

Maastricht

M



in **B**eeld

Brouwerij Bosch
deel 1, de brouwerij

I 6

augustus
2021





Brouwerij Bosch deel 1 de brouwerij

Oorspronkelijk was de naam Brouwerij De Keyzer. De brouwerij stamt uit 1758. Maar door de familie Bosch werd het pas een grote stadsbrouwerij. Tot 1970, toen stopte men ermee.

In 1870 was De Keyzer al de grootste brouwerij in de stad. Toch werd de brouwerij flink uitgebreid met het mouthuis en grotere brouwerij. En men nam een stoommachine in gebruik, de naam veranderde in Stoombierbrouwerij De Keyzer. Dat zegt iets over de moderne tijd: wij brouwen op stoom.

We zien links het mouthuis. Links daarvan is de ingang van de brouwerij. Het complex loopt vanaf hier, de Wycker Grachtstraat, door naar de Rechtstraat. Aan deze kant ligt de brouwerij, aan de andere kant het woonhuis van de familie Bosch. We gaan beide plekken bezoeken.

Sint-Arnoldus, zijn afbeelding hangt in de brouwerij, is de beschermheilige van de bierbrouwers.

Adres: Wycker Grachtstraat 26
Web: www.brouwerijbosch.nl





Gerst, een graansoort, is de grondstof voor bier. Het kwam in zakken van zo'n 100 kilo binnen en het moest naar de zolder gedragen worden om te drogen. Onder de dakpannen was het behoorlijk warm en onder de halfronde ramen zijn luiken die geopend kunnen worden zodat het tocht, ideaal voor het droogproces. De gerst moest regelmatig omgescheept worden. Als het voldoende droog was, werd het opgeslagen tot het verder verwerkt kon worden. Dat gebeurde op de 2de verdieping, daar werd het in kuipen met water gestort. De korrels namen het water op en begonnen te ontkiemen.

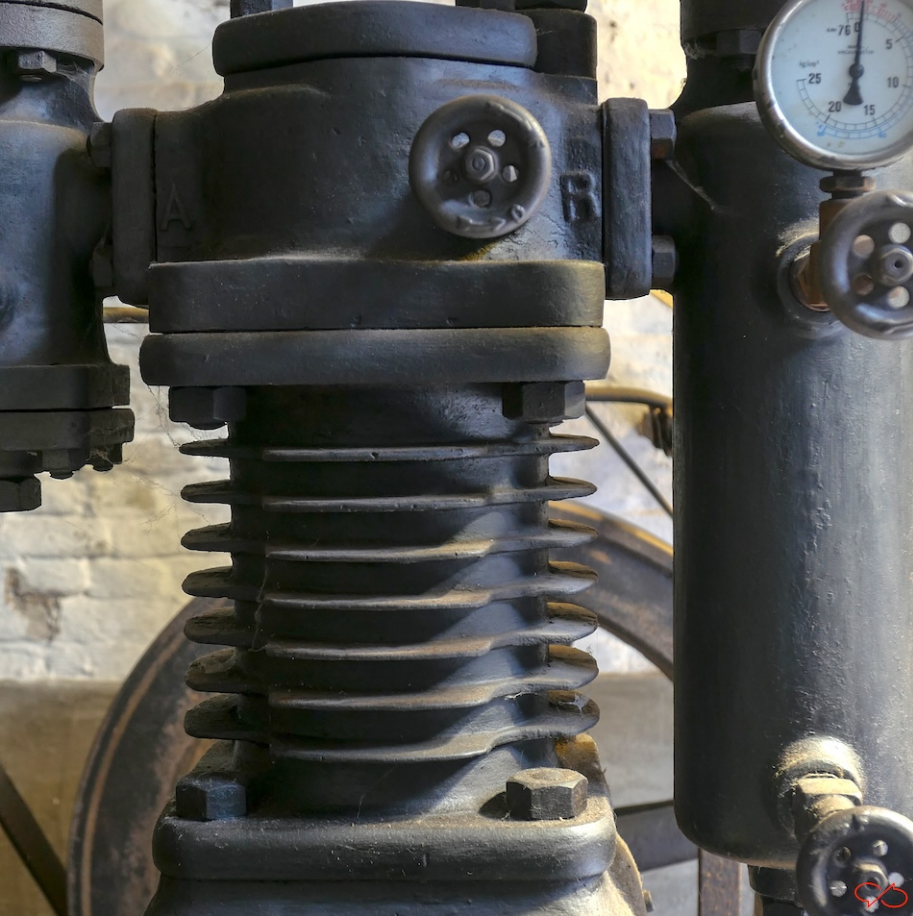


Dat ontkiemen zorgt ervoor dat het zetmeel omgezet wordt in suiker. Het zijn enzymen die dat veroorzaken. Het ontkiemen moest op tijd worden gestopt, omdat er anders een plant zou gaan groeien. Daarvoor werd het naar een droogvloer gebracht. De vloer bestond uit een gaas zo fijn dat de korrels er niet doorheen vielen. Onder de vloer werd gestookt zodat warme lucht van 70 tot 120 graden langs de korrels trok. Het droogde en het roosterde. Het resultaat werd geplet tot moutmeel.



