drie Ringen

Oprichting Stichting 'De Vriendenring Der Amersfoortsche Bierbrouwerij De Drie Ringen' door Piet de Haan en de broers Johan en Marinus Korthals Altes

De brouwerij opende in 1990, maar ging in 1994 failliet

Nieuwe eigenaar werd Walrick Halewijn, later opgevolgd door Cor Brons. De laatste eigenaar, voormalig kunstschilder en kroegbaas Gert van Reenen is eind 2018 overleden.

Het bier voor de 33 cl flesjes wordt in België gebrouwen bij de Proefbrouwerij in Lochristi (Oost-Vlaanderen)



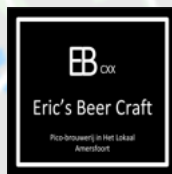
Amersfoort Bierstad Anno 2019



Rock City Beers
Amersfoort
Anno: 2012



Louis Loyal
Amersfoort
Anno: 2015



Eric's Beer Craft
Amersfoort
Anno: 2016



Brouwerij de Drie Ringen
Amersfoort
Anno: 1989



Brouwerij 't Mirakel
Amersfoort
Anno: 2017



Brouwerij Katuin
Amersfoort
Anno: 2017

Brouwerij KwatierBier
Amersfoort
Anno: 2017



Amersfoort Bierstad Anno 2019



Brouwerij KwartierBier



Brouwerij de Drie Ringen



Brouwerij Katuin



Eric's Beer Craft



Louis Loyal



Brouwerij 't Mirakel



Rock City Beers

Rock City Beer



Robert Oosterhuis en Koen Overeem

Amersfoort Bierstad Anno 2019



Amersfoort Bierstad Anno 2019



Amersfoort Bierstad Anno 2019



Amersfoort Bierstad Anno 2019





**Bedankt voor uw
belangstelling**