

Brousel wien pryse

Hy maak eie bier by die huis

Alette de Beer

R 2 vir 'n liter bier klink na elke student se droom.

Vir Dylan Lotter, 'n BCom Rek-student wat sy eie bier brou, is dit 'n werklikheid. Dylan het onlangs die nasionale tuisbierbrouers-kompetisie gewen en hordes ervare omies uitgestof deur dié toekennings op te raap.

Die paneel van beoordelaars het uit SAB-meesterbrouers en gegradueerdes van die sertifikaasieprogram vir bierbeoordeling bestaan.

Dylan se wenbier, wat hy Dortmander lager gedoop het, het ook deurgedring na die Drienasies-tuisbrouer-kompetisie tussen Suid-Afrika, Nieu-Seeland en Australië. Prof. Mike Heydenrych, 'n do-

sent in chemiese ingenieurswese aan Tuks, het in dié kompetisie as die wenner uit die stryd getree.

Dylan brou al "van altyd af" as stokperdjie bier saam met sy pa. Sy pa is 'n sjef, dus is hulle goed ingerig met 'n instap-yskas en al die ketels en potte wat 'n mens nodig het om 'n brouery aan die gang te kry.

Die toerusting het Dylan se pa ongeveer R3 000 uit die sak gejaag, maar hy se 'n arm student sal met R500 steeds sy eie mini-brouery kan inrig. "Dit kos net R2/ℓ om te brou – so hoekom nie?"

Dylan se dié proses is lekker en interessant, "maar die meeste fun lê natuurlik in die drinkslag!"

Dylan se Dortmander lager

word beskryf as 'n gebalanseerde, *smooth* en verfrissende lager. 'n Lager se brouproses kan enige tye van vier weke tot ses maande vat voordat 'n mens dit kan drink, maar 'n mens kry verskillende style bier en elke styl het 'n spesifieke reseep en voorskrifte vir die voorbereiding daarvan.

Dylan se gunsteling kommerstiele bier is Pilsener Urquell of die Britse Carling (nié Carling Black Label nie).

Behalwe vir *swot* en bierbrou, bestee hy ook van sy vrye tyd aan 'n ander stokperdjie – om voëls te bering vir omgewingsbewaring. Praat nou van uiteenlopende belangstellings...

■ As jy meer wil uitvind oor die tuisbrou-kuns, maak gerus 'n draai by

www.worthgobrewers.co.za.



As jy self bier maak, is dit soms nodig om iets anders te drink. Hier is Dylan Lotter, 'n BCom Rek-student en tuisbierbrouer, met 'n koppie koffie. Foto: ALETTE DE BEER