

Verslag clubavond 14 november 2014

Het wordt nog wel eens wat met onze club. Zaten we in de voorbije jaren wel eens met vijf man om de tafel tijdens een clubavond, we waren nu met z'n veertien. De club groeit gestaag en dat komt het niveau van onze bijeenkomsten zeker ten goed. Geanimeerde discussies over alle aspecten van het zelf brouwen en kritische gesprekken over hetgeen we samen proeven, dát geeft de meerwaarde van het lid zijn van onze vereniging, en van het deelnemen aan de clubavonden.

Dit gezegd hebbende: de avond viel uiteen in drie delen:

1^e. De dienstmededelingen en wetenswaardigheden

2^e. De analyse door Jos van het kloonbier voor het ONK 2015 (categorie E).

3^e. Als toegift: een PowerPoint presentatie over de stand van zaken met betrekking tot de opstart van de Ambachtelijke Vechtdal Brouwerij, een initiatief van Jos Verlaak en een paar mede-enthousiastelingen om te komen tot de opstart van een zorgbrouwerij.

Ad 1. Hans Warning deelt mee, dat hij op dinsdag 2 december op Omrop Fryslân te zien zal zijn in een korte reportage. Als u dit leest is het al weer voorbij, maar toch!

Verder heeft Hans een interessante lezing bijgewoond die gegeven werd door iemand van de brouwerij uit Lochristi. Een interessant verhaal: bij wijze van proef had men exact hetzelfde brouwsel een drietal keren gemaakt met Amarillo hop uit drie vberschillende teeltgebieden. Dit leverde verschillende bieren op met een opvallend verschil in de aroma's tussen de drie bieren. De bitterheid bleek uiteindelijk ook veel lager dan de berekening aan de hand van de opgegeven waarden zou doen vermoeden.

Timo heeft een eerste keer gebrouwen met zijn nieuwe Speidl, maar hij zag naderhand totaal geen vergisting (suggestie uit de zaal: misschien ging het wel zo snel, dat je het gemist hebt!?)

Kees heeft ervaring opgedaan door een dag mee te kijken / mee te brouwen in de Admiraal brouwerij te Aldtsjerk.

Jan Sikkens meldt dat in december wordt volstaan met een "dun" clubblad (=mededelingenblaadje) en dat er in januari weer een volledig

blad zal zijn. De uitslagen van de clubcompetitie in december kunnen dan mooi meegenomen worden.

Fons Michielsen maakt melding van een projectje van hemzelf, Jos Verlaak en Jan Sikkens, waarbij de meetresultaten in het gistende wort met een refractometer en een hydrometer worden vergeleken. Een ieder wordt opgeroepen, als hij/zij over een refractometer beschikt om de resultaten van de metingen van het begin tot het eind van de vergisting aan de projectgroep (in de persoon van Jos) kenbaar te maken. Nu blijkt er via internet ook al een rekenprogrammaatje beschikbaar te zijn (we kregen dit via Jelle Wybenga) wat volgens Jos, die het heeft gecheckt, aardig congruent is met de meetresultaten die wij tot nog toe hebben verkregen. Deze intellectuele exercitie zal uiteraard verslagen worden in dit clubblad, tzt.

Vooruitblikkend op de publicatie van onze meetresultaten (als we al in staat zijn hier iets begrijpelijks uit te destilleren!) vindt u in deze januari aflevering van ons blad alvast een theoretisch stukje (misschien wel een beetje "dreech" zelfs) wat uitlegt wanneer een refractometer handig is en wanneer een hydrometer handig is.

Verder heeft Fons een interessant weetje: tijdens een gesprek, wat hij bij hem op het opleidingsinstituut voor levensmiddelentechnologie had, begreep hij van iemand die op dit gebied ter zake zeer deskundig was, dat het CO₂ in bier niet zomaar opgelost is, maar gebonden is aan dextrinen. Wanneer de dextrinen afgebroken worden, bijvoorbeeld doordat de gebruikte mout niet goed was (schimmel) dan kan er minder CO₂ stabiel in oplossing blijven, wat betekent dat bij het openen van de fles er de welbekende gushing optreedt. Gushing is dus niet alleen een kwestie van te vroeg bottelen, maar kan ook berusten op een infectie in het bier.

Jos Verlaak kwam op de proppen met een hybride drank: een kennis van hem had gistende wort en gistende most gemengd en het resultaat was een drank die geen bier en geen wijn was, maar toch alleszins acceptabel smaakte. Volgens Hans overigens valt zoiets alleen al op Bijbelse gronden te veroordelen.

