

Clubavond 9 november 2018 - verslag

Een avond met een uitstekende opkomst. Exact geteld heb ik het niet, maar er waren zeker 14 man (inderdaad – geen vrouwen deze keer) inclusief een nieuw gezicht. Bram Honijk kwam en avond snuffelen en vertelde lid te willen worden. Hij brouwt al 2½ jaar, samen met een vriend, en heeft een achtergrond in de levensmiddelen technologie, als ik heb goed heb begrepen.



Even tussendoor: dit opstap (opleg-??) plankje hangt aan de wand in de volledig vernieuwde sanitaire heren-unit van café De Ree. Ik heb het toch maar niet aangedurfd

Gepland voor deze avond stond de uitwerking van het categorie E recept voor het ONK2019, maar aangezien de organiserende vereniging nog niet heeft laten weten welk bier de te brouwen kloon zal zijn, kwam dit onderdeel te vervallen.

Nadat voorzitter Auke de vergadering had geopend, kwamen eerst de tijdens de vorige vergadering ingebrachte suggesties, om de club wat meer op te stoten in de vaart der volkeren, punt voor punt aan de orde.

Het bestuur meldde het volgende:

- M.b.t. tot het gaan organiseren van brouwcursussen: als er aanvragen komen voor het volgen van een brouwcursus stelt de voorzitter voor, dat iemand zich opwerpt als coördinator om dit proces in goede banen te leiden. Een goede manier van kennis overdracht lijkt ook om bij de mensen thuis mee te draaien bij het brouwen op hun eigen installatie en ter plekke adviezen te geven. Een soort on-site cursus dus. Er is nog geen coördinator aangewezen en hoe kandidaten zich kunnen aanmelden is ook nog niet rond. (De redactie overweegt de tekst op de website

iets uitnodigender te maken en de eerste routing zo te laten, nl. via de secretaris, totdat een vast aanspreekpunt bekend is)

- Het idee om proefsessies te gaan houden wordt deze avond gelijk al gerealiseerd: de vrijgekomen ruimte in het programma wordt benut om dubbels te gaan proeven.
- Een gezamenlijke brouwactiviteit ziet het bestuur niet als een bestuurszaak. Dit wordt aan het eigen initiatief overgelaten.
- Over het feit dat er een aantal leden is wat niet vaak op de verenigingsbijeenkomsten verschijnt merkt het bestuur op, dat ze de slapende leden zullen gaan “wekken”.
- Over het idee om gezamenlijk een zelfde bier te gaan brouwen: is inmiddels voor de eerste keer gerealiseerd met het nu te brouwen clubbier. De “BBA”.
- Er werd iets gezegd over het verjongen van ons ledenbestand, maar de essentie hiervan ontging uw notulist even.
- Het bestuur moedigt alle actieve leden aan om waar ze in contact komen met amateur brouwer om zo’n gelegenheid aan te pakken om onze club actief te promoten. Laat Je Horen!
- Voor de aanwezige leden op de clubavonden zou het aantrekkelijker kunnen zijn, als de discussies over brouwvraagstukken niet “tot vijf cijfers achter de komma” zouden gaan, maar wat meer tot de elementaire dingen beperkt zouden blijven.
- Een tip om over brouwactiviteiten (thuis of in het land) beter met elkaar te gaan communiceren is het samenstellen van een WhatsApp groep. Dit zou snel te realiseren zijn.
- Om de mogelijkheden van Facebook beter te gebruiken geeft onze voorzitter het advies om posts niet te Liken maar te Delen; daarmee heb je een groter publiek te pakken.
- Maar dan: het idee om een bierbrouwfestival o.i.d. te houden wordt door voorzitter Auke van een heel concreet idee voorzien. Een Fries Kampioenschap Amateurbrouwen. Dit zou b.v. in Grou kunnen in De Raadsman. Het idee is om alle Friese amateurbrouwers uit te nodigen voor deelneming, dus ook de niet-leden. Voor de winnaars zijn er prijzen, mogelijk zelfs geldprijzen, en de overall winnaar krijgt als prijs naamsbekendheid: zijn bier zal in het groot (hoe groot werd niet

vermeld overigens) worden gebrouwen voor verkoop in de genoemde gelegenheid.

