

Clubavond 12 februari 2016

Het was een top-avond! Drukbezocht, een mooi programma; dit zijn de clubavonden die duidelijk maken waarom het leuk en leerzaam is om lid te zijn van de Koperen Tsjettel.

Met een opkomst van 20 deelnemers (inclusief 4 introduc s) was het volle bak en gewoontegetrouw was het weer een geanimeerd gekeuvel en had de voorzitter er zijn handen vol aan om het gesprek wat centraal te houden.



Ons bestuur. Ernstig, ernstig, ernstig

De avond bestond uit twee gedeeltes: uiteraard een huishoudelijk vergader-deel en een proeverij met Maik van Heerd (van De Toeter in Groningen) met zijn kompaan Arjan ter Haar.

Wat zoal bij het huishoudelijke deel van de vergadering voorbijkwam:

Hans: op 13 februari begint weer een BKG bierkeurmeesters cursus. Een pittig traject van een jaar (wat overigens zo gepland is, dat het precies voor het ONK afgerond is) , waar deze keer twee van onze leden aan deelnemen: Auke van der Veen en Timo Reinink.

Hans: Onze deelname aan het Lentebierfestival op 12 maart in Leeuwarden is teruggetrokken. Het lukte niet om de stand afdoende bemand te krijgen. Wilmer had een paar leuke idee n om onze aanwezigheid attractief te maken. Een opzetje waarbij deelnemers bitterheid en kleur van een of meer bieren moesten zien te raden. Idee wordt aangehouden voor 2017.

Jan S: vraagt hoe de ervaring van de aanwezigen is met de gisten van Whitelabs. Zijn ervaring was, dat een WLP005 Pure Pitch ("British Ale") er al bij 1030 de brui aan gaf. Jos heeft wel WL gisten uit glazen

buis gebruikt, dat ging goed. We weten dat Jelle (vanavond niet aanwezig) er ook wel goede ervaringen mee heeft)



*Uitbater Mark serveert de koffie.
Aan zijn gelaatsuitdrukking te zien, is
het hanteren van een vol dienblad nog
niet helemaal geautomatiseerd.
Hou vol, Mark! Café Storteboom
blijkt een bijzonder genoeglijke locatie
voor onze clubavonden*

Jan Pot en zijn buurman Floris Bennema uit Leeuwarden stellen zich voor als introduc e. Ze zijn belangstellend en zeer enthousiast begonnen met een startpakket wat nu staat te borrelen. De tip die hun werd meegegeven, was om niet te bescheiden te zijn, maar zichzelf vooral bij een van de clubleden uit te nodigen om een brouwdag mee te lopen. Hun dilemma is welke brouwketel / installatie ze zouden moeten kopen. Na een dagje meelopen kunnen ze zich vast een beter beeld vormen van wat nuttig en nodig en leuk is.

Gert: maakt wel vaker een DeKoninck look-alike. Hem viel op dat het in (schone) flessen bewaarde bier net niet zo goed is als het in fusten afgevlude bier. Meer clubleden blijken de zelfde ervaring te hebben; de oorzaak van dit fenomeen krijgen we niet boven tafel. Oxidatie?, wordt geopperd. Een punt voor verdere studie; wie pikt dit op?

Mark: wil een diepvrieskist/-kast ombouwen tot klimaat-gecontroleerde vergistingskast. Moet er dan ook een ventilator in? Veel clubleden hebben een klimaatkast met koeling en verwarming; sommigen hebben wel een ventilator, sommigen niet. De tip is wel, om de

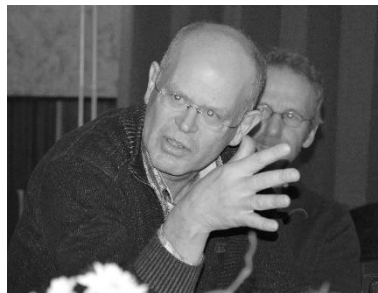
temperatuursensor zo dicht mogelijk tegen het worthoudende vat te bevestigen.

Fons: heeft een saison gebrouwen waarbij de toevoeging van gips (CaSO_4) bij het maischen vergeten was. Hij voegde het later (bij/na het koken) toe. De vraag is: "Kan dit?". Jos meldt dat de Ca^{++} ionen wel degelijk het maischproces en de ontwikkeling van de hop tijdens het kookproces beïnvloeden. Dus: nee, kan niet. Zie het betreffende hoofdstuk in het boek "How To Brew".

