

# Ingenieurs gaan hul eie bier brou – en dis amptelik

Alette de Beer

Gedink ingenieurs is effe vervelig en ingenieurswese heeltemal te veel werk?

Dink weer, want die einste ingenieurs gaan op kampus begin bier brou! Die departement chemiese ingenieurswese het op 18 Februarie 'n splinternuwe mikro-brouery ooggemaak en voornemende chemiese ingenieurs gaan eersdaags tydens hul praktiese sessies leer hoe om bier te brou.

Prof. Mike Heydenrych, 'n mede-professor in dié departement, het 'n groot rol gespeel in die ontwerp en oprigting van die laboratorium. Hy is besonder opgewonde oor die nuwe brouery. "Ek is soos 'n kind in 'n speelgoedwinkel!" het hy aan *Kampus-Beeld* vertel.

Dit help natuurlik as SAB Miller die universiteit met R31 000 borg om die nodige "speelgoed" mee te koop.

Wanneer die bierbrouery in die kurrikulum ingesluit word, gaan derdejaars in hul studies elk 50 l bier moet brou. Die brouery gaan ook vir navorsing gebruik word.

Cornél Bester is 'n finalejaarstudent in chemiese ingenieurswese wat haar skripsie doen oor 'n deel van die brouproses. Ironies genoeg kan sy nie bier drink nie, omdat sy 'n diabeet is.

Vertrou egter 'n ingenieur om 'n plan te maak: sy en Heydenrych werk aan 'n resep vir 'n diabeet-veilige bier met 'n laer alkoholpersentasie.

Die American Pale Ale wat hulle reeds gebrou het se alkoholinhoud is sowat 4%. Dit word gemaak van die spesiale SAAZ-hops wat ook in Hansa Pilsener gebruik word.

"Die geheim van 'n goeie bier is minimum alkohol en maksimum geur, maar vertel dit nou vir studente!" sê Heydenrych.

Die bier mag ongelukkig nie verkoop word nie, maar as die departement by die Suid-Afrikaanse Inkomstediens (SAID) vrystelling van belasting kan kry, sal dit vir gesellighede van die universiteit gebruik kan word.



**Cheers! Prof. Mike Heydenrych van die departement chemiese ingenieurswese wys hoe pure genot lyk. Studente van dié departement gaan binnekort hul eie bier op kampus begin brou.**

Foto's: ALETTE DE BEER



**Prof. Mike Heydenrych van die departement chemiese ingenieurswese demonstreer die finale proses in hul bierbrouproduksielyn: die uittap en natuurlik proe van die bier.**