

Verslag clubbijeenkoms 10 oktober 2014

Aanwezig: Gerrit, Hans, Jos, Johan, Sytse, René, Jaap, Jan, Fré, Timo, Auke, Hein, Fons, Jelle.

Introduc : Lammert Wolters (Groningen)

Onze voorzitter dacht dit keer: laat ik eens wachten tot ze stil worden, maar dat werkte toch niet. Dus, om 20.25 uur, bij gebrek aan hamer, tikte hij met een koffiekopje op tafel en zowaar, de vergadering kon beginnen.

Als eerste deelde Hans mede dat het bestuur heeft overwogen om de wedstrijden wat meer inhoud te geven door 2 extra keurmeesters uit te nodigen. Eén van hen zou ons aller Gerard moeten zijn, de ander bijvoorbeeld Herman Holtrop uit Borger. Bovendien komt er een nieuwe wisseltrofee.

Vervolgens het jaarprogramma: in november de bespreking van het kloonbier van 2015 en in december de clubkampioenschappen voor C/D bieren. Overigens heeft de organiserende vereniging (het Bergsche Bierbrouwers gilde) op het moment van onze vergadering in oktober nog niet bekend gemaakt wat het te klonen bier zal zijn.

Januari: Sytse Hoogstins is gevraagd om iets te vertellen over de wijze waarop hij brouwt.

Februari: ledenvergadering + carrousel over eigen brouwinstallatie; hopelijk neemt een aantal leden de eigen brouwerij mee, of ten minste wat onderdelen daarvan.

Maart: Bert Kalkhoven, brouwer van de Gulzige Gans en van Brouwlust wordt gevraagd om iets te komen vertellen over (onder andere) opschalen van bierproductie.

11 april (zaterdag): studiereis. Een voorstel was om in Brabant te beginnen en dan terug te rijden naar het midden van het land. Ook werd genoemd brouwerij Oudaen in Utrecht en De Drie Ringen in Amersfoort. De voorzitter vroeg om meer suggesties.

Mei: clubkampioenschappen kloonbier en A/B bieren

Juni: afsluiting clubjaar wellicht een whiskyproeverij bij de Oude Koebrug in Stavoren; de voorzitter gaat dit onderzoeken.

Verder is er in het bestuur discussie geweest over het wel of niet meedoen aan het PINT lentebierfestival te Leeuwarden. Alhoewel het voor onze club eigenlijk nooit iets oplevert, is de stemming dat we er wel acte de présence moeten geven, en dat er iets van het vat te proeven moet zijn voor belangstellenden. René meldt zich staande de vergadering weer aan als vrijwilliger om de stand te helpen bemensen.

Rondvraag:

- Auke meldt vorderingen aan zijn brouwerij: hij heeft de branders voorzien van een gasblok dat elektrisch aan te sturen is. Uiteindelijk wil hij vanaf zijn pc het brouwproces sturen; hij heeft een Arduino ingezet om pompen en kleppen aan te sturen.
- Jelle heeft een STC1000 gekocht voor een klimaatkast. Betaalde € 33 voor 2 stuks maar kreeg één opgestuurd. Met dit sjieke hulpmiddel stuurt hij de verwarming aan van zijn vergistingsvat wat “au bain-marie” in een grote speciekuip op temperatuur wordt gehouden. Een groot aantal aanwezige leden bleek, voor zover ze in hun vergistingskast / klimaatkast nog niet zelf een dergelijk apparaat gebruiken, hevig geïnteresseerd. Ondergetekenden (Fons en Jan) kunnen beamen dat een koelkast met koeling én verwarming via dit apparaatje geschakeld een zeer betrouwbare voorziening is om de vergistingstemperatuur binnen zeer nauwe grenzen constant te houden.
- Jaap stelt een inhoudelijke vraag, altijd gevaarlijk: hoeveel rusten neem je in een maischschem: 2, 3, 6!?!? De antwoorden struikelen over elkaar heen, ik hoop dat hij er iets bruikbaar uit heeft kunnen halen. Waarschijnlijk is er een zodanige verwarring bij hem opgetreden dat hij wel zal denken: dat weten die lui ook niet.
- Jaap nog een vraag: hoeveel CO₂ druk zet je op een sodakeg en voor hoe lang? Hangt af van de temperatuur en of je schudt of niet. Dit keer wel antwoorden waar hij iets mee kon, dacht ik. Over de tapdruk was men het wel redelijk eens: iets als 1,2 bar.
- René vroeg zich af hoe je spuiters kunt voorkómen en repareren. Algemene mening: niet te vroeg bottelen, wellicht een

proefvergisting doen. Repareren: flessen terugkoelen naar 0 °C, openen, langzaam naar 8 °C, sluiten.

