

# Bier uit het Beumerwald

TEKST EN FOTO'S:  
PETER KUPPERS

## *Brouwerij en whiskystokerij Gerlachus*

Toen Ger nog een veel voorkomende Limburgse jongensnaam was, heette de ene helft naar Gerardus van Wittem en de andere helft naar Gerlachus van Houthem-Sint-Gerlach. Gerardus heeft al een bier, met dank aan de Gulpener. Sinds twee jaar is er ook Gerlachus. Uit Hulsberg.

In de Burgemeester A Campostraat in Hulsberg bezit Thijs Has een kleine, maar piekfijne microbrouwerij en whiskystokerij. De brouwinstallatie en distilleerkolf zijn ondergebracht in zijn keurig afgewerkte garage. Sinds 2015 is Gerlachus een erkende accijnsgoederenplaats. Voor het zover is, begint Thijs Has in 2002 met het brouwen van bier uit een brouwpakket.

*Thijs Has in actie*



Omdat de lol daar snel vanaf is, construeert Thijs een kleine brouwketel en de rest is geschiedenis. De brouwinstallatie verhuist van de keuken naar de garage. Bovendien krijgt hij van Aart van der Linde van Us Heit, wij wisten niet dat hij een neef van Thijs is, de tip om ook te distilleren. Bier, moutwijn en whisky zijn immers alle drie kinderen van de korenaar.

### WISKIE

In de beslagketel kan Thijs zo'n 150-180 liter wort maken. Mout is afkomstig van de Malterie du Château uit Beloil. Has brouwt ongeveer elke zaterdag. Rekenkundig kan dit leiden tot 75 hl bier op jaarbasis.

Verreweg de meeste brouwsels blijken echter bedoeld voor het maken van ongehoopt stookbier, dat daarna wordt gedistilleerd. Het wort verhuist van de beslagkuip, waarin het afmaischen bij 80° gebeurt, via de koeler naar een van de gisttanks. Deze hebben een capaciteit van 240 liter. Het stookbier wordt vervolgens naar de koperen distilleerkolf geleid en dan ontstaat de basis voor Wiskie.

Nog geen whisky, want Thijs is officieel pas sinds 2015 aan de slag en whisky moet drie jaar gelagerd hebben voordat deze als zodanig op de markt kan worden gebracht. "Maar ook na drie jaar zal ik het product Wiskie blijven noemen", aldus Has. Wiskie lagert op vaatjes van Frans eiken. De oudste batch dateert van najaar 2015, opeenvolgende batches van 2016 en 2017. Een deel van de batches wordt nu al gebotteld. Een ander deel van het destillaat wordt omgezet in een espressolikeur en in een kruidenlikeur.

### GERLACHUS BIER

Er is natuurlijk ook een deel van het wort dat bier zal worden. Naast de beslagketel staat een identieke ketel voor het koken en hoppen van het wort. Ook het gehopte wort verdwijnt na filtratie en koeling in een tank van 240 hl voor de gisting. Onder de naam Gerlachus worden drie bieren aangeboden.

Veldbier is met 5,5% het lichtste bier en een soort weizen of witbier zonder kruiden. Gerlachus Tripel telt 10%. Beide bieren zijn bovengistend. Beumerwalder is een type dort, 7% en ondergistend. Door een verblijf in de warme kamer heeft het bier ook iets van een hybride, type blond, richting tripel. Beumerwald is de carnavalsnaam van Hulsberg en, voor een Duits biertype, ook een schitterende woordspeling op Böhmerwald, al moet je daarvoor naar de Duits-Tsjechische grens. De drie bieren worden in het koude jaargetijde nog aangevuld met een winterbier.

Gerlachus verzorgt rondleidingen voor kleinere groepen, waarin uitleg wordt gegeven over het stook- en brouwproces. Raadpleeg daarvoor de website.

*Gerlachus Bierbrouwerij & Whiskystokerij  
Burgemeester A Campostraat 17, 6336 BN Hulsberg  
www.gerlachuswiskie.nl  
Gerlachus is doorgaans geopend  
op zaterdag van 10.00-16.00 uur*



*Beumerwelder dort*

*De gisttanks*



*Wiskie uit Hulsberg  
in wording*