

Finale Brand brouwwedstrijd 2018 – Gose

Het begint een traditie te worden: naast het volume- monopolie wat Heineken op de internationale pilsmarkt heeft, profileert dochter Brand zich als een speciaalbier brouwer. En met succes. Eén van de pijlers onder dit succes is de brouwwedstrijd voor amateurs waarbij een door Brand gedefinieerd biertype door alle amateurbrouwers van Nederland gebrouwen wordt. Wie de competitie wint mag het genoegen smaken, dat zijn/haar bier door Brand in de markt gezet gaat worden. Eeuwige roem dus, en een bijzondere ervaring, als je mee mag werken om je bier te gaan opschalen naar een vermarktbaar volume.

Dit jaar was op zaterdag 30 juni de finale en de bekendmaking van de prijswinnaar van deze 7^e landelijke Brand brouwwedstrijd. Na de door amateurs gebrouwen pils, zwaar blond, porter, IPA, saison en session IPA was de target nu een gose, met als omschrijving: hooggegist, alcohol tussen de 2,5 en 4,5 abv, stamwort tussen 6,5 en 9,5 graden Plato (SG 1026-1038), kleur max 20 EBC, bitterheid max 50 IBU, pH 4,05 tot 4,65. Inderdaad: tamelijk nauw omschreven.

Toch waren er deze keer weer 220 inzendingen uit het hele land. Stiekem vindt iedereen deze uitdaging toch wel heel leuk dus. Het wedstrijdreglement bepaalt dat alle bieren eerst in het laboratorium (van Heineken) worden doorgemeten, en bieren die op lab-niveau aan de basiseisen voldoen gaan door naar de jurybeoordeling. Van de genoemde 220 inzendingen werden plm 150 bieren doorgezonden naar de jury. Hier bleven na een eerste beoordeling 10 finalisten van over, die op de finaledag door een jury o.l.v. Derek Walsh (maar met ook Jeroen Fré, tweevoudig winnaar van deze wedstrijd, met een IPA en een session IPA) werden beoordeeld, waarna er een winnaar bekend kon worden gemaakt.

Ik moet het bekennen: ondergetekende is toch wel een beetje verslaafd aan deze competitie. Het is altijd een bijzonder gebeuren: naast het feit dat je een fraaie labanalyse van je bier krijgt (en waar elders heb je deze mogelijkheid??) is het een sport om een bier te brouwen wat aan dergelijke strikte eisen moet voldoen (een echte oefening in “craftmanship”) en het idee dat er een biertje bij de supers in de schappen kan komen te staan met jouw portret er op appelleert voldoende aan mijn ijdelheid om mee te doen.

Enfin: nu dus een gose! Een oriënterend onderzoek binnen mijn sociale netwerk leerde dat niemand ooit van dit biertype heeft gehoord. Het is dan ook niet een vergeten biertype (zoals Rob Habets bij de prijsuitreiking opmerkte) maar een biersoort waar nauwelijks iemand ooit van heeft gehoord. De Leipziger Gose, een zuur, zout bier, wat eigenlijk uitsluitend in de omgeving van Leipzig wordt gebrouwen, met als archetype de “Original Ritterguts Gose” met een abv van 4,7%. Gebrouwen net als alle andere Duitse bieren, maar, met toevoeging van “Kochsalz” en koriander. Niks Reinheitsgebot dus. Ga er maar aan staan; hier natuurlijk niet te verkrijgen dus je moet het maar met je brouwersfantasie doen.

Met wat gepuzzel en gereken kom je er wel uit, getuige het feit, dat op de meeste recente clubcompetitie Wilmer met zijn gose op de 2^e plek belandde en ondergetekende op de 3^e plaats.

Kennelijk waren er meer die er zo over dachten, want het aantal inzendingen uit Friesland bedroeg acht, waaronder Jelle Wybenga, Wilmer Wouwijk en uw redacteur. Vijf kandidaten buiten onze vereniging dus*(zie noot). Geen van de leden van De Koperen Tsjettel belandde overigens in de finale.

