

Verslag clubavond 8 februari 2019

Met een opkomst van 11 man en één vrouw (Bram had als introducée Dieuwertje Slijkerman meegebracht, werkzaam in de zuivel) een goed bezette avond.



Eindelijk weer een dame in ons midden

Gewoontegetrouw begon de avond met een rondvraag.

Mark meldt dat Café De Ree een website gaat openen, waarop hij een link naar De Koperen Tsjettel wil gaan zetten. Prima idee. Omgekeerd zullen we ook gaan linken. Hij heeft zijn BBA clubbier koel gebotteld. Het advies van diverse mensen was om het een weekje warm weg te zetten om de navergisting op gang te brengen.

Gerrit heeft een aantal food-grade 25 liter jerrycans voor de liefhebbers meegenomen. Ondergetekende neemt er twee af met als betaling uiteraard bier.

Jan S meldt dat hij het clubbier heeft gebotteld bij 1019. Wat ik toen nog niet wist, is, dat een dag later de drukmeter die ik op één van de flesjes had geplaatst er vanaf was geknald. De navergisting kwam dus op gang. Maar omdat het de bovenste krat was van een stapel in de warme kast moest dus wel alles er uit, kratjes onder de kraan afgespoeld, flesjes afgespoeld, klimaatkast uitgesopt, en blijven lachen.

Dieuwertje stelt zich voor. Ze heeft net 6 dagen haar eerste “grote-mensen-baan”, zoals ze het zelf zegt. Bij Friesland Campina. Van een stage in Gent heeft ze de goede smaak voor speciaalbier overgehouden. Ze gaat een keer met Bram meebrouwen.

Gert meldt dat hij zeer plezierig heeft gegeten bij het restaurant van “Brouwerij Dockum”. Deze zin dient wel in de verleden tijd te worden gelezen, want wie het nieuws heeft gevolgd, heeft vast wel

meegekregen, dat men het restaurant heeft moeten sluiten wegens ontbrekende vergunningen. Hij ontmoette daar nog de weduwe van Sytze, Ypie Hoogstins. Gert heeft zijn BBA gebotteld bij 1023.

Antoon meldt dat zijn clubbier al 14 dagen staat te vergisten en nog niet klaar is.

Bram heeft een vraag: zijn schoonvader heeft gebrouwen. De flesjes komen totaal niet op druk. Advies van de vergadering: Goed koelen, dop er af, bottelgist toevoegen (bv de F02 – JWS) en opnieuw bottelen.

Floris meldt dat de bouw van de website gestaag vordert. Een voorstel voor nieuwe logo's gaat naar het bestuur.

Jos is bij Dorie de Waal langs geweest. Er waren nog wat biergerelateerde voorwerpen van de zolder van Jan de Waal tevoorschijn gekomen. Het meeste was niet veel waard, maar een mooie plaquette met naam en logo van de club wordt door het bestuur bewaard en de voor-vorige wisseltrofee van de club heeft op de plank in café De Ree een ereplaats gekregen.



Na deze rondgang was het de beurt aan ondergetekende om de resultaten van de enquête onder de clubleden te presenteren. Het betrof hier een zeer representatieve afspiegeling van de mening van onze leden, 22 mensen hadden de moeite genomen de vragen in te vullen.

Het verhaal is te lang om hier weer te geven; ik spring naar en door enkele conclusies:

- Het blad en het mailverkeer, en ook de website worden als onmisbaar beschouwd, Facebook iets minder, en de andere sociale media hebben niet veel aantrekkingskracht op onze leden. Een WhatsApp groep is inmiddels gerealiseerd.
- De wijze van toezending, een mix van papier en per mail, wordt door het overgrote merendeel gewaardeerd.
- Het niveau van kennis overdracht in ons blad wordt als voldoende tot hoog beoordeeld.
- De verslaglegging van clubactiviteiten in ons blad wordt voldoende gevonden.
- Er wordt wat weinig inbreng van de leden ervaren; de drempel ligt niet zozeer in het blad, maar meer in de leden zelf: schroom dus.
- Het bestuur communiceert voldoende met de leden.
- Een enkeling vindt dat er wat minder “moeilijke” stukken in het blad mogen.
- Suggesties die uit de groep kwamen:
 - Meer aandacht voor thuisbrouwen; reportages?
 - Meer aandacht voor de beginnende brouwer
 - Verslaglegging van problemen die bij de rondvraag werden beantwoord; liefst door de vragensteller zelf.
 - Meer aandacht voor receptontwikkeling
 - Meer goede recepten plaatsen

De PowerPoint presentatie van de hele enquête uitslag zal op onze website worden geplaatst, overigens.

Hierna was het woord aan Jos, met zijn (poging tot) ontleding van het kloonbier recept voor het ONK 2019, de Isid'Or van La Trappe.

Waarom de Isid'Or? Nou, eenvoudigweg omdat La Trappe het festival dit jaar sponsort, vandaar.

Dit bier van La Trappe heeft heel verschillende waarderingen overigens. Velen vinden het een prachtig bier, maar er zijn ook velen, die het helemaal niet bijzonder vinden.

Het bier is genoemd naar broeder Isidorus, de eerste brouwer van de abdij.

De omschrijving die Jos vond op Bierliefde.nl:

Visueel: *Het bier is diep amber van kleur met een inzakkende, mousse schuimkraag waarbij de rand mooi stevig blijft.*

Geur: *Een zoete moutgeur, karameltonen en een vleugje banaan.*

Gustatie: *Zoetigheid van mout en gebrande karamel met een subtiel bittertje wat het bier in balans trekt.*

Ook is er een licht fruitzoetje aanwezig op de achtergrond.. iets van banaan en peer.

Isid'or heeft een volle, romige body en een fijne koolzuurprikkeling.

De afdrank is licht alcoholisch en een beetje mondplakkend.



Wat technisch gezien opvalt, is dat er een tweede hopgift in de whirlpool is, het bier wordt gefilterd en krijgt bij het bottelen suiker en een bottelgist mee. Dus: opkweken van gist uit het depot lijkt geen goed idee!

De moutgift volgens de site van La Trappe: palemout, caramelmout, tarwe, glucosestroop.

Met wat gepuzzel en doorlopen van enige fora moeten de karakteristieken zijn:

Kleur 44 EBC; Bitterheid 27 IBU; alc 7,5%vol; eind SG 1014 met een berekend begin SG van 1067, zodat het recept er zo uit moet komen te zien:

Naam bier : *Isid'Or kloon, recept voor 20 liter*

Suggestie van Jos Verlaak

Mout, soort:

Pils	3	EBC	4100	gram
Caramout	120	EBC	1140	gram
Tarwemout	3	EBC	460	gram
Suiker	0	EBC	370	gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram

Hop, soort:

Perle	7,80	%alfa	30	gram	60	min. Koken
Saaz	3,80	%alfa	30	gram	0	min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken

Gist, soort:

Gist 01 :		Giststarter:	
Gist 02 :		Giststarter:	ja / nee

Maisch schema

Temp, graden C	63	70	78		
Tijd, minuten	3	30	1		
Beslag:	1 op	3,0	Maischwater:	17,00	liter
			Spoelwater	9,00	liter
Kooktijd totaal	60	min	Kleur	44	EBC
Begin SG	1067		Bitterheid	27	IBU

Opmerkingen (koudhoppen, kruiden, etc)

De suiker na het koken toevoegen. De Saaz hop 10 minuten tijdens het whirlpoolen. Gist met een medium vergistingsgraad, b.v. Mangrove Jacks M47; Lallemand Abbey Ale; Wy3522; Wy1762