

Brand bierbrouwwedstrijd 2015

U kent ze wel: de kinderfeestjes, misschien van vroeger, misschien van nu: Pietje is jarig, en je wordt met de hele club feestelijk onthaald: er is limonade en snoep, er zijn gebakjes, er worden spelletjes gedaan, er is een goochelaar, er wordt een spannend verhaal voorgelezen en na afloop krijgt iedereen een zakje met snoep mee naar huis.

Zo ongeveer voelde de finale van de Brand Bierbrouwwedstrijd 2015 voor mij als deelnemer aan. Het halve Bilderberg Europa hotel in Scheveningen was afgehuurd, de tap stroomde dat het een lieve lust was, bij binnenkomst werd iedereen door de hostesses vriendelijk onthaald, de deelnemers kregen gelijk een T-shirtje (“je mag hem aandoen, maar het hoeft niet, hoor!”), er was een fantastisch lunchbuffet, tussendoor allerhande hapjes en er waren interessante lezingen. Na de prijsuitreiking, waarbij de winnaar met de beste saison werd bekendgemaakt, bleef de tap nog geruime tijd stromen, en kreeg een ieder bij het verlaten van het pand een goodie-bag mee én (!) het juryrapport alsmede de resultaten van de laboratorium analyse van zijn bier.



De grote zaal. “Hier is het feestje!”

Het te brouwen bier was dit jaar een saison. Nadat er in de afgelopen jaren respectievelijk een pils (2012, winnaar Marc Vriens), een sterke blonde (2013, winnaar Jacques Bertens) en een IPA (2014, winnaar Jeroen Free) gebrouwen moest worden, was dit jaar de target een saison. De pils is kort in productie geweest, de sterke blonde en de IPA zijn blijvertjes in het assortiment, en ook de saison van dit jaar is bedoeld om een blijvend onderdeel van het assortiment van Brand te gaan worden.

Wat is een saison, hoe goed kennen we dit biertype?

Ik citeer van de PINT-website:

“Saison is een van oorsprong Belgisch bier uit de Hainaut regio van Wallonië. Het droge en lichte bier (3-4 vol % alc) werd vroeger in de winter op de boerderij gebrouwen en in de zomermaanden als dorstlesser gedronken door landarbeiders.

Gerstemout was duur en om de kosten te drukken, werd het bier deels aangevuld met granen die de boeren zelf verbouwden. Voor de industrialisatie van het bierbrouwen was het moeilijk om een langere houdbaarheid te bereiken en om het rinzige karakter te verzachten, werden kruiden en specerijen toegevoegd. Modernere versies van Saison worden het hele jaar door gebrouwen en zijn sterker (4,5 – 6,5 vol % alc.), constanter van smaak en minder kruidig.”

En uit de BKG biertypengids:

“Een Saison heeft een bloemige, citrusachtige hopgeur. Daarnaast kan er een kenmerkend muf, kelderachtig aroma aanwezig zijn (afkomstig van Dupont gist, vaak ook gebruikt door andere Saison brouwers). Kruiden kunnen aanwezig zijn en de complexiteit verhogen, maar mogen de balans niet verstoren. Een licht zurig aroma wordt soms ook waargenomen, maar mag de andere eigenschappen niet overheersen. Een Saison heeft een licht moutig karakter. Diacetyl hoort niet aanwezig te zijn.

De smaak is zacht moutig, fruitig (citrus) en kruidig. Ook een typisch muf, kelderachtig karakter kan worden waargenomen, afhankelijk van de gebruikte gist. Alcohol is laag tot gemiddeld aanwezig in de smaak. Kruiden en een lichte zuurheid kunnen aanwezig zijn, maar mogen het ‘aardse’ karakter niet aantasten.

Een Saison heeft een hoge vergistingsgraad en is droog tot licht zoetig. De hopbitterheid is duidelijk aanwezig, zeker in combinatie met de hoge vergistingsgraad. Hogere alcoholen, oplosmiddelen en diacetyl mogen niet aanwezig zijn”.

Een ware uitdaging dus. Omdat ook het te brouwen bier voor het bierfestival in Groningen dit jaar een saison was, reden om voortvarend aan de slag te gaan en een zo goed mogelijke saison te gaan maken. Persoonlijk dacht ik redelijk geslaagd te zijn, maar de beoordelingen van mijn saison lopen nogal uiteen (hierover later meer).

De inschrijving (per mail, via tussenkomst van PINT) sloot per 1 april 2015, alle inzenders kregen per DHL een groene Brand krat met lege flesjes + kroondoppen thuisbezorgd, en na het nodige e-mail verkeer over en weer werd een inleveradres bekend gemaakt waar voor 24 april de 12 (!)

benodigde flesjes met de door Brand geleverde genummerde etiketten naar toe gebracht moesten worden. 4 Flesjes voor de laboratorium analyse en de overige 8 voor de jurering die in twee etappes werd gedaan. Dat wil zeggen: de tien finalisten, waarvan de beoordeling op de dag van de finale zelf werd gedaan, waren bij een eerdere beoordeling, een week eerder, al geselecteerd. Bij de vorige editie van deze wedstrijd kregen de tien finalisten van tevoren een berichtje, opdat ze bij de prijsuitreiking in ieder geval aanwezig zouden zijn. Dit jaar echter, vertelde één van de dames van de organisatie mij, hadden ze dit niet meer gedaan. “Bovendien”, zei ze, ”heb ik gezien dat alle finalisten al binnen zijn”. Stiekemweg een lichte teleurstelling, want dit vertelde ze nadat ik pas binnen was gekomen, veel later dan de rest. Het feest begon al om 11.00 uur en ik kwam pas tegen 14.00 uur binnen, en ik had niet het idee, dat ze mijn naam al op haar netvlies had.