Over de finale dag zelf: in tegenstelling tot vorig jaar was het nu strak en goed georganiseerd. Plaats van handeling van de Philharmonie in Haarlem, een theater met ideale omstandigheden voor dit evenement.

Na een plenair welkom in de centrale hal door Anouk Litjens, biersommelier en organisator van dit feestje was er een goede lunch en gelegenheid tot sociaal biergeneuzel, waarna in de grote theaterzaal de tien finalisten bekend werden gemaakt.



Onze gastvrouw Anouk



De tien finalisten



De lunch was uitstekend verzorgd

Hierna was er een tweetal workshops, en hierbij was een geniale keuze gemaakt: je koos voor één van de twee mogelijkheden: een biertechnisch verhaal door Jan Wolfs of een beer/food pairing verhaal door Arvid Bergström. Jan Wolfs is zoals zijn naam al zegt door de wol geveerd; hij heeft o.a. gewerkt bij De Molen, De Leckere en Jopen, en is nu vooral bezig met de Stibon opleidingen. Hij doet met name de examinering in de niveau 2 opleidingen. Dit was een boeiende workshop, waarbij aard van de grondstoffen bij het brouwen, opslag en verwerking aan de orde kwamen en plenair werd een recept voor een Dortmunder Export in elkaar gezet. Een gedreven spreker, met wat mij betreft als enige kritiekpunt, dat er teveel materie in één lezing werd gepropt. Mijn zoon nam deel aan de parallelle workshop, waarbij een aantal beer/food combinaties waarbij over en weer de smaken elkaar versterken werden besproken. Onder andere de Brand Dubbelbock naast ene chocoladetaartje. (De besproken bieren moesten wel van Brand zijn, uiteraard).



Na deze bijzonder leuke workshops werd plenair uit de laatste drie van de tien finalisten de winnaar bekend gemaakt.

De laatste drie: verwachtingsvolle blikken!

Jens van Riel tekent voor de -limited edition- gose van Brand het komende jaar. Hij kreeg felicitaties en de zilveren PINT speld. Zijn recept zal op punt worden gesteld met de brouwers va Brand en op de markt gebracht. Pikant detail is dat de nummers één en twee brouwvrienden van elkaar zijn. Ze hebben bijna hetzelfde recept gebrouwen. In eerst instantie was er verwarring over de uiteindelijke winnaar. Nummer twee werd al uitgebreid gezoend door nummer drie: sedert lang gelukkig weer eens een vrouwelijke finalist.



Jens: proficiat!!

*De bobo's van deze finaledag:
v.l.n.r:*

Derek Walsh, juryvoorzitter

Anouk Litjens, gastvrouw

Rianne Joosse, voorzitter PINT

Rob Habets, Brand meesterbrouwer.

*En, nee, de schim op de voorgrond
houdt ze niet onder schot, maar dit is
de huisfotograaf*



Naschrift: uit de lezing door Jan Wolfs haalde ik een paar weetjes, die ik jullie niet wil onthouden:

Hop: alle specificaties van heel veel (alle?) hopsoorten zijn te vinden op <https://www.ychhops.com>

Naast de bekendere websites voor amateur brouwers is er ook veel te vinden op www.grainfather.com.

Brouwmarkt scoort volgens spreker aanmerkelijk beter dan Brouwland als het gaat om de diversiteit van het aanbod van moutsoorten en de actualiteit van de aanwezige moutanalyses.

* Noot: De conclusie moet mogelijkerwijs dus zijn, dat er meer brouwers in Friesland actief zijn buiten onze vereniging dan binnen onze club. Los van diegenen die professioneel hiermee bezig zijn (en toch aan amateurwedstrijden meedoen overigens!), is er dus aantal brouwers wat misschien ook wel onze gelederen zou kunnen versterken. Punt van aandacht voor ons bestuur.



*Tja, dit is-em dan:
De originele Leipziger Gose.*