

Verslag clubavond 9 september 2016

Na de vakantie was het weer mooi druk in café De Ree in Roodhuis. De voorzitter begin de vergadering op tijd en startte maar met de rondvraag.

- Fons meldt dat Gert op het ONK (als enige) een prijs had in de categorie A met zijn Weizen bier (2^e prijs).
- Jan wil een keer een thema over softwarepakketten organiseren en vraagt inbreng vanuit de leden: wie heeft waarmee ervaring en wil er iets over vertellen. (Noot: er zijn ondertussen drie leden die zich hebben gemeld; er kan nog wel wat bij. Mail de redactie, als u geïnteresseerd bent. JS)
- Jan zoekt vrijwilligers om een avond te organiseren rond het thema “hopthee”. Guus en Fons melden zich.
- Jan wil graag de zorg om de website overdragen en zoekt gegadigden. Mark meldt dat hij daarvoor misschien in de race is, maar wil nog even een kleine ontwikkeling in eigen sfeer afwachten.
- Mark meldt dat het café, waar we altijd te gast zijn, aangeduid zou moeten worden als café De Ree. (Dit is inmiddels op de website en in ons clubblad aangepast. JS)
- Gert vertelt dat hij in de Pyreneeën in een café West-Vleteren heeft kunnen proeven (en dat ook heeft gedaan).
- Aangeschoven als nieuw lid is Sjors Boersma uit Workum.
- Sytse vertelt over een aardappelbier en over Terschellingerbier dat alles op fust heeft: goed bier maar vlak.
- Jelle heeft in Frankrijk een bier gevonden (in de Elzas) met een cap die herplaatst kan worden op de fles en de druk vasthoudt. Zeer interessante ontwikkeling (voor bescheiden drinkers of grote flessen)
- Harry Lenis had ook een 2^e prijs op het ONK, maar aangezien hij lid is van twee gildes en het zwaartepunt voor hem elders ligt, had hij zich niet als Koperen Tsjettellid aangemeld. Niettemin: maar liefst 91 punten voor een Dubbell!

- Hans meldt dat het hem moeilijk gaat vallen het voorzitterschap te combineren met andere activiteiten op bier-gebied, zodat hij op termijn (lees: bij de eerstvolgende jaarvergadering) een opvolger zoekt.



Gert kreeg deze avond de trofee behorende bij zijn tweede plaats op het ONK in categorie A alsnog uitgereikt.

Bescheiden als altijd, maar "proud as a monkey with"

We hadden 2 onderwerpen: vakantiebiere en gist. Voor dat eerste onderdeel hadden sommigen de moeite genomen biere van hun vakantiebestemming mee te nemen naar de clubavond. Helaas heeft ondergetekende onvoldoende aantekeningen gemaakt, omdat hij ook gastheer was voor de sprekers van onderdeel 2:

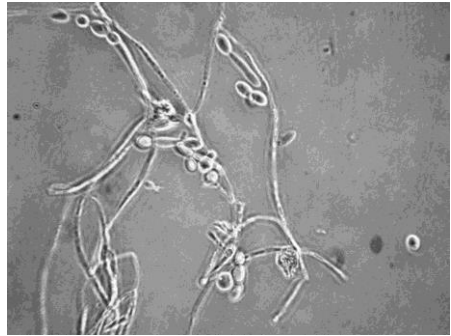
Willem Kerver en Reino van der Meer van mbo Life Sciences, die wat kwamen vertellen over gisten. Willem opende en vertelde over de indeling van planten en dieren, naamgeving en groeiwijzen van gisten. Die indeling is natuurlijk reuze ingewikkeld en al had ik alles opgeschreven, dan zou ik het nog niet kunnen navertellen. Gisten vermeerderen zich gewoonlijk door de vorming van knoppen, waarbij

op de oorspronkelijke cel (de moedercel) een litteken achterblijft dat navel wordt genoemd. Hoe meer knoppen een gistcel maakt, hoe meer navels en des te minder kan die gistcel nog doen voor het bier. Uiteindelijk is die gistcel waardeloos geworden voor de vergisting.

Een gistcel zal vooral knoppen vormen als er lucht aanwezig is, want met lucht kan de gist 19x zoveel energie halen uit een suikerklontje als zonder zuurstof, en knopvorming kost nu eenmaal veel energie. Zonder zuurstof zal er vooral alcohol worden gevormd.

Na Willem was Reino aan de beurt die vooral inging op het zuiveren van gist en het aanhouden en overenten van gist. Ze liet ook microscopische beelden zien van *Brettanomyces bruxellensis* en *B. lambicus* en vertelde hoe ze die uit Vlaams rood had gezuiverd en opgekweekt. Ze hebben beide een zeer afwijkende celstructuur van de “gewone” biergist.

Al met al een zeer interessante avond.



Fons



Het klassieke beeld van een overschuimend houten vat bij bier van spontane gisting