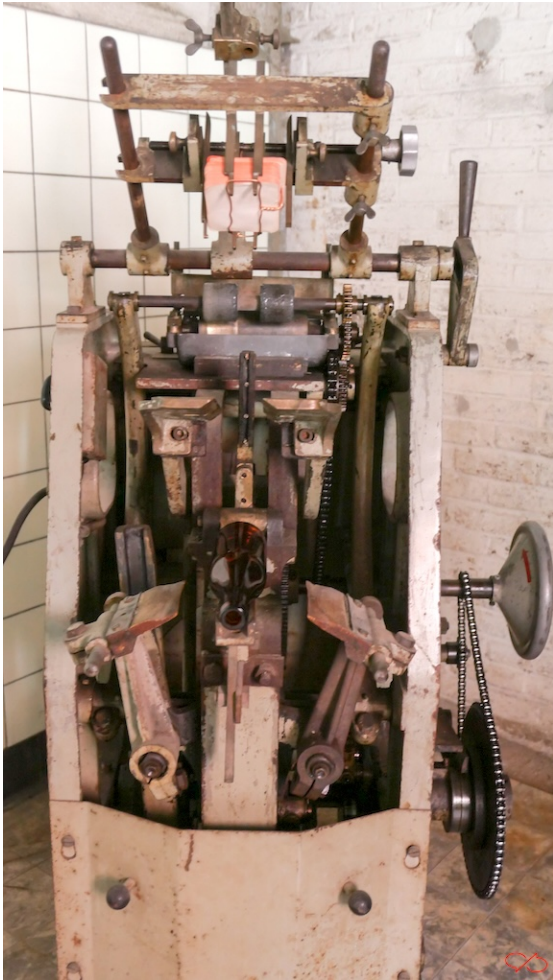
Dat moutmeel werd vermengd met warm water zodat er beslag ontstond. We zien hier de gietijzeren kuip. Er draaiden schoepen in rond zodat er goed gemengd werd. Nu werd het beslag gefilterd en bleef er wort over, het voorstadium van bier, en pulp, het heet draf, van het moutmeel. Dat werd als diervoer gebruikt. De wort werd in de brouwerij gekookt in grote koperen ketels, zie hieronder, en er werd hop toegevoegd. Hop maakt het bier langer houdbaar.





De wort werd afgekoeld met een buizenkoeler. Via de leiding boven druppelde de wort langs de koelbuizen naar een goot onderaan. Van daar werd het naar de gistkuipen geleid. Daar werd er gist toegevoegd en kon het vergisten beginnen, de suikers werden omgezet in alcohol en koolzuurgas. Het bier werd overgedaan in lagertanks om te rijpen. Daarna werden de vaten en flessen gevuld in de bottelarij.

In de bottelarij stonden verschillende machines. Een om de binnenkant van de fles goed schoon te maken. Een andere om de fles te vullen. Een machine om de kroonkurk erop te persen en een etiketteermachine. Iedere machine maakt al een hels kabaal. Het is helemaal oorverdovend als ze allemaal staan te draaien. En niks oorbeschermers in die tijd. De opvatting over ergonomie was compleet anders dan nu. Natuurlijk was het hier ook mogelijk om vaten te vullen. In de werkplaats werden vaten gemaakt en gerepareerd.





Hieronder zien we de directiekamer, de telmachine staat op tafel naast de boeken voor de administratie. En een prachtige keuken met fornuis. Nostalgie.



De brouwerij blijft behouden als museum. Er worden rondleidingen gegeven met aan het eind een proeverij; zeer de moeite waard. Aanmelden via de website.





Maastricht in Beeld
kortweg MiB

MiB is een
fotomagazine voor
liefhebbers van de
stad Maastricht.
De opzet is simpel:
interessante
onderwerpen,
behoorlijke foto's,
korte stukken tekst
met wat uitleg en
achtergronden en
een nette layout.

Dit magazine is gratis en komt uit de
Boekenkast van Peter Scheele:

<https://scheelpj.home.xs4all.nl/Site>

Ik wens u veel kijk- en leesplezier.

Peter Scheele 



Colofon

Camera: Panasonic Lumix LX100, Make II

Bewerking: Adobe Lightroom 6.14

Opmaak: Apple Pages 11.1

Foto's, tekst en opmaak: Peter Scheele