

Verlag clubavond 08 november 2019

Even na achten werd de vergadering geopend door voorzitter Auke. We konden ons weer in een goede opkomst verheugen. Ondanks alle afzeggingen, onder andere van leden die weer eens in een ver buitenland zaten waren we met z'n vijftienen. Voor het eerst in de geschiedenis van onze club kon de voorzitter openen met "Dames en Heren!". Twee van de drie vrouwelijke leden waren present, wat een plezierige ontwikkeling is.



Er werd eerst gewoontegetrouw weer een ronde langs de aanwezige leden gemaakt:

Jos Verlaak: showde een foodgrade plastic binnenzak van 60 liter die hij in zijn 30 liter vergistingsvat gebruikt, zodat na het einde van de vergisting het vat zelf niet meer gereinigd hoeft te worden. De zak wordt eenvoudigweg na leeghevelen gewoon weggegooid. Niet erg "circulair" maar wel erg handig. (Zie overigens ook "De Koperen Tsjettel" 23^e jaargang, november 2019, blz 30). Online te koop bij Vendrig Packaging, ook grotere modellen. Zie ook:

<https://vendrigpackaging.com/>

Harry Lenis: heeft zijn ONK-prijswinnende Kölsch meegenomen, zoals hij de vorige keer beloofd had. Hier konden we dus kennis mee maken: zó hoort een Kölsch te smaken! Verder heeft hij een tripel gebrouwen die na 2 weken nog geen druk heeft opgebouwd. Het algemene advies was: geduld. (Vuistregel: per %alcohol één week wachten). Verder heeft hij een Dortmunder in het vat, die maar heel langzaam vergist. Het is een ondergister bij 11°C, dus ook hier weer: "geduld".

Hans Warning: Het BKG start weer een nieuwe cursus voor aanstaande keurmeesters. Acht dagdelen, kosten €450 (Goedkoper dan de STIBON, aldus Hans)

Jan Pot: Heeft samen met Floris een APA gebrouwen; hij is er redelijk tevreden over. Verder vraagt hij wanneer de nieuwe website de lucht in gaat. Het bestuur sluit dit kort met Floris, als hij weer boven water is.

Mark Storteboom: Vraagt zich af of het verwarmingselement in de klimaatkast voor de vergisting een functie heeft. Zijn klimaatkast is een oude vrieskast, die buiten staat. De mening van de vergadering is, dat een constante vergistingstemperatuur essentieel is. Buiten zou het snel te koud kunnen worden. Verder kreeg hij de tip om de temperatuursensor niet centraal in de gistende vloeistof maar aan de rand, maar dan wel met een sponsje oid over de sensor om te isoleren, zodat de temperatuur van het wort en niet die van de buitenlucht wordt gemeten.

Dieuwertje Slijkerman: is erg actief bezig geweest met fermentering van allerhande zaken behalve bier. Uit zelf geperst appelsap is een cider verkregen met een alcohol percentage van zo'n 11%. En een overrijpe ananas die gepureerd en gefermenteerd werd leidde tot een ontploffing wat in ieder geval leidde tot een paar uurtjes schoonmaakactie in de keuken (inclusief de binnenkant van de keukendeurtjes)

Een suggestie van Dieuwertje was nog, om de clubavond af en toe ook eens in Leeuwarden te houden. Voor een aantal leden scheelt dit in reisafstand en in de mogelijkheid om bier te kunnen proeven. Veel respons kwam hier niet op, maar waarschijnlijk levert dit wel een budgettaire hobbel op.

Bram Honijk heeft een Weizen gebrouwen, onder druk vergist in de fermentasaurus. Dit levensgevaarlijke apparaat stond een verdieping boven de woonkamer, zodat het weglekken van een liter of vier pas werd opgemerkt toen het bij Bram in de nek druppelde. Inderdaad: gevolgd door het nodige schoonmaakwerk. Uiteraard kwam Hans W. in de discussie met de vraag waarom je in hemelsnaam onder druk zou willen vergisten. Omdat het kan, Hans!

Wilmer Woudwijk heeft een ijsbock gemaakt op basis van een amber bier. Het resultaat is een kleine hoeveelheid bier van 12-14%, maar volgens Wilmer is het "takkenwerk". Hij memoreert heel kort zijn brouwopleiding die hij in Engeland heeft gevolgd. We hopen daar later in dit blad nog eens wat meer over te kunnen lezen. Hij heeft een nieuw

bier gemaakt met toevoeging van rozemarijn. Naar de bescheiden mening van uw redacteur wel wat erg kruidig; geen bier voor aan het begin van de avond. Op 22 november (als u dit leest alweer verleden tijd) is er een biertest die hij voor het tweede jaar op rijd samen met Arvid Bergström organiseert. Food en bier pairing. Ook hierover hopen we later nog eens het e.e.a. te kunnen lezen.

Gert heeft een Vlaams rood gemaakt, wat hij na 9 maanden heeft gebotteld. Een geduldbier dus. Net als zijn onvolprezen Brett bier. Waarvoor hij overigens ondertussen in de slag is met het prepareren van een eiken 30-liter vat.

