

# Biertje?

## Roelf van Til

Wanneer je Roelf van Til op zijn 17<sup>e</sup> gevraagd had of hij een biertje wilde, had hij dit aanbod afgeslagen. Bijzonder, voor een man die momenteel als grootste hobby, naast zingen en zijn gezin, het brouwen van bier heeft.

Op zijn 18<sup>e</sup> kwam Roelf in België in aanraking met speciaal bier. Tijdens een bezoek aan een klooster kreeg hij een Orval biertje aangeboden. Dit beviel hem zo goed, dat hij zich sindsdien meer is gaan verdiepen in speciaal bier: dubbels, tripels, quadrupels en bockbieren. Roelf: "In Nederland ben ik me gaan richten op de commerciële bieren, maar in het buitenland ook op de speciale bieren van bijvoorbeeld kloosters of bij brouwerijen. Ik ben de etiketten gaan verzamelen, plakte deze in en beschreef daarbij hoe ik een bier vond smaken."

### Zelf

Na zoveel proeven en analyseren besloot Roelf zelf te gaan brouwen. Hij werd lid van het Kennemer Bier en Wijn Gilde, in Heemskerk. "Het onderdeel dat zich met bier bezig houdt, groeit gestaag. We hebben momenteel 45 leden. In het clubgebouw is een gezellige bar. Maar het pronkstuk van de club is onze eigen brouwerij. Er is altijd één brouwmeester. Dit is de persoon die het recept bedenkt én de ingrediënten verzorgt. Anderen helpen dan met het brouwproces. Je hebt het toch al snel over meer dan 100 liter. Ik heb een paar jaar meegekeken, maar wilde het uiteindelijk zelf ook proberen. Mijn eerste eigen gebrouwen biertje is finaal mislukt. Dit had een tripel moeten worden, dus met zo'n 9% alcohol, maar we kwamen niet verder dan 3,5%", lacht Roelf. Roelf legt uit dat dit over het algemeen het geval is, wanneer je te snel wilt gaan. Hoe langer het licht, hoe meer alcohol



zich kan ontwikkelen.

Uiteraard is dit ook afhankelijk van andere zaken, zoals de hoeveelheid gist, mout en suiker, en het soort mout en suiker.

### Trio

Roelf heeft inmiddels 3 bieren gebrouwen. "Als je mensen die geen bier lusten, vraagt waarom niet, wijzen ze vaak op de bitter-

**Naam:** Roelf van Til  
**Leeftijd:** 40 jaar  
**Functie:** Hoofd werkvoorbereiding DC Olieweg  
**In dienst:** 24 jaar  
**Thuisituatie:** getrouwd, 1 dochter, 3 maanden oud



heid van bier, de smaak. Ik heb daarom onder andere een bier gebrouwen waar ingrediënten aan toegevoegd zijn, die de bitterheid wat verhullen. Ik voeg dan bijvoorbeeld koriander, sinaasappelschil, kardemom en zoethout toe. Deze ingrediënten zitten in mijn tripel, mijn lekkerste bier. Daarnaast heb ik nog een witbier en een quadrupel gebrouwen." Dit laatste bier heet Quirine, naar Roelf's dochter.

### Teamwork

Het brouwen gebeurt in het clubgebouw, maar het vergisten vindt thuis plaats. Dit is wettelijk zo vastgesteld. Als het bier lang genoeg is vergist, moet het nog gebotteld worden. "Dit doe ik thuis, gezellig samen met mijn vrouw. Zij tapt het bier vanuit de vaten in de flesjes en ik doe de doppen erop."

Geïnteresseerden kunnen kijken op [www.kwbg.nl](http://www.kwbg.nl).

# Na sluitingstijd