

Verslag December 2016 & kampioenschap C en D bieren

Sinterklaas was geweest en enkele dagen later kwamen we bij elkaar in Café De Ree in Roodhuis. Een grote opkomst: 18 man en 27 bieren, want het waren weer de clubkampioenschappen C- en D-bieren.



Er was een levendige discussie

1. Hans opende de vergadering met de quote: *Voor we aan de rondvraag zijn even wat mededelingen*
Wat volgde was wel serieus. Eén van onze leden blijkt kort geleden gehoord te hebben dat hij een ernstige ziekte heeft waardoor hij zeer is aangeslagen. Begrijpelijk dat we er stil van waren.
De tweede mededeling betrof het kloonbier voor het ONK 2017: de Deltabrouwers zijn er nog niet uit, althans, ze hebben nog niet van zich laten horen, dus daar moeten we nog op wachten.
2. Auke meldde dat hij bij de Open Club Kampioenschappen 86 en 76 punten had;
3. Fons 78 en 65 punten; daarnaast de vraag namens Guus of in januari onze keurmeesters bieren zouden willen keuren van zijn school in

verband met het feit dat Leeuwarden culturele hoofdstad is in 2018 (samen met Malta). Twee scholen hebben bedacht een bier te laten brouwen. Met deze vraag werd ingestemd. Ten slotte moet de kas controlecommissie nog de kas over 2015 goedkeuren en Gerrit, Gep en Fons zullen proberen dat nog in 2016 te doen.

4. Jan S. had 68 en 69 punten; er is iets mislukt met het versturen van het clubblad, waardoor hij alles weer retour kreeg. Gevolg: extra postzegels (en moeite). En hij had een Session gemaakt voor het Groninger festival. Het stamwort was 1036 en na vergisten 1028, een heel spannend bier dus.
5. Johan H. vraagt of het toevoegen van brouwzouten zinvol is. Zoals te verwachten volgt er een discussie waar ieder zijn mening geeft. Hopelijk heeft Johan er een antwoord uit weten te destilleren.
6. Mark vermeldt dat we in 2017 ons 4^e lustrum hebben en of er al iets is gepland? Het heeft de aandacht.
7. Floris had zich al opgegeven voor het Lentebierfestival in Leeuwarden en meldt dat Jan P. ook meedoet. Hij vraagt ook of je het stamwortgehalte kunt berekenen als je de dichtheid kent voor suikertoevoeging en weet hoeveel suiker je hebt toegevoegd? Jos geeft het antwoord (op een briefje).
8. Jos vraagt of we een kaart willen ondertekenen voor onze zieke clublid.
9. Mark meldt nog dat, als je niet aanwezig bent bij een wedstrijd maar wel bier instuurt, je bij voorkeur wel vooraf een mailtje stuurt. Dit keer kreeg hij een pakket met bier zonder daarvan op de hoogte te zijn en dat was wat onhandig.

En dan nu de wedstrijd . . .

Er werden 4 groepen gevormd van 4 à 5 man. Gerrit nam zoals altijd de organisatie weer voor zijn rekening en serveerde de 27 bieren uit op

zodanige wijze, dat niemand zijn eigen bier kreeg. Razendsnel ging het, dat krijg je door jarenlange ervaring. Een kleine berekening leert dat de groepen elk 6 à 7 bieren moesten keuren. Het kostte heel wat tijd voor alles gekeurd was. De uitslag van de eerste ronde was als volgt:

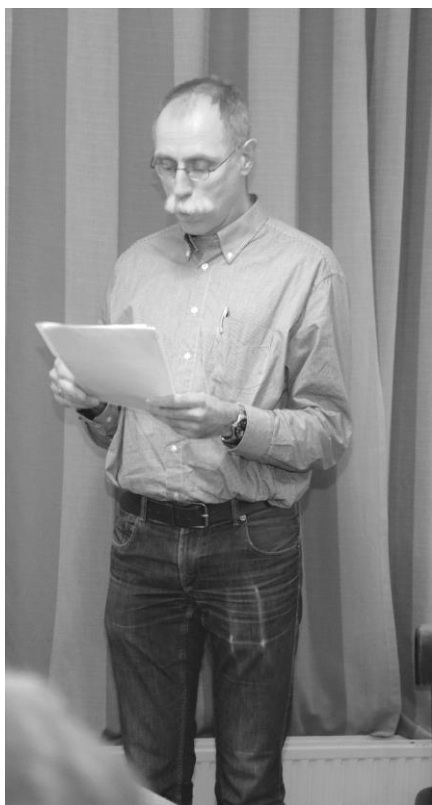
1	Wilmer	Botswamber	57	15	Jan P.	Sterke Blonde	62
2	Gert	Dubbel	70	16	Jan S.	Porter	70
3	JohandJ	Dubbel	72	17	Hein	Dubbel 1	59
4	Tim	Export Stout	90	18	Auke	DryHopTripple	72
5	Jelle	IPA	63	19	Hein	Barleywine	86
6	Hein	Dubbel 3	72	20	JohanH.	Sterke Blonde	55
7	Hein	Dubbel 2	64	21	Jan S.	Bret	65
8	Tim	Old Ale	84	22	Timo	Bock	82
9	Sytze	Sterke Blonde	61	23	Jos	Dark IPA	81
10	Fons	Porter	39	24	Jelle	RIS 1	85
11	Gert	Porter	72	25	Jelle	RIS 2016	74
12	Jan J.	Sterke Blonde	69	26	Fons	Sterke Blonde	65
13	Jaap	Porter	59	27	Johan dJ	Black IPA	77
14	Jan S.	IPA	73				

Van elke tafel ging de beste naar de eindronde. Dat waren:

1. 4. Tim, Export Stout
2. 25. Jelle, RIS 2016
3. 22. Timo, Bock
4. 19. Hein, Barley wine



Ernstige gezichten bij de keuring in de eindronde



Hans leest het keuringsverslag voor



De uitslag was zeer toevallig als bovenstaande volgorde, Tim als algemene winnaar clubkampioenschap C- en D-bieren. Gefeliciteerd!!



Tim: Clubkampioen!