- Johan: is een theelepeltje suiker ongeveer 3 gram? En moet er 5 of 6 gram in een flesje. Er was wat discussie. Een aantal gebruikt korrelsuiker, een aantal opgeloste suiker vanwege infectiegevaar.
- Jos heeft de derde prijs gehaald op het ONK in categorie C met zijn IPA en met de zelfde IPA geraakte hij bij de door Brand zelf uitgeschreven wedstrijd helaas niet bij de laatste tien.. Hij was erg nieuwsgierig naar de bevindingen van lab en jury, maar kreeg geen analyses. Hij heeft ze opgevraagd en per omgaande toegestuurd gekregen. Ze bleken hier en daar nogal wat af te wijken van zijn berekeningen. En helaas geen bitterwaarden. Het voor 2015 te brouwen bier in de nieuwe Brand brouwedstrijd is nog niet bekend, maar deelnemers kunnen wel een suggestie doen. Er wordt gefluisterd dat een porter wel iets zou zijn. We wachten het maar af.
- Verder meldt Jos dat er op megadeal.com magneetroeders van Chinese makelij zijn voor € 50. Ik heb thuis even gezocht maar niets kunnen vinden. Althans, er is vreselijk veel te vinden en mogelijk ook wel roeders, maar niet een specifieke waar hij op leek te doelen.

De vergadering nam toch nog een uur tijd. Gelukkig kwam het einde in zicht en konden we aan het bokbier gaan beginnen. Hans schonk nr 1 in en liet ons raden. De kreten waren: mooi bitter, mag misschien iets zoeter, iets te licht, ondergist. Ondergetekende gokte hardop dat het Amstel Bok was en inderdaad: Hans gaf deze al meteen weg: een Amstel Bok.

Nr 2 was troebel, bovengist, caramel, snoep, hopjes, niet bitter, zoet, toffeesmaak, weinig body, dun. Pas aan het einde van de proeverij hoorden we dat het 't bokbier van Jos was.

Nr 3 was heel veel caramel, heel veel DMS, zoet, plakkerig, met veel restsuikers, niet zo bitter. Het bleek de Windbuul van de Berghoeve brouwerij te zijn.

Nr 4 was dun, mooi bitter, mooi zoet, mooi caramel, niet verkeerde geur, iets gebrande mout, te weinig bitter, koffie in nasmaak, niet in balans, iets droog (tegenstrijdige kreten, opgetekend uit de monden van de aanwezigen). Het was een bokbier van Us Heit.

Nr 5 was geen bok, citrus, acetaldehyde, weinig caramel, weinig body, te jong. Het was de bok van de Admiraal brouwerij.

Nr 6 was bloemig, zoetig, voldoende zoet plakkerig, mocht meer bitter, meer gebrand. Het was het bokbier van La Trappe.

Nr 7 was waterig, zuur fruitig (nabesmetting), goed zoet / bitter / mondgevoel. Niet bitter (!). Verkeerde smaak. De Wildebock van de Scheldebrouwerij. Een weinig imposant bier wat overigens de fles uit spoot



En dan voor de liefhebbers nr 8, een rookbom. Een houtgerijpte rookbok van Duitse makelij. Hier vond de grote scheiding der geesten plaats. Variërend van onsmakelijk vertrokken gezichten tot verrukte kreten. Smerig, of verrukkelijk. Niets er tussenin

Tot slot kregen we van Lammert een Schumacher Alt van een brouwerij uit Dusseldorf waar zij 2 weken geleden met de club heen waren gegaan. Een prima bier en een gul gebaar van Lammert.

Fons Michiels (aangevuld door Jan Sikkens)