

## *Verslag clubbijeenkoms 8 januari 2016*

Aanwezig: Johan, Jan d J, Mark, Johan H, Timo, Gep, Guus, Hans, Fons

We waren met een klein clubje. Een week eerder was de bijeenkomst op het laatste moment afgelast vanwege de kans op ijzel. We waren weer te gast bij Mark in zijn café, altijd een heel genoeglijke plaats. Om 20.20 u opende de voorzitter de vergadering met het verhaal over het besluit de vergadering vorige week af te gelasten.

Mededelingen:

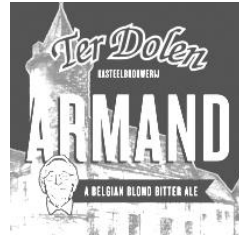
- BKG start een cursus keurmeester. Voorwaarden: brouwervaring en geen commerciële activiteiten. Dat laatste vooral omdat het keurmeestergilde toch wel op een inzet rekt van ten minste 7 à 8 weekends per jaar.
- Lallemand gisten heeft een research afdeling en die verkopen een kit met hop aroma's. Er zitten er zo'n 24 in en het is wel duur. Het voorstel is om zo'n set aan te schaffen: dan kunnen we daar zeker 4 bijeenkomsten van genieten (iedere keer 6 aroma's). Kijk ook op [www.siebelinstitute.com](http://www.siebelinstitute.com).
- In februari komt de organisator van het Bierfestival in Groningen zijn opwachting maken (én jaarvergadering!) en in maart komt Toon van de Broek praten over wilde brouwsels. April is studiereis, mei clubkampioenschappen; wellicht in oktober een lezing over biergist in het algemeen.
- Johannes van Schepen heeft zijn lidmaatschap opgezegd: hij is te vaak weg voor zijn werk en ook het brouwen heeft niet (meer) zijn prioriteit. Hij heeft ons toch de afgelopen jaren over een paar technische onderwerpen aardig bijgepraat.

Rondvraag:

- Mark: locaties? Hans: tot de zomer in Roodhuis.
- Johan H heeft alcohol gehaald bij het Kruidvat om sinaasappelschil te extraheren (voor Tripel). Afgeraden, omdat deze alcohol niet drinkbaar is (gemaakt): gedenatureerd.
- Timo heeft een kleine inzet van zijn 20 l Speidel gekocht: die werkt met 12 kg water in plaats van 26 liter. Voordeel: vaker brouwen. Hans meldt naar aanleiding hiervan dat je bier niet eeuwig kunt bewaren: hoe meer hop, hoe korter de houdbaarheid. IPA's zijn jong het beste. Timo:

etiketten kun je uitstekend vastlijmen met *melk*. Hij heeft dan wel iets zwaarder, glanzend papier.

- Gep heeft pils gemaakt met regenwater en beveelt een boek aan: How to Brew van John Palmer ([www.bol.com](http://www.bol.com)) .
- Guus vertelde dat hij op youtube een volkomen maffe maar zeer interessante hobbybrouwer uit Canada volgt: CraigTube (ik heb er eentje bekeken, het is inderdaad heel maf en heel bijzonder; ik word er vrolijk van). Verder meldt Guus dat Ter Dolen Armand een verrekke lekker kasteelbier is (brouwerij Ter Dolen).



- Hans vraagt aan Guus/activiteitencommissie om eens na te denken over onze bijdrage aan het lentebierfestival dat op 12 maart in De Harmonie zal plaatsvinden. Bijvoorbeeld een proeverij. Guus houdt zich aanbevolen voor wat tips.
- Fons heeft pils gemaakt met iets gage als kruiden en is in Berlijn bij een cafébrouwerij geweest die hij niet eens als zodanig herkende. Bier was goed en al het koper (dat om het hoekje stond) heeft hij *niet* gezien (shame on me).
- los: voor kleine hoeveelheden zijn er zogenaamde digitale lepels te koop: Van der Kooij en ook Blokker schijnen die dingen te hebben. Verder blijkt dat sommigen heel nuttige zaken vinden op veilingwebsites, bijvoorbeeld BVA auction, proveiling en ali express (= geen veiling, wel interessant), van digitale pH-meters tot RVS vaten.

Na afloop van de vergadering hield Hans een inleiding over hop. Heel erg interessant en hopelijk komt een samenvatting van zijn hand in dit blad terecht. Hans had 4 bieren meegenomen:

1. Jacobus IPA van Jopen (Rye Pale Ale). Heel bijzonder hoppig aroma.
2. Brand IPA, wat mij betreft een allemansvriendje. Iets zepig, zoet, niet bitter, weinig hoparoma. Naar aanleiding hiervan meldt Hans dat hij er een voorstander van is dat op hopzakjes een hop-profiel komt te staan.
3. Duvel Tripel Hop: verrassend, kruidig/fruitig
4. American Strong Ale van Bax Bier uit Groningen: een BVO (bier voor onderweg). Ook een mooi hoppig bier.

Het was een aangename proeverij.

Fons