

DE BROUWERIJ TE VLEUTEN



DE GESCHIEDENIS VAN HET BIER - MODERNE TIJD

Moderne tijd

Eind 18e eeuw kwam er een eind aan de brouwersgilden. Er werden veel kloosters vernietigd, daardoor verdween ook een groot deel van het brouwen van bier binnen de kloostermuren.

1880 is een keerpunt in de geschiedenis van het bier. De Franse natuurkundige Louis Pasteur ontdekte dat er verschillende soorten gistcellen voorkomen. Niet alle gisten zijn geschikt voor een lekker biertje. Er werd onderzocht wat de meest geschikte gisten voor het brouwproces waren. Louis Pasteur ontdekte ook dat het mogelijk was dranken langer te bewaren door ze eerst te verhitten tot 70 graden Celsius (pasteuriseren). Vanaf dan is het mogelijk om bier langere tijd te bewaren.

Deze informatie hebben wij nog gevonden: