

## *Verslag van de clubavond 11 oktober*

De tweede vrijdag van oktober is traditioneel de bokbieravond. Kenners discussiëren vaak of het woord bok ook nog met een “c” moet worden gespeld. Wij discussieerden vooral over hoe wij de bokjes van dit jaar vonden smaken. Hierover later meer.

Erg veel leden trotseerden het herfstige weer en de donkere Slachtedyk naar Roodhuis. Er was een goede opkomst. We waren blij dat we twee nieuwe leden mochten verwelkomen: Sipke Boorsma, de volgende keer komt zijn vrouw Ria misschien ook mee, en Johannes Aukes. Beide zijn erg geïnteresseerd in het brouwen. Johannes heeft zijn Corona brouwsel al laten zien op de groepsapp. Welkom beide en dat jullie maar een leuke en leerzame tijd moge hebben bij ons.

Jos opent de rondvraag met het verzoek of iedereen toestemming wil geven voor de AVG; en wanneer je geen toestemming geeft is het ook goed. Mooi om met dit onderwerp te beginnen; dan ben je het gelijk maar kwijt. Het heeft niet de meeste belangstelling van onze secretaris, maar in dit geval roept de plicht.

Gerrit herinnert ons om het bedrag over te maken om het Domme blondje (Boerenblondje) te kunnen brouwen.

Jan heeft de oorkonde meegenomen voor Harry, ons lid dat klasse A van het ONK 2019 won met zijn geweldige Kölsch.

Op de foto hiernaast wordt hij door voorzitter Auke gefeliciteerd met deze prachtige prijs.

Joop vertelt dat hij en de mannen uit Roden van plan zijn 1000 liter bier te brouwen i.s.m. Jos om het hele proces eens mee te maken. Om dit vervolgens

in de buurt te af te zetten. Een nieuwe concurrent van Maallust dat in de buurt zit? Wie weet!. Succes hiermee namens de Tsjettels. Mocht er eentje overblijven. Wij houden ons aanbevolen!

Jaap vraagt of het een probleem oplevert met zuurstof wanneer je na het filteren het wort in de kookketel schenkt. Gep geeft aan dat de grote jongens hier wel rekening mee houden. Wij amateurs hoeven dat niet.



Antoon vertelt dat bij hem veel schuim uit de fles komt na het openen. De vraag naar de oorzaak en oplossing levert een levendige discussie op. Dit euvel kan immers veel oorzaken hebben en iedereen heeft er wel ervaring mee gehad. Ik hoop dat Anton een begin van een oplossing aangereikt heeft gekregen...

Sipke, ons nieuwe lid uit Sneek stelt zich voor. Hij heeft een Grainfather en wil met zijn vrouw gaan brouwen. Via het Lentefestival leerde hij zijn collega Auke op een andere manier kennen. Wie zegt dat bier niet verbroedert?

Mark vraagt over een magneetroerder. Een belangrijk onderwerp! De vraag ontardt in een uiteenzetting over aerobe en anaerobe vergisting. Heel belangrijk, maar Mark ging even verse koffie halen. Harry vertelt over zijn recept van de Kölsch dat hij voor een tweede keer heeft gebrouwen. Hij had er graag op getrakteerd als prijswinnaar van het ONK. Hij vergat het echter in de kofferbak te leggen. Jammer, jammer, want we verwachten dat deze biertjes in november wel op zullen zijn. Johannes stelt zich voor en vertelt dat hij uit de buurt van Sexbierum komt. Hij heeft voor zijn verjaardag een workshop bij Auke gekregen. Johannes brouwde eerst met een kit en nu met volmout. That's the spirit. Timo heeft een bestelling bij Van der Kooy gedaan voor een Brut IPA. Het bijzondere van dit bier is dat het heel erg doorvergist (wel tot 1000 Esg) en het daarmee erg droog wordt. Dit lukt door het toevoegen van het enzym amyloglucosidase. De hopgift is ook bijzonder, omdat er pas een kwartier voor het einde aromahop wordt toegevoegd. Wanneer de vlam (of de stekker) uitgaat, komt er meer hop bij. En er is veel drooghop. Timo maakte kennis met dit bier door het Groninger Bierfestival. Het zou mooi voor hem zijn wanneer het experiment lukt. Hans is benaderd door het dorps huis in zijn woonplaats Birdaard om te adviseren over bier te brouwen bij Gerrit.

