

Clubavond De Koperen Tsjettel 14 december 2018

Op deze laatste clubavond van 2018 waren onze leden weer in groten getale aanwezig; natuurlijk om mee te doen met het clubkampioenschap Winterbieren, dan wel BKG categorie C en D bieren: licht(C)- dan wel donker(D)-gekleurde bieren met een stamwort met een SG van 1060 (=14,7°P) of hoger.

Er waren 15 clubleden aanwezig, en bij afwezigheid van onze voorzitter Auke (iedereen waande zich veilig, maar lees door!) hanteerde Timo de voorzittershamer. Als nieuw lid was Bram Honijk aanwezig. Welkom!

Als eerste kreeg secretaris Jos van de voorzitter het woord. Hij memoreerde het overlijden van onze oud-voorzitter Jan de Waal. Het afscheid was deze middag de 14^e en Jos was hierbij aanwezig geweest. Het was een waardig afscheid van een man, die De Koperen Tsjettel heeft opgericht. Ook ons oud-lid Coos Kuindersma was bij de plechtigheid. De tijd tikt ongenadig door, want van de huidige clubleden kent bijna niemand meer Jan of Coos. Elders in dit blad plaatsen we een kort In Memoriam voor Jan.

Namens het bestuur had Timo een paar mededelingen:

- Het ONK en de club BBQ zijn beide op dezelfde dag (15 juni) gepland. Hier volgt nog nader bericht over als het bestuur zich heeft beraden.
- In januari komt Tim Weenink, die kort lid van onze club is geweest, een verhaal over gist houden. Jos had al wat vragen aan Tim bij onze leden verzameld, maar tijdens de vergadering kwamen er nog vragen van Timo, Gep en Floris binnen. Er volgt vast nog wel meer. Dat gaat vast een interessante avond worden.

Bij de rondvraag is de eerste die het woord neemt:

Guus: geeft een update van de stand van zaken van onze excursie op 13 april. Brouwerij Martinus (gepland bezoek van 13.00 tot 15.00) en brouwerij Baxbier (vanaf 15.00 uur) zijn min of meer rond. De gueuzestekerij van Toon v/d Broek (te Pasop) is wat lastiger te boeken. Toon geeft aan geen groep van 15 man in één sessie te kunnen ontvangen. Misschien is splitsen een optie? Hier komen we later op terug. De prijs p.p. zal uitkomen op €75, excl. diner en lunch.

Bram: laat een knutsel zien die vergisten onder druk mogelijk maakt, een zogenaamde “spunding valve”. Zijn vraag wat hiermee in de praktijk te doen en wat het nut er van kan zijn wordt niet eenduidig beantwoord. Het artikeltje over dit onderwerp uit ons clubblad van november 2017 is hem door ondergetekende inmiddels toegestuurd.

Harry: vraagt naar het gebruik van de zwavelwiek. Gerrit geeft hier duidelijk antwoord op. Het is een met zwavel geïmpregneerde strip, die je in de brand steekt en in het droge, huishoudelijk gereinigde, eikenhouten bier (of wijn-) vat gooit. Er ontwikkelt zich een ontsmettende zwaveldamp en er blijft geen vast residu van over. Niet binnenshuis doen overigens.

Gep: heeft het boek “Brouwen voor Dummies” (geschreven door Jacques Bertens) gekregen. Vindt het een goed boek; beter dan veel andere.

Floris: zit midden in de vernieuwbouw van onze website. Het wordt een grondige verandering: het logo gaat veranderen, alle PDF bestanden worden geherrangschikt, het wordt een responsive design middels een WordPress sjabloon. Hij vraagt om bijdragen van de leden in de vorm van foto's van hun brouwinstallaties thuis. Eventueel nieuwe foto's maken van de installaties. Het is leuk om op de website een aantal verschillende thuisbrouwerijen te kunnen laten zien. Dit kan enthousiasmerend en wervend werken.



Gerrit legt uit wat er in de brouwpakketten zit

Gerrit: toont het boek “Brouwen in Dokkum”, op deze plaats al eerder beschreven; aanwezigen kunnen het inzien.

Hij heeft de recepten en materialen van het clubbier “BBA” meegenomen. Er zijn in totaal 13 aanmeldingen voor verschillende batchgroottes binnengekomen.

Verder heeft hij een restpartij euroflesjes (officiële naam BNR-CBK fles) over: voor de liefhebber voor €0,20 per stuk.

Hier is wel belangstelling voor, evenals voor de restpakjes S-33 gist. Deze gaan voor €1,00 per stuk.

Terugkomend bij Jos: hij heeft intussen achterhaald dat het cat. E bier voor het ONK 2019 een kloon is van de Isi d'Or van La Trappe. Instemmend gemompel: men vindt dit een mooi maar ook een lastig te klonen bier. Jos gaat het recept uitwerken. En passant meldt hij geslaagd te zijn voor het examen Sociale Hygiëne; dit was een eis om het proeflokaal te mogen runnen.

Tja, en hierna dan het kampioenschap C en D bieren. Er waren in totaal 16 inzendingen, en alle van heel behoorlijk niveau.



Gerrit serveerde zoals altijd ook nu weer de bieren, waarbij het voor hem de sport is om in ieder geval in de eerste ronde de leden niet hun eigen bieren te laten keuren. In de finale ronde lukt dat weer niet altijd natuurlijk.



Een team van wijze mannen in beraad terwijl aan de andere tafel de finale keuring plaatsvindt

Winnaar was ook deze keer weer Auke met een (smoked) Baltic Porter. Elders in dit blad treft u het recept aan van dit winnende bier, wat volgens keurmeester Timo er vooral uitsprong door zijn zachte smaak. Auke: van harte gefeliciteerd met het prolongeren van je titel. Namens onze afwezige voorzitter nam Timo de wisseltrofee plus de winnaarsprijs in ontvangst.



De complete uitslag ziet u in de hierna volgende tabel. Ter verduidelijking nogmaals: Het aantal punten wat een bier in de eerste ronde krijgt, zegt uiteindelijk niets over de eindrangschikking. Er ontstaan verschillen in de beoordeling doordat aan drie tafels door verschillende mensen wordt gekeurd.

Uiteindelijk gaan zes bieren (van iedere tafel twee) door naar de finale en deze zes worden hier op kwaliteit met elkaar vergeleken.

	Deelnemer	Biertype	Ronde 1	Naar finale	Klassering
1	Gert Wiegman	Tripel	63		
2	Mark Storteboom	Tripel	39		
3	Jan Pot & Floris Bennema	Tripel	79	*	
4	Fré Vogel	Dubbel	55		
5	Tjipke van Gosliga	Saison	74		
6	Auke v/d Veen	RIS	78	*	
7	Harry Lenis	Bock	59		
8	Gert Wiegman	Orval (Brett blond)	86	*	<u>2^e plaats</u>
9	Jaap v/d Meer	Meibock	68		
10	Jaap v/d Meer	Blond	78		
11	Jaap v/d Meer	Tripel	79	*	<u>3^e plaats</u>
12	Timo Reinink	Dubbelbock	72	*	
13	Bram Honijk	Dubbel	66		
14	Auke v/d Veen	Baltic Porter	90	*	<u>1^e plaats</u>
15	Harry Lenis	Tripel	72		
16	Jan Sikkens	Quadrupel/hout	71		