

Clubavond 9 oktober 2015

Of het aan de locatie Akkrum heeft gelegen of aan het programma of aan de toestroom van nieuwe leden of aan het feit dan Johan Crossen traditiegetrouw zelf gerookte zalm en geitenkaas meeneemt, laat ik verder in het midden, maar het was ongekend druk. Alles bij elkaar ca 25 personen, waarvan 2 gasten van Johan de Jonge. Verder waren er twee oudgedienden aanwezig, Jan de Waal, de oprichter en oud voorzitter en Koos Kuindersma, het tweede lid van de vereniging en als donateur nog steeds verbonden met onze club. Hij brouwt nog steeds, maar uitsluitend met blik.



Het zaaltje van café-restaurant De Kromme Knillis in Akkrum was in elke geval zeer goed gevuld en we moesten een aantal keren tafels bijzetten en koffie bij bestellen. Door de grote toestroom was het niet eenvoudig orde en hoorbaarheid te garanderen. Dat eerste was altijd al een 'gezellig probleem' bij onze clubavonden en dus niet nieuw, dat laatste was wel nieuw. Dat had ook tot gevolg dat de uitvoering van het programma: het proeven van bokbieren anders verliep dan de voorzitter/organisator zich had voorgesteld, zie verder in dit verslag.

De voorzitter opent de vergadering keurig op tijd om 20.13 met de mededeling dat hij 13 verschillend bokbieren had meegenomen om te proeven, maar niet voorbereid was op deze grote toeloop. Verder deelde Hans mee dat het bestuur had besloten om het abonnement van Brew Your Own met drie jaar te verlengen. Hij memoreerde nog het programma van komend seizoen, waarbij de leden werd gevraagd na te denken over de invulling van februari of maart. De BBQ zal, tenzij iemand zich daartoe bereid verklaart, op de Brouwerij bij Gerrit plaatsvinden. Het programma is altijd op de site en in ons clublid te vinden.

Traditiegetrouw begonnen we met de rondvraag, met de vrees van ondergetekende dat, gezien de opkomst en de traditionele discussies die per onderwerp vaak tot gevolg zijn, dit nog wel eens de hele avond in beslag kon nemen. Dat viel gelukkig achteraf nog wel mee.

Guus memoreerde dat de deelname van onze club aan het festival in Beetsterzwaag goed is verlopen, er was veel belangstelling en het heeft de club geen geld gekost. Wel een punt van aandacht om de volgende keer wat meer club-promotie materiaal te hebben, b.v. onze banner en clubkaartjes.

Johan de Jong heeft ook plannen om commercieel te gaan, in eerste instantie met een 50 liter installatie en later naar een 200 liter. Ze willen in Drachten 1 x per week gaan brouwen. Ze willen een Weizen, een IPA, tripel en dubbel gaan brouwen. Hij werd vergezeld door twee kompanen.



Johan Cnossen had weer zelfgerookte vis en zelfbereide geitenkaas meegebracht. Ook hij was verrast door de grote opkomst, en was bang dat de kwantiteit wellicht onvoldoende was. Dat kan wel zijn, maar de kwaliteit was voortreffelijk.

“Thumbs up!” voor Johan

De vis en de kaas zijn dan ook volledig opgegaan. Johan, weer hartelijke bedankt, deze geste wordt altijd zeer gewaardeerd.

Jaap vroeg zich af of er mensen waren die het brouwprogramma van Adrie Otte gebruiken en die hem hiermee konden helpen. Tot niemands verbazing waren er genoeg leden die bereid waren hem te assisteren.

Willem Woudstra meldde dat hij interviews wil gaan afnemen met de Koperen Tsjettel welke in de Friesland Post zullen verschijnen. Auke meldde dat hij hop heeft gekweekt en een gedeelte van de oogst van dit jaar al gebruikt heeft, de rest heeft hij gedroogd en onder zo weinig mogelijk lucht in de diepvries gedaan. Daniel, een van de meest recente leden, meldde dat hij een tripel (dan wel een sterke Blonde) van 10 % heeft gebrouwen. Hij heeft een bestaand recept voor tripel gevolgd. Er ontstond een discussie dat er in nabije toekomst best wel eens een tekort aan hop kan ontstaan omdat er steeds meer brouwerijen bijkomen en het een paar jaar duurt voordat van nieuwe hopplanten geoogst kan worden. Wellicht een aanbeveling om toch maar zelf hop te gaan kweken.

Rypke Zeilmaker, ook een zeer recent lid van de club, stelde zich voor als wetenschapsjournalist met veel belangstelling voor het brouwproces. Hij heeft recent een verhaal geschreven over brouwen bij Gep. De link naar dit verhaal is binnen de club verspreid. Hij bood aan om bij meerdere leden te komen kijken en een verhaal hierover te schrijven. Hiermee kan hij de verschillende benaderingen van bierbrouwen beschrijven en archiveren, b.v. op zijn site (Climategate).

Sytze liet een krantenartikel zien van die dag in Leeuwarder Courant. Hierin stonden de verschillend bokbieren van Friese bodem, incl. die van Kâld Kletske. Tot grote verbazing van de voorzitter had Jan Sikkens, die overigens later arriveerde, geen commentaar. Jos deed een oproep om mee te doen met het OCK. Jos had van de organisatie te horen gekregen dat er tot voor kort maar 2 bieren van onze club waren aangemeld. Tijdens de vergadering meldden er zich nog een paar leden, waarbij we het minimum aantal inzending per club van 5 bieren ruim zullen overschrijden. Aanmelden kan tot 29 oktober. Johan Huisman bracht de discussie op het dilemma om wel of niet in te leveren als je niet zeker weet of je wel een goed bier had. De vergadering moedigde

hem aan om toch vooral in te leveren. Ook al is het bier niet fantastisch, dan is het nog steeds de moeite waard omdat je een keuringsrapport krijgt waarvan weer te leren valt.

Hiermee was het vragenrondje compleet en na de pauze konden we beginnen met het proeven van de bokbieren. Hans had de volgende commerciële bokbieren meegebracht:

- Amstel Bockbier
- Maallust Landloper
- Naeckte Bock
- Oedipus Speciaal (op Chai thee geïnspireerd Bockbier)
- Kees Indian Summer Doppelbock
- Ramses Lambok
- Jopen Bockbier
- De Leckere Rode Toren
- Chaams Bockbier

Daarnaast waren er nog 2 bieren van Sytze, een Kâld Kletske Bock van dit jaar en hetzelfde bier van vorige jaar. Ook Gerard had twee (bok) bieren meegebracht, de Bolder Bok, hetzelfde recept maar met twee verschillende gisten, een bovengist en een ondergist. Deze 4 bieren waren op zich prima bieren maar de algemene mening was dat het niet echt bokbieren betrof. Daarna was de regie van de vergadering compleet zoek en was iedereen op zijn eigen manier bezig met het proeven van de bieren. Uit eigen waarneming sprongen de Oedipus Speciaal, Ramses Lambok en de Kees Indian Summer Doppelbock eruit; alle drie geen typische voorbeelden van bokbieren en ook niet altijd prettig om te drinken. De rest waren wel bokbieren en wat mij betreft ontliepen die elkaar niet veel.

Kortom, een memorabele clubavond op een prima locatie en zaaltje. De volgende clubavond gaan we naar het café van Mark Storteboom in Roodhuis.

Jos Verlaak