- Het ONK 2019 heeft al een organisator ('t Wort Wat) maar alle jaren daarna liggen nog open. Er is een verzoek uitgegaan aan de clubs om zich aan te melden als organisator. Hans vult aan, dat het samen met de Groningers of de Drenten gedaan zou kunnen worden. Het aanmelden gaat geheel digitaal; het meeste werk zit in het organiseren van de keuring/huisvesting keurmeesters, het verzamelen van de inzendingen en het organiseren van het feest op een geschikte locatie. Zoals bijvoorbeeld Het Brouwdok in Harlingen, maar er zijn meer mogelijkheden.
- Over de afwezigheid van het bestuur op het ONK 2018: het bestuur vindt dat ze daar niet aanwezig hoeven te zijn.

Hierna werd er uitgebreid gebruik gemaakt van de gelegenheid om bij de rondvraag het e.e.a. te berde te brengen.

Timo: had de bijlage ("Special") van het NRC van zaterdag 27 oktober j.l. meegenomen voor belangstellenden

Gert: heeft zeer tot zijn spijt de eigen merk tripel van hotel Van De Valk geproefd. Bleek zeer slecht te zijn.

Fré: heeft nu een Grainfather om mee te brouwen. Hij geeft aan dat de waterberekening in het BBA recept niet klopt. Dit wordt beaamd o.a. door Gerrit, die aangeeft dat er nog een bijgestelde versie van dit recept komt. Verder kan ieder natuurlijk schuiven met zijn maischema, volumina van maisch- en spoelwater, kooktijd, etc. om op het gewenste SG eind koken uit te komen.

Bram(introduc ): stelt zich kort voor. Hij heeft levensmiddelentechnologie gestudeerd en werkt in de boter in Noordwijk (In Groningen, vanaf Drachten niet zo heel ver over de grens 😊)

Gerrit: Heeft voor vanavond een tweetal verrassingsbieren uit zijn kelder meegenomen: Een Beemster Triple, uit 2007, indertijd ons clubbier om het 19 jarig bestaan van De Koperen Tsjettel te vieren (bleek fors verouderd ondertussen) en een Dubbel, ook van de Beemster, uit 2011. Dit was toen ter gelegenheid van het 10-jarig bestaan van het bedrijf waar hij werkte: AddControls.



Hij laat een klein handzaam (niet te duur!) model magnetroerder zien waarvan hij er een paar in bedrijf heeft voor het doen van een proefvergisting van een bier in een Erlenmeyer. Merk Hanna type HI190M. Zie ook foto. Overigens heeft ondergetekende recent een extra magnetroerder bij Brauland gekocht van het merk Vortex, evenals de Hanna met een beperkte roercapaciteit (tot 1 liter) maar dat is meestal voldoende.

Jan P: bij een laatste brouwsessie ging het hopzakje stuk, met problemen bij het filteren als gevolg. Tip uit de zaal: gebruik hiervoor de L  uterhexe (Zie DKT maart 2018).

Hans: geeft als tip om bij het eventueel organiseren van het ONK ook brouwende niet-leden te betrekken voor een breder draagvlak. Zijn advies zou zijn om contact te zoeken met de Groningers en dan de knoop doorhakken t.a.v. een GO of een NO-GO.

Antoon: merkt in mineur op dat de laatste twee brouwsels mislukt zijn. Hij heeft het opnieuw geprobeerd. Vanuit de leden wordt aangeboden om hem thuis te komen assisteren om zo eventuele fouten er uit te halen.

