

Notulen Clubavond vrijdag 8 december 2017

(Kampioenschap categorie C en D)

Het clubkampioenschap is meestal een goed bezochte verenigingsavond. Zo ook deze keer. Ondanks afzeggingen van Jos Verlaak, Guus Bogaard en Hein Bruining waren er 15 man en één vrouw aanwezig.



De voorzitter opent de vergadering en meldt, dat ons clublid Jan Jonker per 1 januari vanwege drukke werkzaamheden heeft aangegeven geen tijd meer te hebben voor De Koperen Tsjettel en dus zijn lidmaatschap opzegt. Eerder was al eens vermeld, dat ook Sjors Boersma met ingang van het nieuwe jaar zijn lidmaatschap beëindigt.

Vanavond zijn er twee introducés in ons midden:

Jerrit Oosting uit Techum (Leeuwarden) wordt door Gert Wiegman geïntroduceerd. Hij heeft al eens met een proefpakket gebrouwen met redelijk resultaat maar hij “ziet nog ruimte voor verbetering”.

Anton Daamen uit Delfstrahuizen is via onze website bij ons gekomen en is hier vanavond op uitnodiging van onze secretaris. Hij heeft inmiddels 1 X gebrouwen.

Rondvraag:

Jaap v/d Meer: wil zelf wel hopplanten in de tuin hebben en vraagt naar ervaringen van anderen. En: hoe bepaal je het α -zuur gehalte? Samenvattend kun je zeggen dat het α -zuur percentage van een hopplant slechts bij benadering geschat kan worden aan de hand van wat bekend is van deze specifieke hopsoort. Het kan een paar procent naar boven of beneden afwijken. Voor gebruik als bitterhop dus wel spannend, maar als aromahop of drooghop kan het prima. De beste tijd om een stek te scheuren is in het voorjaar als de nieuwe uitlopers omhoog komen.

Tijpke van Gosliga vraagt naar de bedoeling van de gist enquête van Gep Mannak.

Gep licht toe: ieder lid heeft een mail gekregen met een vragenlijstje omtrent opgedane ervaringen met gebruikte commerciële gistsoorten. Dus: welke soort gebruik je, droog of nat, wel of geen giststarter, hoe tevreden ben je, hoe snel en hoe volledig gaat de vergisting met deze gist, enz.,enz.

Floris Bennema geeft aan, dat in de enquête meer de nadruk gelegd kan worden op het uiteindelijk resultaat, het bier: hoe vertaalt de tevredenheid over de gist zich in tevredenheid over het bier?

Gep zal dit in de definitieve enquête meenemen. De resultaten zullen worden teruggekoppeld.

Jan Sikkens meldt dat hij zijn 50 liter eikenhouten vat inmiddels heeft gevuld met 50 liter brett bier. Over een half jaartje maar eens kijken wat het resultaat is.

Fons Michielsen vraagt in zijn hoedanigheid van redactielid, of het clubblad wel wordt gelezen: er is zo weinig respons. Een ieder geeft aan dat het blad wel degelijk wordt gelezen en gewaardeerd. Er volgt zowaar applaus.

Verder heeft Fons een belangrijke mededeling aangaande het programma van de beoogde excursie op 21 april 2018. Het is een rondreis langs drie brouwerijen in Brabant (o.a. Chaam), die niet ver van elkaar af liggen. De raming van de kosten is dat het plm. €95 p.p. gaat kosten, inclusief vervoer en inclusief een maaltijd. Deelname minimaal 10 personen. Uiterlijk 1 februari wil de activiteitenc commissie een “go” of “no go” hebben.

Mark Storteboom heeft een poging gewaagd de Tip v/d Maand van deze maand (een tip van Fons) uit te proberen om de gushing van een brouwsel van hem “er uit te krijgen”. Helaas had iemand voor een boormachine een stopcontact nodig en verwijderde de stekker van de koelkast. Tja, dat schiet niet op.

Hans Warning meldt, dat de nieuwe BKG keurmeesterscursus weer open is voor inschrijving. Start februari 2018, kosten €300 (“altijd goedkoper dan de STIBON cursus; die kost het dubbele”). Het vindt plaats in Amersfoort.

Er wordt nog even van gedachten gewisseld over de invulling van de januari avond. Tim Weenink stond gepland met een technisch verhaal,

maar de communicatie tussen hem en het bestuur hierover is nog niet conclusief. Jos heeft aangegeven hem met vervoer wel te willen faciliteren.

Tja, en toen was het tijd om met de tafels te schuiven: De 19 bieren voor het C en D kampioenschap 2017 werden aan drie tafels gekeurd, met (luxe!!) aan iedere tafel een BKG keurmeester.



De Finale keuring: ernstige gezichten!

Bij het bekendmaken van de prijswinnaars moest Hans de goegemeente toch even vermanend toespreken: er was een nogal groot aantal bieren, wat niet in categorie C of D viel te plaatsen: porter, brettanomyces blond, saison, alt, enzovoorts. Dit ging zelfs zover, dat van de gekeurde bieren aan deze tafel geen bier naar de finale ronde afgevaardigd kon

worden. Ondergetekende heeft meermalen aangedrongen op het keuren naar type, dus het feit dat er nu een paar bieren naar de dug-out worden teruggestuurd voelt dan misschien even onprettig, maar is wel correct.



De volgende prijskonijnen kwamen er uit de hoge hoed:
1^e plaats en Club-Kampioen: Auke v/d Veen met een Tarwe Tripel
2^e plaats: Gert Wiegman met een Stout
3^e plaats: Tjipke van Gosliga met een quadrupel

De Winnaar:



Tja, je bent voorzitter of je bent geen voorzitter van een club van amateur bierbrouwers. Proficiat, Auke!

De volledige uitslag ziet u in het volgende overzicht:

BierNr.	Naam Brouwer	Type Bier	Punten 1 ^e Ronde	Eindklassering
1	Timo Reinink	Sterke Alt	53	
2	Tijpke van Gosliga	Quadrupel	71	3 ^e Plaats
3	Floris Bennema	Sterke Blonde	72	
4	Jaap v/d Meer	Bock	69	
5	Jan Sikkens	Brettanomyces Blond	81	
6	Auke v/d Veen	Tarwe Tripel	72	1^e = Kampioen!!
7	Jan Pot	Tripel	64	
8	Gep Mannak	Saison	77	
9	Jan Sikkens	Porter	78	
10	Jan Sikkens	Barley Wine (hout ++, Brett)	70	
11	Fons Michielsen	Sterke Blonde	60	
12	Gert Wiegman	Stout	73	2 ^e Plaats
13	Fons Michielsen	Winterbier	47	
14	Auke v/d Veen	Tripel (dry hop)	69	
15	Gep Mannak	Sterke Blonde	61	
16	Gep Mannak	Dubbel	62	
17	Gep Mannak	IPA	60	
18	Wilmert Woudwijk	Tripel	42	
19	Fons Michielsen	IPA	56	