Johan Huisman had een wat ontmoedigende ervaring met zijn eerste brouw met mout (in plaats van moutextracten): de gisting stopte bij 1028. Uit de zaal kwamen diverse opmerkingen en tips (meer geduld hebben: soms komt-ie wel weer op gang, een extra giststarter

toevoegen, b.v. een korrelgist, etc) maar het verhaal was niet conclusief. Bovendien was het kwaad al geschied, want Johan had intussen zijn blonde al gebotteld. Fons en anderen gaven nog eens aan hoe de flesjes weer opnieuw geopend konden worden, koel weggezet om teveel aan druk af te laten, etc. Ik geloof niet dat Johan met het tevredene gevoel van een pasklare oplossing naar huis ging.

Gerrit Admiraal had wel belangwekkend nieuws voor onze club: ons onderkomen in de kantine van AddControls heeft een onzekere toekomst vanwege het feit, dat het bedrijf is gefuseerd met het bedrijf PIA Services en er een verandering aan de top plaatsvindt, waardoor wij mogelijk op termijn naar een andere vergaderruimte om moeten gaan zien. Mark Storteboom reageerde prompt met het idee dat we dan misschien wel in zijn hobby-dorpscafé zouden kunnen vergaderen. Dit is vooralsnog toekomstmuziek overigens.

Verder is Gerrit naar een grote brouwerijbeurs in Neurenberg geweest, de “Brau-Beviale”. Sjakie in de Chocoladefabriek, als we Gerrit moesten geloven: alles op brouwgebied was er te zien, installaties, materialen, etc, etc. Hij had zich er zeer vermaakt begrepen we. Een interessant issue was de opkomst van het bottelen in plastic flessen en fusten. Het Nederlandse bedrijf KeyKeg heeft zich hierop toegelegd met een zak-in-fust systeem (o.a. gebruikt door Maallust).



Een KeyKeg fust

Johan Cnossen trakteerde de club net als voorgaande jaren op zelf gerookte vis en zelfgemaakt geitenkaas, ter gelegenheid van zijn verjaardag. Het paste wonderwel bij de oesterstout die we als kloonbier voor het ONK 2015 te proeven kregen; zie onder punt 2.

Ad 2. Jos heeft zich dit jaar evenals vorige jaren gewetensvol van zijn taak gekwetend, die inhoudt dat hij probeert het recept voor het ONK kloonbier (categorie E) te ontrafelen. Vorig jaar met groot succes, gezien de 1^e en de 3^e prijs voor leden van onze vereniging. Dit jaar is het te klonen bier de oesterstout van de Scheldebrouwerij. In de zaal werd al geroepen, dat we het komende jaar dan op zijn minst een eerste én een tweede én een derde prijs moesten halen. Ja, ja.



De enige ervaring die uw notulist had met oesterstout betreft de Pearl Necklace van de Flying Dog Brewery. Een brutaal bier met een brutaal etiket, naar verluidt gebrouwen met “Rappahannock River Oysters”, dat wil zeggen, de schelpen van deze oesters, niet het weekdier zelf.. Over de hele wereld wordt door een zeer beperkt aantal brouwerijen een oesterstout gemaakt, meestal alleen met oesterschelpen, die worden meegekookt (eigenlijk een soort klaringsmiddel), alleen de Hen House Brewing Company (Petulama, Californië) mikt hele oesters in zijn brouw.

!!(Dit moet ik corrigeren: na het schrijven van dit verslagje had ik contact met de Flying Dog brouwers: zij mikken de hele, rauwe, oesters in een metalen thee-ei/korfje in het kokende wort.)

Het is een bont gezelschap van vreemde bieren uit kleine ambachtelijke brouwerijen, waarbij blijkens de recensies in geen enkel van de geteste bieren iets van de oester te proeven valt.

Je vraagt je af: waarom dan toch?

Enfin: op een andere plaats in dit tijdschrift zult u kunnen kennis nemen van Jos zijn analyse van het oesterstout recept van de Scheldebrouwerij.

Ad 3. De avond liet qua timing toe, dat Jos in een presentatie zijn plannen openbaarde voor de in wording zijnde zorgbrouwerij te Dalfsen. De plaatselijke Horeca en notabelen hebben al een proefavond kunnen meemaken, Jos liet de al gedrukte flyers en bieretiketten zien. Het ziet er fraai en veelbelovend uit. Wanneer de tijd daar rijp voor is, zal hij ongetwijfeld in dit blad verslag doen van zijn wederwaardigheden.

Ambachtelijke Vechtdal Brouwerij



Betrekkelijk laat werd de avond besloten en keerde een ieder weer huiswaarts.

Het zou jammer zijn als we deze zeer comfortabele vergaderruimte in de toekomst niet meer zouden kunnen benutten.

We zullen zien wat de toekomst ons brengt

Jan Sikkens



**"Penguins don't have a lot of wild parties.
Have you ever tasted beer made from fish?"**

*Overigens: bier met oesters, bier met vis,
waarom ook niet?*