Auke krijgt in zijn brouwerij waar hij werkt een nieuwe Chinese installatie van 800 liter. Waarschijnlijk wordt er een Chineesje bijgeleverd, omdat de mangaten ten behoeve van de schoonmaak meestal te krap zijn voor mannen van Aukes postuur.

De voorzitter behandelt vervolgens een aantal belangrijke punten. De website. Auke laat zien hoe de website werkt en gaat de items bij langs. Floris en zijn vriend hebben er veel tijd ingestoken. De afgelopen periode heeft een aantal mensen mogen reageren op gebruiksgemak en layout. De aanpassingen zijn gemaakt. Uit de vergadering komen weer een paar tips.

Deze worden indien mogelijk ook doorgevoerd. Dan kan de website in de lucht. Het bestuur is nog op zoek naar iemand die de site wil bijhouden.

Het besloten Friese kampioenschap. Auke heeft in de afgelopen periode al een aantal zaken voorbereid met de BKG en het Lentebier Festival. Zij werken mee. De Socials gaan in oktober de deur uit. Auke maakt nog een tijdspad en geeft daarin aan waar hij hulp bij wil en dat hij graag een aantal mensen wil betrekken bij de organisatie.

Studiereis. We spraken kort over de studiereis. Een belangrijk onderwerp is de vraag wie het gaat organiseren. Op die vraag konden we nog geen antwoord formuleren. Er volgt een mail van het bestuur waarin het vraagt wie dit willen doen. Met de mail bereiken we alle leden.

### De bokbieravond



Dit is de avond waar we altijd met veel plezier naar uitkijken wanneer we de jaarplanning maken. Hans organiseert het al jaren en doet het iedere keer weer op zijn eigen unieke wijze. (En met plezier, gezien bijgaande foto) Dit jaar vormde hij twee groepen. Een groep kreeg de dubbelbocks voor de smaakpapillen en de andere groep de gewone bok. Uw verslaggever was ingedeeld in de groep van de dubbelbocks.

Het aanbod verschilde voor wat betreft kwaliteit erg. Een dubbeldbock heeft als EBC 50-100. Een grote range. Alle onze bieren waren pikzwart. Dit betekent dat er veel gebrande mouten in zitten en dat de nasmaak vaak erg moutbitter is. Dat bleek ook wel. Bij een (dubbel) bockbier is het ook belangrijk dat er gemiddeld of ietsje meer CO<sub>2</sub> inzit. Dit maakt het volmoutige bier beter doordrinkbaar.

Een (dubbel)bock heeft ook een iets geroosterd en duidelijk caramelachtig aroma. Ik vond ze erg geroosterd. Dit alles betekent volgens mij dat de bokjes wat extremer worden qua smaak Dit gaat ten koste van de complexe moutige smaken.

Ik vond de dubbelbocks ook wat dun. Dat betekent vaak dat er pilsbouw wordt gebruikt. Pale ale mout doet het vaak v.w.b. volmondigheid beter. De bock van de Berging brouwerij was erg alcoholisch en zwaar en had geen schuim en koolzuur. Een beetje mislukt. Gouveneur bock had een lekker geur. Daarnaast hadden wij ook de Brand dubbeldbock. Een beetje

slapjes dit jaar. Jopen bokbier vonden wij het lekkerst. Iemand gaf wel als opmerking: lekker bier, maar geen dubbelbock.



### ***De Dubbelbock groep***

Voor de andere groep had Hans de traditionele boks meegenomen. La Trappe kwam er als lekkerste uit de bus. Toen wij na afloop van onze dubbelbockproeverij meehielpen om de gewone boks ook even te proeven, vonden wij dit heel billijk. Amstelbock deed ook mee. We waren het er over eens dat dit bier ieder jaar aan kwaliteit inboet. Jammer. De bok van Alfa was een traditionele bok. Zoetig en karamelachtig. Helaas wat te weinig koolzuur, zodat het toch nog een hele hap blijkt.



### ***De Bock groep***

(Samengevat bestond de proeverij dus uit de dubbelbocks: Berging, Gouverneur, Brand en Jopen en uit de bocks: Amstel, Texel's, Alfa en La Trappe)

Timo