

## BIJ DE BROUWER THUIS

Kortgeleden was ik op bezoek bij Lauran Castelijin in Sommelsdijk. Lauran heeft in 2013 de cursus bij de Deltabrouwers gevolgd. Ik had al via via gehoord, dat hij grootse plannen had om een geavanceerde installatie te bouwen. Na het zien van diverse foto's tijdens de thema avond Dubbelbock in december was mijn nieuwsgierigheid als technicus en brouwer snel gewekt.

Bij aankomst trof ik een indrukwekkende installatie aan. Het heeft even geduurd, voor ik doel en functionaliteit van ieder onderdeel in de gaten had. Ik moet zeggen, heel interessant, maar ook leerzaam. Je ziet als brouwer/brouwer altijd weer nieuwe/andere detailoplossingen voor een bepaald doel.

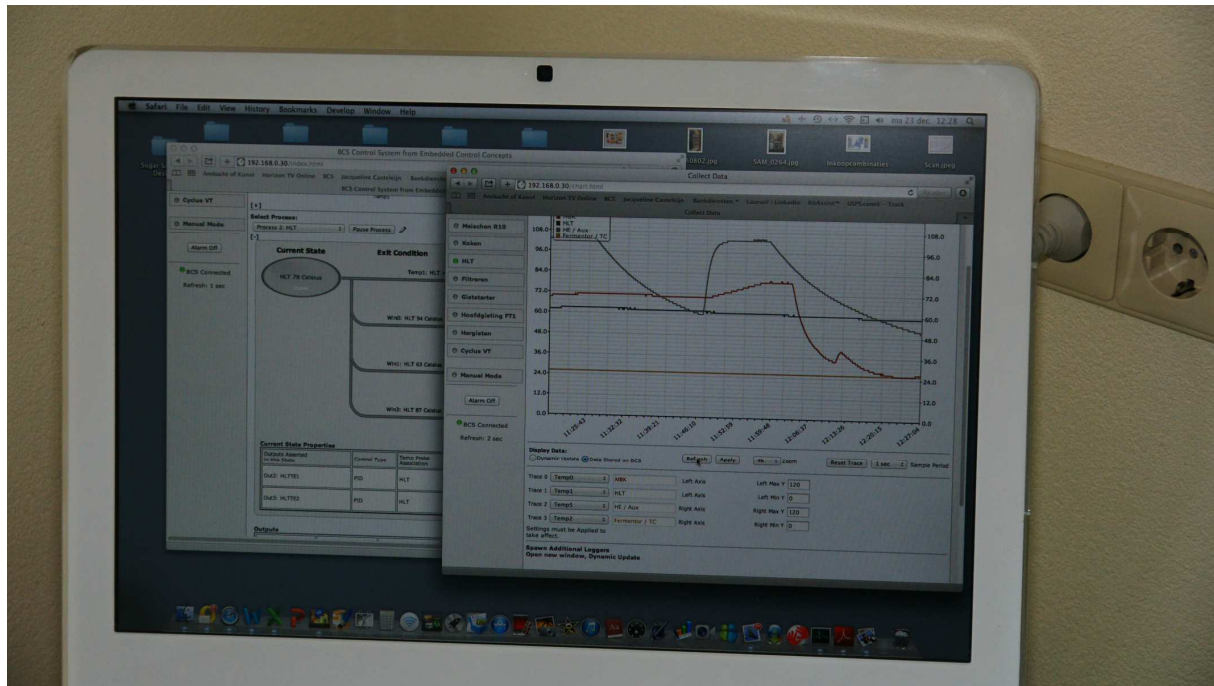
Lauran noemt het op zijn website een Nano-brouwerij. Lauran heeft een biochemische achtergrond en dat komt natuurlijk goed van pas als je gaat brouwen.



Linksboven zie je de besturingskast. Rechtsboven de maisch/kookketel. Rechts onder de filterkuip. Midden onder de spoelwaterketel. Midden in op de tafel de giststarter.

De ketels zijn samengesteld in Canada (Stout Tanks & Kettles), maar hebben waarschijnlijk een Chinese oorsprong. De stoomgenerator komt uit Nederland

Op de foto hieronder zie je de PC. Deze bestuurt het hele brouwproces en laat netjes zien welke temperaturen er zoal heersen tijdens het brouwproces. Het besturingssysteem (BCS) kan je naar eigen inzicht programmeren.



## Maischen.

De maischketel wordt met stoom verwarmd en geregeld. Hiertoe dienen twee verwarmingselementen. Het condensaat wordt met een pompje weer teruggevoerd, Dus een gesloten circuit. De ketel is voorzien van een roerwerk. De ketel is dubbelwandig en via de dubbele wand wordt de stoom toegelaten.

## Filterkuip

Na het maischen wordt de gehele inhoud van de maischketel gedumpt in de filterkuip. De maischketel wordt schoongemaakt en dient vervolgens als kookketel, eveneens dmv van stoomverwarming. In de filterkuip zit onderin een soort hevefilter, zoals we die kennen van de brouwcursus, maar dan zit de uitlaat onderin de ketel. Met een pompje wordt de wort naar de kookketel gepompt.

Na het koken wordt er gekoeld via de dubbele wand van de ketel en gaat de wort naar een CCT (Cylindro Conische Tank) Kenmerk is, dat het onderste deel conisch is en dat er onderaan een aftap zit. Hier kan je na de hoofdgisting overtollige gist aftappen en het vat min of meer als lagervat gebruiken.

Halverwege het conische deel zit nog een kraan. Die kan je gebruiken voor direkt uit het vat bottelen.

Deze CCT's staan in een ruimte, waarvan de temperatuur kan worden geregeld.



## Giststarter

Zie ook de website beschrijving



Al met al een zeer interessant bezoek. Techniek op en top! Er valt natuurlijk nog heel veel te vertellen over technische details, maar dat kan lauran beter zelf verder uitleggen. Het zal de meeste van onze thuisbrouwers misschien minder aanspreken, maar mij als techneut zeker wel.

Lauran heeft een voorkeur voor een Hoegaarden Grand Cru of een Weizen. Zoals bekend heeft Lauran bij de Dubbelbock thema avond een derde prijs gehaald. Een stimulans om door te gaan!

