

Clubavond 14 september 2018

Het geheel opgefriste café De Ree in Reahus was het toneel van de clubavond van 14 september waar we gastvrij ontvangen werden door trotse eigenaar en mede clublid Mark. Een fotoboek gaf een inkijkje in de ingrijpende werkzaamheden in De Ree van de afgelopen tijd. Er was bewondering alom. Proficiat Mark! Twaalf clubleden wisten die vrijdagavond de weg naar Reahus te vinden, alhoewel, van die elf woont er natuurlijk eentje naast De Ree. De eerste clubavond na de vakantie staat altijd in het teken van de vakantiebieren, zo ook nu. Timo opende als plaatsvervangend voorzitter de avond met enkele mededelingen van het bestuur.



De open brief van Jan Sikkens zal tijdens de clubavond van oktober worden behandeld omdat zowel Jan als 2/3 van het bestuur nu afwezig was. Financieel is de vereniging gezond. Er zijn momenteel 24 leden + 1 erelid + 2 donateurs. Timo memoreerde het bierfestival in Leeuwarden. Dit speelt zich af op 22 september in De Markies van 15 tot 23 uur. Er zijn daar dan wel 100 bieren van de tap en belangstellenden dienen zich via de voorverkoop van een toegangsbewijs te voorzien. Wacht niet te lang want kennelijk gaat het hard met die voorverkoop.

Wilmer gaat 3 weken een brouwcursus volgen bij BrewLab in Sunderland (UK) en heeft daar duidelijk veel zin in (gek, hè?). Wilmer

zegde toe, een artikel schrijven voor ons clubblad over zijn belevenissen daar. Tjipke heeft het druk met het organiseren van het fierljeppen. Jaap reageerde op het stukje van ondergetekende in het laatste clubblad over een niet werkende moutmolen en had zijn eigen molen meegenomen, die exact lijkt op de beschreven zeperd van de maand. Het verschil: die van Jaap werkt prima! Hoe kan dat? We zullen het wel nooit weten. En hij heeft een 25 jaar oud vakantiebier meegenomen.

Gerrit heeft nu ook een eigen merk gelanceerd, in een flesmodel dat je nergens anders tegen komt, geïnspireerd door een biertje dat hij tijdens vakantie in Frankrijk tegenkwam. Een alleszins goed drinkbaar Aldtsjerker Witbier uit deze serie was te proeven. Gerrit meldt ook dat de nieuwe brouwerij van Kâlt Kletske inmiddels in Dokkum operationeel is. Behalve de brouwerij, met een Caspar Schulz brouwhuis, bestaat het etablissement ook uit een café/restaurant.



Toen ons overleden clublid Sytze al ernstig ziek was, zeiden enkele vrienden van hem toe, deze brouwerij te zullen gaan opzetten om zijn levenswerk in ere te houden. Wat een mooi project. We horen nog van Gerrit wanneer de officiële opening is. Gert meldt dat hij na zijn vakantie alweer 2 keer heeft gebrouwen. Gep doet i.s.m. Jan Sikkens 2 voorstellen voor clubactiviteiten. Het eerste is, om op basis van 1 recept en met door de club (tegen betaling) geleverde grondstoffen en gist, door de belangstellende leden thuis op hun eigen installaties bier te laten brouwen dat bier dan later op een clubavond gezamenlijk te proeven, te keuren en te vergelijken. Volgens Gerrit iets dat in het grijze verleden ook al eens werd gedaan. Het voorstel wordt unaniem enthousiast ontvangen en Gerrit zegt toe, de mout leverantie te willen leveren. Gep werkt het voorstel uit en wil het ook wel organiseren. Het tweede voorstel is om op een zekere locatie een brouwdag te organiseren waarbij diverse leden gaan brouwen op 1 of meerdere installaties. Gerrit geeft aan dat de Admiraal brouwerij als locatie kan dienen. Leuk zou zijn om dit bv met een BBQ te combineren. Antoon heeft inmiddels 2 brouwsels gemaakt maar het resultaat is nog niet echt

bevredigend. Het eerste brouwsel vergistte helemaal niet en het tweede matig. Diverse leden geven tips. Gerrit adviseert om bij 28 °C wat bakkersgist aan een kleine hoeveelheid bier toe te voegen, na eerst het sg te hebben gemeten. Zakt het sg na een paar dagen niet dan is het bier uit vergist. Zakt het sg wèl, dan is er iets mis met de brouwgist. Guus is niet tevreden over zijn huidige brouwinstallatie en overweegt de aanschaf van een Speidel. Hij heeft op school bezoek gehad van een delegatie uit Malta, de tweede culturele hoofdstad van Europa dit jaar, naast Leeuwarden. Zes Malteser studenten hebben bij Guus bier gebrouwen en dat werd gelijk maar iets exotisch nl Baobab bier waarbij 25% van de vergistbare grondstoffen bestond uit baobab meel. Dit resulteerde in een dikke brij en echt geslaagd was het experiment eigenlijk niet. Maar wel leuk en interessant en dat is misschien wel belangrijker. Guus vertelde nog wat over zijn LF2018 bier, de WB06 gist die hij daarbij toepaste, en zei toe, de volgende keer een doosje LF2018 bier mee te zullen nemen. Guus organiseert ook in 2019 de studiereis en denkt in de richting van Groningen waarmee alle aanwezigen het eens waren. Een interessante bezienswaardigheid schijnt een glazen brouwhuis van Hotel Parkzicht in Veendam te zijn. Harry heeft 2 weken geleden bockbier gebrouwen en gisteren een pils. Free kwam tijdens zijn vakantie in contact met een hobbybrouwer die gabel gebruikt, zie brouwv20 / Youtube.



Mark heeft, nu de verbouwing van De Ree klaar is, weer tijd om te brouwen en doet dit inmiddels met een BrewMonk. In het café gaat hij tappen uit 19 ltr fustjes.

Waarnemend voorzitter Timo zet Mark in het zonnetje vanwege de iedere keer weer geboden gastvrijheid en het vernieuwde café en overhandigde Mark een diner cheque. Timo noemt nog het 3B biercafé in Sneek (<https://biercafe3b.nl/>) met 25 bieren op de tap en 200 op fles waarvan veel streekbier.

Na het praatwerk werd het tijd voor het “doen” te weten het proeven van de diverse meegebrachte vakantiebiere uit Nederland, België en Duitsland.

