

Verlag clubbijeekomst 11 december 2015

Aanwezig: Pieter, Wilmer, Gerrit, Hans, Jos, Gep, Johan, Jan Jonker, Sytze, Jan, Gerard, René, Timo, Auke, Jelle, Johan, Guus, Gert, Fons



Om tien over achten opent onze voorzitter de vergadering. Hij begon met de mededeling dat hij keurmeester is geweest bij de Open Club Kampioenschappen bierbrouwen, georganiseerd door de Amervallei. Onze club eindigde er op de 4^e of 5^e plaats. Er was een eerste plaats in de A-categorie voor Jan Sikkens met zijn Blonde met Brett. Het beste bier kwam uit de vrije klasse: een witbier met Amerikaanse hopsoorten. De prijsuitreiking vond plaats tijdens het bierdiner, wat achteraf misschien niet zo handig was, want het verplichtte mogelijke winnaars om in te schrijven voor het diner.

De tweede mededeling was dat er weer een cursus bierproeven wordt georganiseerd door het BKG en wie zich aanmeldt om daarna keurmeester te worden krijgt de voorkeur bij de inschrijving. De jaarlijkse verplichtingen zijn een licentietoets, jaarvergadering, studiedag, studieweekend, ONK, OCK, dus zeg maar dat je minimaal 6 à 8x per jaar moet komen opdraven.

Het programma voor dit jaar loopt al aardig vol. Wellicht is er in maart nog een gaatje, maar de eerste keuze is aan Johannes die ons

nog steeds een technisch onderwerp had beloofd, maar die eerder nog geen kans heeft gekregen.

De studiereis op 16 april gaan naar het zuiden of het oosten.

De laatste opmerking betreft de contributie: de vraag is niet in het clubblad terecht gekomen, maar of we die wel willen overmaken (€40 voor leden).

Rondvraag.

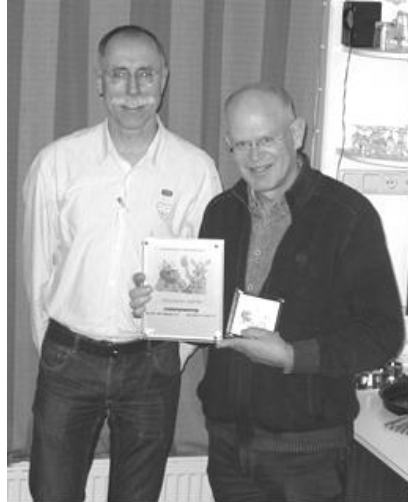
- Wilmer: 2 scholieren uit Drachter wilden een profielwerkstuk maken over brouwen en hebben bij hem een dagje meegebrouwen. Verder had hij meegenomen het boek Yeast en neef Pieter.
- Guus meldt dat er een goedkoop adres is voor brouwerij-hardware in Barneveld, genaamd hobbybrouwshop.nl. Ook anderen van het gezelschap kenden dit en hadden daar gekocht.
- René: in Joure zit mogelijk een locatie voor onze bijeenkomsten, het Mix-centrum. Daar zijn ruimtes te huur. Er ontstaat een discussie over mogelijke locaties: Joure, Heerenveen. 2 – 3 man geven aan dat ze (onoverkomelijke) bezwaren hebben tegen de locatie in Roodhuis (vanwege de rit erheen). Vervolgens draait de discussie in de richting van ondergist (2x zoveel als korrelgist, dus 2 g/l) en Wyeast, dat volgens sommige aanwezigen de laatste jaren in activiteit achteruitgaat. Jos gebruikt US-05 veel en dat loopt als een trein, en/maar levert een droog bier op. De Fermentis Safbrew 33 stopt vrij snel (1014 – 1018) en levert dus een zoeter/volmondiger bier op.
- Johan meldt dat hij anderhalf jaar lid is en heeft in die tijd wat geëxperimenteerd. Hij wil moutextract gaan gebruiken naast mout. Hij krijgt als reactie dat die stap het brouwproces niet eenvoudiger maakt.
- Jan is naar de OCK in Amersfoort geweest en heeft er in een prachtige ambiance heerlijk gegeten. Daarnaast was het nog leuk ook. Hij beschrijft de locatie, het Kruisherenklooster. Hij meldt verder dat hij een dissertatie van 2009 (dacht ik) heeft kunnen downloaden over Brett als hoofdgist. Zeer lezenswaardig en uitvoerig. Hij zal het .pdf bestand in het ledengedeelte zetten.
- Sytze heeft gagel meegenomen om ons te laten ruiken.

- Jan Jonker heeft een 70 liter buitenpan gekocht en er een kreeftenpan binnenin gehangen. Met een moutzak en een pomp en 2800 W kan hij uitstekend brouwen (temperatuurstijging 1,5 graden/ minuut). Wij hoorden een korte technische uiteenzetting met grote interesse aan.
- Johan meldt dat Jan en hij het bier op de markt gaan zetten en dat de huidige 50 l installatie (die met die 70 l buitenpan) wordt ingeleverd voor 100, 150 of 200 liter. Verhitten mogelijk met een combi van elektrisch en gas. De naam van de brouwerij is Noorderdrachten.
- Gep vangt regenwater op en wil daarmee gaan brouwen. Het wordt wel (gefiltreerd en) gekookt vóór opslag.
- Gerrit laat ons de Rosemary Porter proeven die van zijn brouwerij komt. Het is in de categorie “zwaar” verkozen tot het lekkerste huisbier van Nederland in 2015. Te verkrijgen in Paddy O’Ryan, de Ierse pub in Leewarden.
{De jury over Rosemary Porter: ‘Doe mij er nog maar een’ (Puck Kerkhoven). ‘Mooi complex, sterk, krachtig en toch fris’ (Fiona de Lange). ‘Super complex, uitstekende schuimkraag’ (Derek Walsh). ‘Mooi bier, vooruitlopend op de trend om porter als huisbier te kiezen. Bravo!’ (Henri Reuchlin). ‘Mooie complexe porter. In balans’ (Theo Flissebaalje). }

Het belangrijkste deel van de avond was natuurlijk de clubkampioenschappen, waarvoor 33 bieren aanwezig waren. De voorzitter verzocht de leden om bieren terug te trekken aangezien er maar 20 leden waren. 12 bieren werden teruggetrokken en de leden werden verdeeld over 3 tafels. De winnaar van deze kampioenschappen werd Sytze met een gagelbier. Gefeliciteerd Sytse!!



Gerrit verzorgt zoals altijd de keuring: perfect!



Sytze showt met gepast trots de kampioenstrofee.



Het slagveld na afloop van de keuring