Wilmer en Guus (de activiteitencommissie) praten ons bij over de plannen voor de komende excursie op 16 april 2016. De "Bierbus" wordt niet meer aan particulieren verhuurd, dus die valt af.. De Boom in Alkmaar annex biermuseum zou een optie kunnen zijn, de Bierbank in het Fort bij Spijkerboor (N-H) onder leiding van Fiona de Lange en Felix Wilbrink is een optie. In Wieringermeer schijnt ook nog iets te zijn, een goede eetgelegenheid. We wachten meer uitgewerkte plannen af. Jan Sikkens tippt nog De Beiaard te Hoorn, een dependance van De Bekeerde Suster te Amsterdam.

Naast Wilmer zit vanavond als introduc e zijn partner Jitske. Ladies Day! We verheugen ons zeer dat er ook vrouwelijke belangstelling is voor onze vereniging.

Sytze: geeft tekst en uitleg over de lancering van zijn gabelbier op 7 april. De leden hebben een uitnodigende mail gehad van Sytze. Beproefde kwaliteit dus. Sytze oogstte met dit bier op een van onze clubavonden al de nodige waardering.



Stefan Maats: stelt zich voor als introduc e. Hij is de brouwmaat van Jos. Ze hebben vandaag de hele dag in  ldtsjerk gewerkt aan een oatmeal stout. Hij is vandaag de BOB.

Jos: heeft de ervaring dat een aantal flessen bier gushing vertoont, terwijl het SG niet is veranderd (dus niet te vroeg gebotteld) en het bier ook goed op smaak is. Fons haakt hier op in: het fijne weet hij er even niet van, maar hier is wel theorie over. Het heeft te maken met de manier waarop CO2 in het bier is opgelost dan wel gebonden. De oorzaak zou liggen in een schimmel op de mout, die bij mouten en koken wel verdwijnt uiteraard, maar waar nog stoffen (nanodeeltjes?) van resteren, die maken dat de CO2 te gemakkelijk uit de oplossing vrijkomt. *(Het komt de redactie voor, dat dit een stuk theorie is, wat wel uitwerking en publicatie in ons blad verdient!?-JS)* Ook grote brouwerijen hebben hier soms last van.

Rond negen uur was de eer aan Maik van Heerd met zijn collega om ons een aantal bijzondere bieren voor te toveren en discussie uit te lokken. We kregen de volgende traktaties voorgezet:



1° Een tarwebier/witbier. Volgens de zaal een prima witbier: banaantjes, kruidnageltjes, Weihenstephan gist (W06). Volgens Maik een White IPA. Single hop, 25% tarwemout-vlokken. Kritiek uit de zaal: te weinig hopflavour en -aroma voor een IPA. Wel prima bier.

2° “Kâld Kletske” : “hoppig” blond. Door Sytze heel tactisch er tussen gegooid. Mooi bier tussen een blond en een IPA in. Fijne hop.

3° “Mannenliefde”, van brouwerij Oedipus, volgens de brouwer een saison, erg gekruid bier, blond, droog. Als kruiden citroengras en sechuan peper. 6,5% abv. Schijnt in Amsterdam een hit te zijn. Zo niet in Reahûs. De algemene mening was: te kruidig.

4° Een intermission: bostelbrood. Hier serveert Maik het brood uit en bediscussieert de kwaliteit met Gep. Het brood werd zeer goed ontvangen. Ik begreep dat Jos en Maik nog wat recepten gaan uitwisselen. Je kunt veel met bostel doen: brood, hondenbrokken. Misschien nog wel meer.



5° “Koud Vuur”: een smoked porter van brouwerij Bax uit Groningen, 6,3% abv, een hele mooie porter met rookmout en een finish van 4 maanden op een sherryvat.

6° “Shut the B*ck up”, een Weizenbock, gemaakt naar het voorbeeld van de Schneider Aventinus. 8,2% abv. Er ontstond enige discussie over wat nu eigenlijk een Weizenbock is, of een Dunkelweizen. Hier komen velen van ons op onbekend terrein.

7° Een Imperial Stout van brouwerij ’t Uiltje. 10% abv. Rijk en vol van smaak, lof alom. Als ik het wel heb (maar het werd al laat) gerijpt op eikenhouten vaten.

8° Een “oplegbier”: Kasteelbier 2006 bewaard in 0,75 liter flessen. Heel mooi gerijpt, met een portachtige ontwikkeling. Hét voorbeeld van hoe bier ook mooi kan rijpen. Maar . . . het blijft een gok. Voor het zelfde geld is je mooie fles bier na 10 jaar gootsteen-fähig.

Het was een lange avond, maar zeer de moeite waard. Ik was geloof ik plm 11.30 uur weer thuis. En ik woon bij wijze van spreken bij Mark om de hoek. Hulde voor de mensen die van ver kwamen. Zij hadden nog een ritje voor de boeg.

Jan S