Mark: geeft aan wel mee te willen denken over het organiseren van een brouwcurcus. Het co rdinatorschap gaat hem nog wat te ver overigens. Hij heeft een tripel gemaakt die bijna geen schuim heeft. Hij is nog vrij jong. Het advies wordt gegeven om nog wat geduld te hebben. Advies van Hans: per vol% alcohol   n week lagertijd in acht nemen.

Jan S: Doet navraag naar de ontvangst van de via "Google Formulieren" rondgestuurde inventariserende enqu ete naar de beleving van de leden van ons clubblad. Rondzending ging niet vlekkeloos, maar iedereen heeft hem nu wel gehad en de terugkoppeling is ook leesbaar. Over een paar oud-leden enige informatie: de gezondheidstoestand van

Hein Bruining was wat zorgelijk, maar het gaat weer wat beter, en er was nieuws over de echtgenote van Johan Cnossen (dit inhoudelijk wat buiten het bestek van deze notulen). De belangrijkste mededeling was wel dat Gep Mannak met directe ingang is gestopt met zijn redactiewerkzaamheden. Hij heeft hier zijn redenen voor. No hard feelings van de redactie, maar het stelt ons wel voor een probleem, want met een éénmansredactie vallen niet alle ballen in de lucht te houden. Aan een oplossing wordt gewerkt.

Guus: vanuit de school in Leeuwarden heeft hij een stagiair in de brouwerij op Ameland geplaatst. Dit is een mooie locatie.

De studiereis op 13 april 2019 gaat naar een paar Groninger brouwerijen: Bax, Martinus en er wordt nog gepoogd contact te leggen met Toon v/d Broek. De kosten gaan €72,50 - €75,00 bedragen. Daarbovenop nog €20,00 voor het idee. Zelf de lunch regelen.

Floris: is aan het opschalen van 20 naar 50 liter. Hem is opgevallen dat hij heel veel schuim heeft (bij 17°C en 2,4 bar) en dat de hoeveelheid schuim een relatie lijkt te hebben met de hoeveelheid biersteen in de flesjes. Meerdere leden geven aan uitsluitend nieuwe flesjes te gebruiken; dan heb je dit soort problemen niet.

Jos: geeft aan na een drukke periode weer op zijn kleine amateurinstallatie te gaan brouwen. Het clubbier heeft hem weer in de goede stemming gebracht. Hij heeft voor vanavond een drietal versies van zijn Dalfs Blauw meegenomen.

Dat is dan ook de opzet naar de proeverij van een aantal dubbels. Ons clubbier laat zich misschien nog het beste vergelijken met een dubbel.



Overigens ontspoon zich natuurlijk met een glaasje in de hand direct de discussie wat nu precies het verschil is tussen een dubbel en een bockbier. De BKG biertypengids geeft wel wat verschillen aan, overigens: een bock is wat meer van de gebrande mouten, wat meer karamel, wat zoeter, maar het scheidslijn is maar zeer smal.

We proefden:

Amstel Bock; voor het vergelijk.

Westmalle dubbel, het archetype; welbekend bij een ieder.

Dalfts Blauw (pas 2 weken op fles)

Dalfts Blauw (van juli 2018)

Dalfts Blauw (2 jaar oud): smaakverschillen tussen de laatste drie waren zeer goed waarneembaar)

Ome Henk van brouwplaats KEK te Baars.

De dubbel van brouwerij GERDA (=ons lid Gert): deze viel bij een aantal mensen zeer goed in de smaak. De favoriet van de avond.

En zo nog het een en ander, maar ik heb niet alle etiketten goed gelezen.

Samenvattend een avond waarin heel veel is besproken en veel initiatieven met één wiel op de rails zijn gezet. Bij een aantal voorstellen moet nog wel een vervolgtraject uitgezet worden. Dat gaat vast lukken.



De twee bewaarbieren van Gerrit: de een met tonen van sherry en port, de ander gewoon ingehaald door de tijd en niet meer te redden. Leerzaam

Jan S.