Om 14.00 uur eerst dus maar naar de workshop door Dirk de Kelver van Brouwland. Hij had een verhaal over hop en gist. Zijn lezing over hop leverde een aantal interessante weetjes op:

- ▶ Alfa-zuren zijn zuur en niet bitter. Ze hebben een 6-ring structuur.
- ▶ Iso-alfa-zuren (=iso-humulonen) zijn bitter en hebben een 5-ring structuur.
- ▶ Iso-humulonen hebben alkenylzijketens, die een antiseptisch (=bacteriewerend) effect hebben.
- ▶ Het IBU (of EBU) getal geeft het aantal milligrammen iso - humulonen per liter aan.



- ▶ Onze smaak kan verschillen tussen bieren van 3 IBU of meer onderscheiden. 1 of 2 IBU is niet waarneembaar.
 - ▶ Het gemiddeld hoprendement voor bitterhoppen (maar dan wel meer dan een uur koken) is plm 27%, voor aromahop 7,2%
 - ▶ Isomerisatie treedt op bij temperaturen boven de 80°C, daarbeneden niet meer.
 - ▶ “Lichtsmaak” wordt veroorzaakt door een afbraakproduct van de isohumulonen, ontstaan onder invloed van UV licht, te weten het 3-methyl-2-buteen-1-thiol. Inderdaad: iets met zwavel. In de volksmond de kattenpis lucht.
 - ▶ Grote brouwerijen hebben toegang tot hopderivaten die ongevoelig zijn voor UV. Zij kunnen zich dus transparante flesjes veroorloven.
 - ▶ Bruine flesjes houden UV licht het beste tegen, groen glas is ook nog redelijk, maar blauw glas doet het niet beter dan transparant glas.
 - ▶ De moderne hopkorrels (T90 formaat) bevatten, anders dan vroeger, een adequate hoeveelheid aromastoffen. Dit komt omdat de korrels vroeger bij hogere temperaturen gemaakt werden, waardoor iets verloren ging. Dat is nu beter geregeld. Deze hopkorrels hebben een 10% hoger alfazuur percentage dan de bloemen. Iets om rekening mee te houden.
 - ▶ Nieuwe hopsoorten bij Brouwland zijn: Aurora, El Dorado en Equinox. De Amerikanen zijn in opmars.
- Hierna volgde nog een exposé over gist, gistsoorten, en een reclamepraatje over nieuwe producten bij Brouwland.
- Nieuw zijn de Mangove Jack’s Craft gisten.

Interessant was nog de Belgische tegenhanger van de Speidel Braumeister die hij bij zich had: de Brewferm Beer Brew 25. Een apparaat wat een capaciteit heeft van 25 liter wort. Je moet dan wel zelf het wort via een kraantje aftappen en er weer boven in gieten. Handmatige RIMS, dus. Of je kunt er een pompje bij kopen (de Brewferm Pump’in) wat dit dan weer voor je doet. Hij is goedkoper dan de Speidel, dat wel.

Op de website van Brouwland is een uitgebreide gistgids en een hopoverzicht te downloaden, overigens. Hierin is veel te vinden over hun leverbare hoppen en gisten.

Parallel aan deze workshop werd door Fokko Kruizinga van brouwerij “De Volle Maat” een lezing verzorgd over geur- en smaakafwijkingen in bier. Een belangwekkend onderwerp, maar hier had Hans Warning ons op de club al uitgebreid onderhouden, dus dit heb ik even laten passeren. Na de workshops was er in de grote zaal een klein forum (bestaande uit de drie winnaars van de afgelopen jaren, plus Rob Habets, brouwmeester bij Brand) wat vragen van de deelnemers beantwoordde. Leuk, en het gaf de winnaars even weer een podium.



Jacques en Jeroen beantwoorden vragen evenals Rob en Marc

Hierna de bekendmaking van de finalisten. Tot mijn grote verrassing behoorde mijn saison tot de laatste tien en moest ik ook even het podium op. Toen werd het pas echt spannend. Derek Walsh las voor wat zoal de kenmerken van het winnende bier waren: spelt als ingrediënt (zat ook in mijn bier) East Kent Goldings hop (yep, had ik ook), en zo nog het een en ander, tot er meer hop- en moutsoorten passeerden, die níet in mijn bier zaten.



De bekendmaking
van de winnaar door
Derek Walsh



De winnaar was Bart Engel uit Eemnes in Utrecht (alle voorgaande winnaars waren Brabanders, het kruipt dus langzaam naar het Noorden). Hij gaat een druk jaar tegemoet. Op en neer naar Wijlre, proefbrouwsels maken, vergaderen, etc, etc.



De winnaar geflankeerd
door brouwmeester Bert
Habets en Marc Scholten
van Brand

Met een welwillend juryrapport en 41 uit 50 punten (=82 uit 100) ben ik dik tevreden. Volgend jaar maar weer. Mijn suggestie (en die van anderen) is om nu eens een donker bier, liefst Engels te kiezen, een porter dus. Wie weet.

Jan Sikkens