

Clubavond 12 oktober 2018

Hoewel we meteorologisch toch echt in de herfst zitten en er maar geen einde wil komen aan die zomer zaten we op vrijdag 12 oktober met de volgende Tsjettels in café De Ree te Reahûs: Auke, Jos, Timo, Hans, Gerrit, Jan, Jaap, Tjipke, Gep, Antoon, Marc en Free om 20 uur aan de koffie.



De avond stond in het teken van 2 onderwerpen, t.w. bockbier en de open brief van Jan Sikkens. Na de opening van de avond door Auke verduidelijkte Jan zijn brief. Deze is niet een frontale aanval op het bestuur maar een uiting van zorg over de ontwikkeling van de club, ingegeven door de zeer matige opkomst en resultaten op het laatste ONK en het langzaam dalende ledenaantal. De belangstelling voor hobby brouwen neemt in Nederland explosief toe maar die ontwikkeling lijkt aan DKT voorbij te gaan. Jonge leden zijn er nauwelijks (ja, Marc, jij bent een uitzondering!). Jan vindt de presentatie van de club naar buiten onder de maat en niet iedereen komt aan zijn trekken. Hij vraagt zich af of er niet meer energie moet worden gestoken in het aantrekken van nieuwe leden om het ledenaantal bv richting 50 te krijgen? In hoeverre zijn de statuten nog up-to-date? Auke reageert hierop door te stellen dat iedereen zich bij DKT thuis moet kunnen voelen, en “gezelligheid” een belangrijk element moet zijn en blijven. Verder is het programma voor 2019 nog grotendeels open en dus is er alle ruimte voor initiatieven.

Tijdens de clubavond werd door diverse aanwezigheden op de brief van Jan gereageerd.

Hans meldt dat onze collega's uit Groningen zijn gegroeid naar 90 (!) leden. Maar benadrukt ook dat de charme van DKT is dat het steeds zo'n leuke, ongeorganiseerde bende is. Hij denkt dat het organiseren van brouwcursussen de sleutel tot succes kan zijn; "Groningen" heeft dit ook zo aangepakt.

Gerrit denkt dat in tegenstelling tot "vroeger", veel nieuwe hobbybrouwers hun info van internet plukken en met Speidels of GrainMasters minder primitief te werk gaan als de hobbybrouwers van pak hem beet 20 jaar geleden. Er zou minder behoefte zijn om informatie over het brouwen te verkrijgen en te delen in clubverband want dat weet het apparaat wel; er is meer behoefte naar informatie over smaken en balans. En deelname aan festivals is weinig zinvol, vraagt veel tijd en levert niets op.

Jaap vindt dat het organiseren van gezamenlijke activiteiten bv een brouwdag, aantrekkelijk.

Ook Mark denkt dat de promotie van de club beter kan ("Trots Op Friesland") en denkt eerder aan brouwfestivals dan aan bierfestivals. Misschien eens denken aan profilering in de regionale pers?



(Even tussen twee haakjes; wat is het mooi geworden in De Ree.

Hier Mark achter zijn nieuwe bar en dito tapzuil)

Free is lid geworden nadat hij bij Hein een biercursus had gevolgd; hij is van mening dat de uitstraling van DKT momenteel te professioneel is. Hij heeft behoefte aan wat meer basale kennisuitwisseling.

Timo vindt met name de gezelligheid belangrijk. Het moet een vriendenclub zijn.

Tijpke geeft aan, DKT vooral een oude mannen, dan wel vriendenclub te vinden. Hij zou graag wat vaker gezamenlijk elkanders bier proeven.

Jos noemt de clubstatuten en vraagt zich af of deze nog bij de club anno 2018 passen.

Auke gaat bij een gezelschap van drie beginnende brouwers een brouwsel volgen met als voorwaarde dat ze alle drie voor een jaar lid worden van DKT. Dat zet zoden aan de dijk! Hij roept ook op om zelf gebrouwen bier mee te nemen naar de clubavond en daaraan dan ook voldoende aandacht te schenken. Na het uitwisselen van alle reacties op Jans open brief geeft het Bestuur aan, op de clubavond van November met een reactie te komen.

In de rondvraag toonde Gerrit steriele potjes voor bv het bewaren of opkweken van gist, bij Gerrit verkrijgbaar.

Jaap gebruikt de flesdrukmeter en meet 3 bar bij Weizen en Meizenbock op 20 °C.

Zowel Free als Mark hebben gebotteld (Free gabelbier).

Timo meldt dat je met een Speidel ook prima C/D bier kunt brouwen als je maar dikker inmaisch. Spoelen bij hogere temperatuur zou geen probleem zijn, zelfs tot 95 °C. Uitmaischen bij 78 °C hoeft niet echt maar doordat het wort een lagere viscositeit heeft dan bij 72 °C zul je bij 78 °C een iets hoger rendement hebben.

Jos noemt een artikel in BYO waarin wordt gesteld dat aromastoffen in hop na 10 minuten koken als voor 75% zijn verdwenen (!). Toevoegen van aroma hop na het koken zou een oplossing kunnen zijn.

En Auke meldt nog trots dat hij binnenkort 2 dagen per week als professioneel brouwer aan de slag gaat bij De Raadsman in Grou.

Na dit officiële en best wel zwaarwegende gedeelte van de vergadering schakelden we over op onze corebusiness: bier proeven.

Gewoontegetrouw had Hans op deze oktoberavond een selectie van een aantal bokbieren meegebracht, die hij ons blind liet proeven.

In volgorde waren dit:

1^e DB 18 van de Bergingbrouwerij te Purmerend. Een zelfverklaarde DoppelBock. 7,6% abv; 50 EBC; 35 IBU. Werd door ons als wat zoetig en onevenwichtig beoordeeld.

2^e Bockbier van La Trappe. 7% abv; 100 EBC; 38 IBU; het enige Trappistenbockbier ter wereld. Keurmeester Hans proefde wat groente en zwavel. Niet ieders favoriet. Ondergetekende (-JWS-) vond dit toch wel een prettig bokbiertje. Smaken verschillen.

3^e Wildebok van de Scheldebrouwerij. 6,5% abv; 71 EBC; 20 IBU. Een mild bokbiertje, beetje zoetig, beetje caramel, tikje aan de dunne kant

4^e Stoarm Mok van Admiraalbrouwerij te Aldtsjerk. 7% abv; 135 EBC; 22 IBU. Een mooie donkerbruine bok. Tikje zoetig / caramel / bitter. Zoals het hoort. Volgens Hans W toch iets te veel mout bitterheid.

5^e D'n Ossebock van de Muifelbrouwerij te Oss. In 2016 het beste bockbier van Nederland. Een ondergistend bockbier. 7% abv; 23 EBC (volgens de brouwerij); 40 IBU. Welwillend door ons ontvangen, tikje zoet, beetje aan de dunne kant



Hans serveert de bokbieren, die uit het zicht van de clubleden zijn ingeschonken, uit in AnDer glazen voor de blindproeverij.

Als sluitstuk werden er nog een paar andere bokjes geproefd.

Mark leverde een Alfa herfstbok. Ik heb het verhaal bij dit flesje wat gemist, maar het was niet een geweldig biertje. Zelfs wat zurig. Geen topper.

En als klap op de vuurpijl had Fré een fles Grolsch bokbier van 150 cl. meegenomen, die al een jaar of 10 (of meer? 15? Ben ik even kwijt) bij hem op de plank stond. Een verrassend prettig biertje, dat wat portachtige toetsen had meegekregen in de smaak.