

Verslag clubbijeenkomst 9 januari 2015

Aanwezig: Hans, Gerrit, Gert, Jos, Johan, Timo, Fré, Sytze, Jaap, Harry, Hein, Jelle, Gep, Jan, Fons.

DE VERGADERING

Om 20.25 u opent Hans de vergadering. Hij meldt dat het programma vandaag zal zijn dat hij ons meeneemt met smaakafwijkingen: hij zal ons een paar afwijkingen laten proeven door (in de meeste gevallen) een capsule met een aroma in 600 ml Amstel bier te doen. Verder prijst Hans ons de Beer Fault Guide van Thomas Barnes aan die kosteloos voor een ieder te downloaden is:

http://www.carolinabrewmasters.com/PDF/Complete_Beer_Fault_Guide.pdf

Rondvraag:

- Gert meldt dat zowel Brouwland als Van der Kooy een bolle kunststof gisttank te koop heeft. De grootste is 30 liter (staat op de site van Brouwland). Erg mooi. Zelf heeft hij ook een RVS cilindroconische gisttank (iets duurder) waar hij een verwarmingsmatje, zoals gebruikt in de pluimveenhouderij omheen heeft gedrapeerd met een thermostaat tegen de wand van de tank geplakt. Blijkt heel goed te werken.

Verder is hij in Brugge geweest waar hij de bieren van De Struise Brouwers heeft genoten.

Het oordeel was “niet onverdienstelijk”.

- Jan is naar links gevlogen en is in de Brooklyn brouwerij geweest en heeft vandaar 2 flessen East IPA meegenomen naar deze avond.
- Hein meldt dat de pomp van zijn Speidl vast loopt door troebeling. Een lange discussie tussen de “kenners” volgt.
- Sytze haalt geen 200 l met zijn 200 l Speidl maar slechts 160 en zint op mogelijkheden (twee keer maischen?!?!). Hans draagt een oplossing aan.



- Timo dacht vorige keer dat zijn eerste brouwsel niet wilde vergisten maar achteraf blijkt dat het bier al klaar was toen hij na een weekje keek. Waarvan acte.
- Johan H. vraagt zich af of bier na het bottelen op 20 °C of op 4 °C moet worden bewaard. Eerst een week op 20°C volgens allen om de gist de kans te geven de bottelsuiker af te breken en zo druk op te bouwen.
- Jos is naar rechts gevlogen en in Hongkong terecht gekomen. Bier in de supermarkt was goed te betalen, in restaurants niet. Er was een Belgisch frietkot en daar was zowaar Westvleteren te koop! Maar wel voor \$ 60 per fles (of per glas, daar wil ik vanaf wezen). Hij heeft om dan begrijpelijke redenen van consumptie afgezien.
- Jos vraagt zich verder af waarom de proefvergisting altijd 3 à 4 punten lager uitkomt dan de hoofdvergisting, zelfs onder volkomen identieke omstandigheden (proefvergisting in fles, hoofdvergisting in vat). Dit blijkt een ervaring van meer brouwers te zijn. We snappen met z'n allen niet hoe dit kan.
- Gerrit heeft 3 bieren meegenomen van zijn brouwerij ter keuring ende aankoop: Troebele Oebele (een Kölsch), Grutte Pier Tripel en Scheepsbouwer (een quadrupel) Verder heeft hij restpartijen longneck flessen te koop.
- Gerrit vraagt hoe je champagnekurken op een champagnefles krijgt. Echte, kurken, met zo'n champignondop erop. Jelle zegt hem contact op te nemen met Oscar Moerman, die heeft dat eerder gedaan.

DE PROEVERIJ

- Hans laat ons eerst Heineken pils proeven en vertelt dat Heineken er zijn specialiteit van heeft gemaakt het pils een lichte bananentoon mee te geven. Als je dit eenmaal hebt waargenomen raak je deze gedachte nooit meer kwijt. Deze smaak wordt vooral teweeggebracht door iso-amylacetaat in een concentratie die iets boven de smaakdrempel ligt. Dat doen ze overigens niet door toevoegingen, maar waarschijnlijk door de vergisting te manipuleren (stam? temperatuur? overige omstandigheden?)

- Daarna vertelt hij over de stof diacetyl, het kenmerkende aroma van boter, boterbabbelaars en dergelijke. Niet iedereen blijkt dit te kunnen waarnemen. Wordt altijd veroorzaakt door de gist, maar als je geduld hebt neemt de gist deze component ook weer op. Bedrijven met ondergistende bieren houden wel een diacetylrust, een paar dagen op 20 °C. Duidelijk niet nodig bij bovengistende bieren.
- Het volgende aroma wat wordt benoemd is papier/karton: de veroudering, een gevolg van oxidatie.
- Dan wordt fenol benoemd, een kruidachtig of houtachtig aroma, veroorzaakt door 4 vinyl guaiacol (=4VG). Ontstaat /kan ontstaan door een rust bij 38 °C tijdens het maischen en is kenmerkend voor Leffe blond en Weizen en doet denken aan kruidnagel.
- Vervolgens H₂S. Beetje ei-achtig, niet perse onaangenaam. (veroorzaakt door gist maar meestal door bacteriële verontreiniging)
- Daarna DMS of dimethylsulfide. De geur van ui, knoflook, kool, afhankelijk van de concentratie waarin het in het bier zit. In ondergisters mag dit wel zitten
- Toen mercaptaan. Dit was de eerste smaakafwijking die we na de banaantjes daadwerkelijk te proeven kregen. Kan rieken naar putlucht, afvalwater, soms ook gekookte groente. In het glas iets minder goed te ruiken, maar boven de kan heel erg duidelijk.
- De tweede smaakproef was de : lichtreactie of skunky is een reactie die altijd optreedt als bier 10 minuten in een glas in de volle zon staat. Ik denk dat de meesten dit associëren met een zonnig terras en het daarom niet zo als afwijkend ervoeren. Ik niet tenminste. Vanwege deze reactie brouwen de brouwers van Desperado en Corona (welke in transparante flessen zitten) hun bier met hopbestanddelen die niet zo gevoelig zijn voor dit type reactie.
- Metaal. De derde kunstmatig aangebrachte smaakafwijking. Een heel aardige. Ik proefde het niet zo goed maar er was een truc: vinger in het bier, uitwrijven over de muis van je hand en ruiken. Héél herkenbaar en onmiskenbaar. Gevolg van verontreiniging met ijzer. Schijnt in Guinness normaal te zijn.
- De vierde test: Zuur, in dit geval citroenzuur. Aroma van citrus. Niet perse ongewenst

- En dan nummer vijf (of inclusief de Heineken eigenlijk nummer 6): Boterzuur, butyraat, absoluut onaangenaam (ranzig, rottig, babykots). Gevolg van verkeerde moutopslag
- ten slotte een Duvel van 14 jaar oud. Zonde!! Sterke oxidatie, aroma van sherry, spiritus, veroudering.

Fons



Brouwers uit OostVleteren



De East IPA

FOKKE & SUKKE
ZIJN NIET SNEL ONDER DE INDRUK

