

GROEI VAN AMBACHTELIJK NAAR EEN MIDDELGROOT

STOOMKETEL: HET HART VAN EEN BROUWERIJ

Door Judith Write

Brouwerij de Molen uit Bodegraven is sinds 2006 actief als ambachtelijke brouwerij van hoge kwaliteitsbieren, en won vorig jaar diverse prijzen. Onlangs leverde Scharff Techniek B.V. een Certuss stoomketel, die het hart van de brouwerij vormt.

Met name de export naar de Scandinavische landen, Italië en de Verenigde Staten heeft ervoor gezorgd dat brouwerij de Molen een ongekende groei heeft doorgemaakt. Zelfs in de afgelopen crisisjaren werd een jaarlijkse groei van tussen de 30 en 50 procent behaald. Begin 2010 besloten de eigenaren Menno Olivier en John Brus om nogmaals een grote sprong voorwaarts te maken: te groeien van een ambachtelijke naar een moderne middelgrote brouwerij. Vanzelfsprekend zonder te moeten inboeten op kwaliteit.

LEVERANCIERS

Voor de brouwinstallatie kwamen Olivier en Brus terecht bij de Tsjechische leverancier MBA21, die een volautomatische brouwinstallatie leverde. De capaciteit hiervan is 25hl, maar theoretisch kan er vier maal per dag gebrouwen worden. De brouwketel wordt verhit middels stoom; dat heeft, vanwege brouw-technische eisen, de voorkeur van de brouwers. Betrouwbaarheid van zowel de stoomketel als

de leverancier daarvan is van levensbelang voor een brouwerij. De goede ervaring van Menno Olivier met Scharff Techniek B.V. tijdens vorige projecten heeft hem doen besluiten om contact op te nemen met Bernard Scharff, die sinds 2007 wordt het bedrijf commercieel leidt. Scharff Techniek BV, opgericht in 1983 door Jan Scharff, is voor het Duitse bedrijf Certuss Dampautomaten GmbH uit Krefeld al meer dan 25 jaar partner voor de Nederlandse markt.

KERNACTIVITEITEN

Net voor de crisis is het relatief grote aantal afzetmarkten door Scharff Techniek opnieuw geïnventariseerd en gevalideerd. Immers, een lokale stomerij vraagt een andere benadering dan een grote speler binnen bijvoorbeeld de petrochemie, met al haar divisies en voorschriften. „Bierbrouwerijen vormen één van die afzetmarkten,” vertelt Bernard Scharff. „Sinds 2008 is er een overeenkomst met de stichting PINT. Deze stichting maakt zich sterk voor het groeiend aantal specialbierbrouwerijen in Nederland. Per jaar worden verschillende bier (proef) festivals georganiseerd waar Scharff Techniek op bescheiden wijze sponsor van is. Onze aanwezigheid op deze festivals wordt beslist niet onder de noemer 'werk geschaard,' lacht hij.

BETROUWBAAR

Kenmerkend voor de dienstverlening van Scharff Techniek BV is service en betrouwbaarheid. Bernard: „Stoom is in de processen van alle gebruikers een kritieke factor. Men moet kunnen vertrouwen op een goed product, maar zeker ook op directe ondersteuning wanneer dat nodig is. Samen met Certuss wordt er een volledig open keten aangeboden, waardoor de gebruiker optimale kwaliteit en service krijgt.”

HET BROUWPROCES

Stoom wordt op drie momenten tijdens het brouwproces gebruikt. Bernard legt uit: „Allereerst tijdens het 'matischen', het geleidelijke verwarmen van het water met geschroote mout. Na het filtreren ontstaat de zogenaamde 'wort'. Deze wort dient voor een bepaalde tijd gekookt te worden. Ook dan

wordt de ketel verhit middels stoom. Tot slot wordt de stoom gebruikt voor het reinigen van de brouwinstallatie aan de buitenkant.”

De stoomketel die Scharff Techniek leverde aan Brouwerij de Molen is een Certuss Junior 400, en vormt het hart van de brouwerij. Dit hart, en de rest daaromheen, wordt aangedreven door het 'brein': de centrale computer. „Zo komt op het juiste moment de gewenste hoeveelheid stoom ter beschikking. Bij een energievriendelijk rendement van 93% levert hij maximaal 400 kg stoom per uur, bij een druk van 8 bar. Een ADCA reduceerstation zorgt voor een instelbare constante werkdruk van 3 bar. Anders dan een watruimketel, kan de Certuss stoomketel in de werkruimte worden opgesteld.”

SUCCESSEN

De sprong van ambachtelijke brouwerij naar moderne middelgrote brouwerij heeft Brouwerij de Molen geen windeieren gelegd: binnen de 'specialbierwereld' behaalden ze het afgelopen jaar veel successen. Zo werd hun meibock Jong & Onbedorven verkozen tot beste meibock van 2010, het winterbier Lood & Oud IJzer tot lekkerste winterbier van 2010, en ontving de brouwerij drie gouden medailles van de bier-consumentensite Ratebeer.com.



[i] Scharff Techniek BV, Utrecht
(030) 241 09 72
info@scharfftechniek.nl
www.scharfftechniek.nl

EET & BIERLOKAAL

Brouwerij de Molen is meer dan een brouwerij. Op deze unieke locatie zijn sinds juli 2004 naast de deuren van de brouwerij ook de deuren van ons proeflokaal en huiskamerrestaurant geopend: het Eet & Bierlokaal. De bouw van de nieuwe brouwerij van de Molen bevond zich eind april in de afrondende fase. Begin mei hopen ze te kunnen 'proefdraaien', om de tweede helft van juni officieel de deuren te openen.



[i] Brouwerij de Molen, Bodegraven
www.brouwerijdemolen.nl
www.facebook.com/BierbrouwerijDeMolen



Menno Olivier (links) en Bernard Scharff