Jan Sikkens heeft onlangs nog bezoek gehad van Hein Bruining, voormalig clublid en voormalig bestuurslid. Na een periode van gezondheidsproblemen gaat het nu veel beter met Hein. Hij is wel zijn stiel trouw gebleven en heeft recent een bier gebotteld bij SG 1040. Het begin SG was dan ook 1120. Bier wat niet bevriest bij min tien, wat voor Hein altijd een kwaliteitscriterium is.

Gerrit Admiraal meldt dat hij voor een opdrachtgever het dikste bier ooit in zijn brouwerij heeft gemaakt. Je raadt het nooit: begin SG 1120! Het was een lange hete dag brouwen. Bij zo'n dik bier daalt het rendement van de installatie tot 60% overigens. Gerrit liet tevens een stuk rode slang uit zijn brouwerij zien. Foodgrade, gekocht bij onze regionale brouwmaterialen leverancier. De binnenste coating van deze slang liet helemaal los. Gelukkig zat er een filter voor de platenkoeler, anders waren er kunststofpartikels in het product terecht gekomen.

Verder had Gerrit op zijn hobby-installatie een tripel gemaakt, die hij mee had genomen om te proeven. Naar mijn smaak een heel behoorlijke tripel. Lekker dus.

En, last but not least: de pakketten brouwmateriaal voor ons te brouwen clubbier "Boerenblondje" waren door Gerrit meegebracht en werden uitgedeeld. Als ik het goed begreep waren er wel plm. 20 inschrijvingen. Dat wordt in maart dus een hele proeverij!!

Ria Boorsma vergezelt haar echtgenoot vanavond. Ze stelt zich kort voor. Het echtpaar brouwt vaak samen. Ik denk dat veel mannen dit jaloers hebben aangehoord.

Sipke Boorsma heeft (samen met Ria dus) een bier gemaakt met abrikozen en kruidnagel. Ondanks de 25% tarwegift in de storting zakt

het schuim direct in. Zijn vraag is: hoe komt dit en wat kan ik er aan doen. Uit de vergadering kwamen enkele suggesties naar voren. Één van de cruciale dingen was toch het reinigen van de glazen: zorg dat de glazen bierschoon zijn. Gerrit had een goede tip om dit te beoordelen. En, heel belangrijk: de glazen nóóit in de afwasmachine reinigen. Afwasmiddel voor in de machine is zo krachtig, dat het alle schuim om zeep helpt (woordspeling! 😊)

Aanvulling van de redactie: Jos Verlaak heeft in februari 2003 een voortreffelijk stuk geschreven over schuim en schuimstabiliteit, wat we in dit blad herplaatsen.

Na deze rondgang langs de aanwezigen had voorzitter Auke nog een paar verheugende mededelingen:

- Studiereis: Gerrit Admiraal heeft op zich genomen deze te organiseren
- BFK (Besloten Fries Kampioenschap voor amateurbrouwers): Dieuwertje gaat samen met voorzitter Auke de social media doen
- Jaap van der Meer regelt (als ik het goed heb begrepen) het flessengedoe
- Het PINT in de persoon van Jos Walstra (voorzitter afd. Noord) is akkoord met de prijsuitreiking op het Lentebierenfestival op zaterdag 9 maart 2020 in de Harmonie te Leeuwarden
- Als Floris Bennema terug is zal de website vrij snel online kunnen. Timo Reinink heeft aangeboden het onderhoud van de website samen met Floris wel te willen doen.

Jos Verlaak meldt dat hij tijdens de ALV in februari 2020 in het verre buitenland zit (Rangoon) en dus kan hij die avond niet het kloonbier voor het ONK 2020 bespreken.

Mark Storteboom geeft aan dat hij, mede naar aanleiding van de opgedane ervaring tijdens de STIBON2 cursus, in februari wel iets met beer&food wil doen. Dit onderwerp heeft zijn warme belangstelling.

Jan Sikkens geeft aan t.z.t. een avondje te willen wijden aan bier en houtrijping. Waarschijnlijk samen met Fons Michielsen (lid De Roerstok). Dezelfde duopresentatie zal dan ook een keer voor De Roerstok worden gegeven.

Na al dit gepraat was het tijd voor het technische onderdeel van de avond: het showen van een aantal brouwsystemen.



Tijpke van Gosliga heeft zich afgemeld, dus de demonstratie van zijn zelfgebouwde installatie houden we nog tegoed.

In volgorde van opkomst zagen we:

- Arsegan Easybrew 30 liter brouwinstallatie (nieuwprijs momenteel €399) door Gerrit Admiraal



- Speidel Braumeister 20 liter (nieuwprijs momenteel €1550, en de plusversie met aangelaste koelmantel €1750) door Timo Reinink



Links de Speidel van Timo, rechts de nieuwere "plus" variant



- "Kruiwagenbrouwerij", een zelfbouw 30 liter RIMS installatie door Hans Warning.



Hans Warning. Een fantastisch apparaat met als basisonderdelen een kruiwagenonderstel, een bijbel of vergelijkbaar boek-werk (om het ding waterpas te zetten), een magneetpomp uit een wasmachine, wat slangen en kranen, en twee

elektrische verwarmingselementen van samen plusminus 4 Kw. Eenvoudigweg een gedegen RIMS-ding, maar door zijn bijzondere uitstraling altijd goed voor verbaasde reacties uit het gehoor. Het goede nieuws is: Hans brouwt weer; dat had hij lang niet meer gedaan.

Jan S