

## ***Clubavond 8 maart 2019; verslag***

Op deze avond van de jaarlijkse Algemene Leden Vergadering waren als ik het goed heb geteld 18 leden (onze introductée Dieuwertje meegeteld) aanwezig. Van de eigenlijke ALV vindt u elders het verslag door onze secretaris.

Gewoontegetrouw begon voorzitter Auke met een rondvraag, voorafgaand aan de ALV.

- Mark meldt dat hij is begonnen met de Stibon cursus niveau 2 te Amsterdam. De eerst les met als thema smaakafwijkingen door Derek Walsh was bijzonder interessant.
- Gep heeft recent een rondleiding gehad in de Gulpener brouwerij. Interessant en zeer aan te bevelen.
- Gerrit showt een drukmeter op zijn flesje BBA. Deze staat nu op 2,7 bar.

Op 9 maart staat hij met de stand van de Admiraal brouwerij op het Lentebierfestival in Leeuwarden. Met assistentie van Bram en Floris. (De IRS met lagering op een portvat bleek een hardloper)

Verder heeft Gerrit de oude wisselbeker behorend bij het clubkampioenschap meegenomen. Een historisch stuk.

- Floris heeft 7 maart (met Jan P.) de BBA v2.0 gebrouwen; met een WY3522 in plaats van de S33. Leuk om te zien wat het verschil gaat worden tussen deze twee.

De website is voor 95% af. Hij staat tijdelijk op een server; tzt ter beoordeling door het bestuur. De logo's worden nog wat aangepast.

- Jan S. memoreert de begrafenis van de partner van ons voormalige club-(en redactie-)lid Johan Cnossen, waar Gerrit, Hans, Jos en Jan S. aanwezig waren, en leest de bedankbrief van Johan voor.

Jan heeft recent de Stibon cursus niveau 1 afgerond.

Voor een paar liefhebbers waren er zakjes met gagelkatjes uit eigen tuin.

- Jaap heeft zijn Winterbier voor de Brand brouwwedstrijd ingeleverd en vraagt of er nog meer hieraan meedoen. Er zijn inderdaad meer inzenders.

Verder vraagt Jaap of het mogelijk is om bij een bier met gedeeltelijke tarwe storting de tarwe alvast bij 44° in te maischen. Dit kost hem minder verwarmingsenergie. Het blijkt te kunnen.

Verder was Jaap zo opmerkzaam dat hij het zetduiveltje in het Isid'Or kloonrecept in ons vorige clubblad had opgemerkt (alle leden hebben inmiddels een gecorrigeerde versie gehad per mail)

- Guus meldt dat er nog maar 4 aanmeldingen zijn voor de excursie. Er volgen meer.
- Harrie is voor zijn regio inleverpunt voor de Brand wedstrijd. Op 12 maart wordt de boel bij hem opgehaald. Verder heeft hij wijn in een houten vat gehad. De wijn is er nu uit en het bier kan er dus in. Wordt vervolgd.
- Dieuwertje was heel wat van plan en zou bier gaan brouwen, maar had de vorige avond ook al bier gedronken, dus dat ging niet door (Bij ons in Groningen zeggen we dan: “oavmd proat is gain mörnproat”)
- Jos: heeft een drukmeter meegenomen, opdat iemand die onzeker is over de druk van zijn BBA even van te voren kan meten of het geen spuiters is geworden.

Verder benoemt hij een stukje uit een recent versie van BYO over de “Hop Creep”. Dit houdt in, dat sommige hopsoorten bij het nahoppen er voor zorgen dat de boel teveel druk opbouwt. Kennelijk door enzymen die tot dan onvergistbare suikers omzetten in alsnog wél vergistbare suikers.

- Auke vertelt, dat het inline beluchten met zijn AliBaba apparaat als een speer werkt. Hij is er erg tevreden over

Hierna volgde de Jaarvergadering (zie elders voor het verslag)



*Jos deelt de ALV agenda uit*

En dan is het de beurt aan Gep met de gezamenlijke keuring van ons Bruin Belgisch Abdijbier. 15 Inzendingen in totaal!

Het recept heeft Gep ontwikkeld samen met Gerrit, en de ingrediënten zijn door hun in Aldtsjerk afgewogen en later op een clubavond uitgedeeld. Waarbij overigens dient opgemerkt, dat de service wel heel ver ging. Er waren niet alleen standaardpakketjes van 10 of 20 liter maar als je 14 liter of 12,5 liter van plan was te gaan maken, dan werd dat ook keurig voor je afgewogen. Chapeau mannen!



*Gep had een strakke routing bedacht voor de keuring.*

Er werden drie tafels opgesteld met vijf bieren per tafel en in de eerste rond hoefde niemand zijn eigen bier tegen te komen.



*De Finaletafel*

De puntentelling was sterk vereenvoudigd t.o.v. het BKG verhaal en vooral op subjectiviteit gebaseerd. Kortweg: OK/niet-OK. Maximaal 30 punten te verdienen: 10 voor presentatie (kleur, helderheid, CO<sub>2</sub>), 10 voor aroma, en 10 voor smaak. De vijf hoogste scores gingen door naar de finale tafel.

Aan de finaletafel: een BKG keurmeester, een bestuurslid, een professionele brouwer en twee overige clubleden.

Na Ronde 1 was de gemiddelde score 18,2 met een hoogste van 23 en een laagste van 13

Dit leverde uiteindelijk de volgende uitkomst op:

R1	score		score	R2
1	23,0	Jos Verlaak	20,2	4
2	21,8	Harry Lenis	22,8	2
3	21,3	Jan Sikkens	20,8	3
4	20,0	<b>Timo Reinink</b>	<b>23,0</b>	<b>1</b>
5	19,9	Gert Wiegman	19,2	5

Timo dus als grote winnaar in de eindronde, overigens wel op de hielen gezeten door Harry. Opmerkelijk hierbij is dat Timo zich niet aan het recept heeft gehouden (begin SG 1078 ipv 1068!) maar dit ook niet kón doen, omdat op zijn brouwdag in half Friesland geen water uit de kraan kwam. Brouwen met hindernissen en dan toch winnen.



Timo: proficiat!

Jan S.