

Notulen bijeenkomst 11 september 2015

Aanwezig: Gerrit, Rypke, Fré, Kees, Daniël, Sytze, Jos, Jorna, Jan, Hans, Gep, Mark, Auke, Guus, Gert, Fons

1. Om 20.20 u opent de voorzitter de vergadering. We zijn te gast bij Admiraal Brouwerij te Aldtsjerk. Hans beschrijft een vakantie en Sytze belooft foto's erbij te leveren. Bij De Struise Brouwers in Poperingen vond Hans heel mooie proefglazen.



2. Vergaderlocatie. Omdat Gerrit niet meer werkzaam is bij Add Controls moeten we op zoek naar een nieuwe locatie. De opties zijn: Admiraal Brouwerij in Aldtsjerk (bij Gerrit), Kromme Knilles in Akkrum en in het café Altenburg van Mark in Roodhuis.



Er werd gediscussieerd over de prijs, de locatie, de mogelijkheid om wedstrijden te houden. Uiteindelijk is een voorstel van Mark aangenomen om ook de andere twee locaties te proberen en dan een besluit te nemen.

3. We hebben gasten: Daniël Peters en Jorna Dassen zijn 3 jaar geleden gestart met brouwen. Rypke Zeilmaker is wetenschapsjournalist, heeft vele (bier)kloosters bezocht en wilde graag bij ons komen kijken. Zoekt een lid waar hij kan meekijken tijdens het brouwen.

4. Programma: bokbier (oktober), kloonbier (november), clubkampioenschappen C&D bieren (december), jaarvergadering (januari), innovatieve bieren, Maik van Heerd (februari), vacant (maart), studiereis (april) en clubkampioenschappen A&B bieren (mei).

Vakantiebieren/rondvraag:

- Guus houdt een promo voor het Bourgondisch Festival in Beetsterzwaag op 12 september. Wilmer en Mark staan er ook te brouwen, samen met Guus.
- Jan heeft een Liefmans meegenomen uit Oudenaerde. Een wat sneue brouwerij is het geworden, aangezien er alleen nog de vergisting plaats vindt. Het wort wordt 70 km naar links gebrouwen, het bottelen vindt 230 km naar rechts plaats. Bij Mommerite belandde hij met echtgenote midden in een feesttent, was wat een verkeerd moment.
- Jos heeft 2 bieren meegenomen uit Schotland, o.a. een PUNK IPA (die schijnbaar ook bij AH te koop is). En passant meldt Jos dat er een wedstrijd in Amersfoort (Gildekampioenschappen Bierbrouwen) is waar je namens de club mag meedoen (De Amervallei, <http://www.ock2015.nl/>). Je mag maar 2 bieren p.p. inleveren. Verder vraagt Jos nogmaals welke de verstijfselingstemperatuur is van spelt. Fons gaat er achteraan.
- Sytze heeft in Oostenrijk Engelse bieren gevonden. Verder meldt hij dat hij met zijn commerciële bier Kâld Kletkse succes heeft: een jaar geleden is hij gestart en heeft 16.000 flesje verkocht. Komend jaar gaat de productie omhoog en omdat hem dat te veel wordt op de kleine brouwerij (200 l) laat hij het door Gerrit doen.
- Kees meldt dat hij en Wilmer op 15 augustus commercieel zijn gegaan.
- Fré heeft één hopbel meegenomen van eigen tuin en Rypke een hele doos.
- Gerrit is sinds 1 augustus fulltime brouwer: heeft ontslag genomen bij Add Controls. Hij is loonbrouwer en heeft dus geen zorgen over marketing.
- Fons meldt dat zijn Saison 5 weken op > 29 C staat te vergisten en pas na enten met een tweede Saison-gist (korrel) begint te zakken. 😊
- Gert is via de Alpen naar de Pyreneeën gereden en heeft uit Frankrijk bier meegenomen dat door een Engels echtpaar aldaar is gebrouwen.

- En vervolgens meldt Auke dat hij ook hop heeft in de tuin: een bitterhop die 10 cm per dag groeit en een aromahop die ook groeit (alleen niet zo hard).
- Mark heeft een eigen bier meegenomen dat hij had gebrouwen vanwege de geboorte van zijn zoon deze zomer.
- Hein kon in de vakantie niet bij de Lindeboom brouwerij naar binnen, wat hem zeer teleurstelde.



Er was weer heel wat te proeven.

Fons Michielsen

Tip van de maand: bottel één PET-flesje

Dit is een nieuw rubriekje. We proberen elke maand een tip te plaatsen met een handigheidje, weetje, lesje, uit de dagelijkse brouwpraktijk.

We hopen dat jullie je foefjes wilt melden en mailen naar redactie@dekoperentsjettel.nl.

De tip van deze keer: vul bij het bottelen van een batch tenminste één 33cl PET flesje af op de zelfde wijze als je de euroflesjes vult. Zo heb je controle op de drukvorming. Door af en toe in het zachte PET flesje te knijpen voel je hoe de druk zich opbouwt. Of niet.

(de redactie)