

Verslag clubavond 14 oktober 2016

Met elf aanwezigen een goed bezochte clubavond met als thema “bockbieren”. Het bestuur bestond deze keer uit Gerrit, Gerrit en Gerrit.

Na de opening begint de avond met een aantal bestuurlijke mededelingen:

- De contributie hoeft in 2017 niet verhoogd te worden. De kas heeft nog voldoende ruimte om de bijdragen te handhaven op €40,00 per jaar voor leden en €25,00 voor donateurs.
- Er is al wel wat onderzoek verricht door het bestuur maar er is nog geen opvolger gevonden voor onze voorzitter Hans Warning.
- De vereniging telt momenteel 31 leden, 2 donateurs en 1 Erelid.
- De agenda voor het komende seizoen is bijna geheel bekend:
 - > 14 oktober: bokbieren.
 - > 11 november: kloonbierrecept ONK 2017. Uitwerking door Jos
 - > 9 december: clubkampioenschap categorie C en D bieren.
 - > 13 januari: (onder voorbehoud): presentatie door Admirals Brouwerij. Locatie mogelijkterwijs Åldtsjerk
 - > 10 februari ALV. Hans Warning als voorzitter aftredend. Proefavond door professionele brouwers binnen onze club
 - > 10 maart: Onderwerp: opstart Vechtdal Brouwerij of eventueel Brouwsoftware
 - > 8 april: studiereis. Programma volgt nog
 - > 12 mei: clubkampioenschap categorie A en B en E (E=kloonbier)

In de rondvraag komen de volgende dingen aan de orde:

- Floris: hoe snel willen we de temperatuur laten stijging bij het opwarmen van de maisch? Één graad per minuut; ;sneller mag ook.
- Auke: Heeft Taurus en Aroma (v/h Perle) hop in de tuin, maar teveel. Liefhebbers melden zich aan; hij neemt de volgende keer wat mee.
- Gep: Heeft van een reis een milkstout meegenomen. Om te proeven. Via een neef zijn er foodgrade polypropyleen vaten

van 55 liter “zu haben”. Prijs mogelijkterwijs €25,00. Liefhebbers meldden zich.

- Harry (of Jaap?, ben dit even vergeten): heeft wat last van overdadig schuim bij het koken van het wort van zijn bokbier. Tip van Gerrit: bij first wort hopping heb je er minder last van.
- Sjors: is het verstandig om een kookpan die groter is dan het te koken volume? Jazeker, overkoken is snel gebeurd, maar de troep is aanzienlijk.
- Gerrit: Er zijn weer de nodige prijzen gevallen, waarvan twee keer goud bij de World Beer Awards(WBA) in Londen:
De Grutte Pier Tripel (Brouwerij Grutte Pier te Leeuwarden) en de Kameraat (een R.I.S. van brouwerij De Kroon op Leeuwarden, een beest met 11% abv), beide afkomstig van de ketels in Aldtsjerk. Het bier van Sytze, Kâld Kletske Galjes, is verkozen tot Fries Bier van het Jaar, 2017



Hierna volgde de verdere invulling van de avond, een presentatie van een aantal bokbieren. Met een inleiding en een PowerPoint presentatie door Mark, aankomend biersommelier. Dit op verzoek van Hans die in Engeland verbleef.

We proefden:

1^e Amstel bok. Eigenlijk de gouden standaard. Al jaren een gewaardeerde bok, met 7% abv, welbekend bij een ieder.

2^e “Oma’s Pruij” van Bax bier te Groningen. Inderdaad gebrouwen met pruijmen (die overigens bijna niet terugkwamen in geur en smaak), 6,6% abv. Sinds kort brouwt Bax in een eigen installatie van 30 hl. In de voormalige zuivelfabriek De Volharding In Groningen.

3^e Ayinger “Celebrator”, een zgn Doppelbock met 6,7% abv. Niet heel speciaal.

4^e “Bockbeer” van De Kleine Beer te Lemmer, een bokbier met hazelnoten en kaneel (vooral het laatste duidelijk in de smaak terug te vinden, maar niet overheersend), uit de ketels van Gerrit afkomstig. 6,8% abv, 29IBU, 53EBC. Een mooi aromatisch herfstbier.

5^e BarBar Bock van brouwerij Lefebvre, 8,5%abv. De verwachte toets van honing werd niet teruggevonden.

6^e Brand Dubbel Bock, een mooie ondergister met 7,5% abv, 27IBU, 65EBC (hoewel, in het glas lijkt hij lichter van kleur), bij rondvraag in de zaal was dit toch wel de favoriet van de aanwezigen.

7^e Schneider Aventinus Weizen Eisbock; de naam is een hele mond vol, nou, het bier zelf ook: 12% abv, en erg zoet/plakkerig. Het oordeel van de zaal was unaniem: van alles veel te veel.

Oh, ja, en “het lekkerste voor het laatst: Harry Lenis verraste ons met de mededeling dat hij spijt had, dat hij niet naar het EK in Rome had kunnen reizen, want zijn dubbel, goed voor een tweede plaats op het ONK 2016 veroverde in Rome een tweede plaats en de categorie Belgische en Franse biertijlen.

Voor de clubleden had hij een paar van de laatste flesjes van zijn eminente dubbel meegenomen. Iedereen was lovend, maar ja, wat verwacht je anders bij zo’n prijzenkast.

Zie ook elders in dat blad, o.a. voor het recept



Mark tijdens zijn bokbierpresentatie