

## *Verslag clubavond 12 maart 2021*

Vrijdag 12 maart was een gedenkwaardige avond in het bijna 25-jarige bestaan van onze vereniging. We hadden een digitale clubavond via Zoom. Voor het eerst in ons bestaan. Op een gegeven moment waren er zoveel avonden niet doorgestaan dat er wat moest gebeuren. Verschillende ideeën van leden werden bij elkaar gelegd en zo ontstond het idee om een leuke avond met een proeverij van de Bjusterbieren van Auke te houden.

Van te voren is het voor de organisatie nog wel even spannend of alles goed gaat verlopen. Komen de bieren op tijd aan, kan iedereen overweg met Zoom, en zo niet hoe “praten” we ze dan naar binnen. En vooral vindt iedereen het wel een leuk idee en wil men wel meedoen?

Gelukkig ging het over het algemeen goed. Antoon, Harry, Johannes en Sipke/Ria hadden geen pakket. En Jan Douwe en Henk een gebroken fles. Antoon kwam af en toe in beeld, omdat hij zijn scherm wilde delen en daarmee de boel op zwart zette. Kortom: moderator Mark had een drukke avond – met bier proeven.



Toen iedereen binnen was verwelkomde de voorzitter 27 deelnemers waaronder de nieuwe leden: Rene, Jan Douwe, Harry, Joost en Tsjerd en de gasten c.q. helpdeskmedewerkers voor i.c.t.-problemen. Ook waren we blij dat we Henk van Veen weer zagen.

Auke beloofde vier bieren te doen en eventueel een vijfde voor wie het einde nog zou halen. Hij startte met zijn **Weizen**. Deze was nog jong: half februari gebotteld. Hij gebruikt een mooie bijzondere gist: Mauri Brew Weiss. Gist is zo bepalend vind ik dat je het verschil maakt door een goede keuze (TR). Wij vonden het bier goed en volgens type. Hij rook lekker naar banaan en snoepjes. Het CO2 was wat aan de lage kant. Dat klopte, want de brouwer sleutelt nog aan het afvullen op de juiste druk. Mooi dat Auke zo een inkijkje geeft in de brouwerij en waar hij tegen aan loopt. En al onze vragen wil beantwoorden!

Het verhaal van Brouwerij Bjuster is dat Auke in 2016 al een keer met een Italiaan een dag meebrouwde in Grou. Hetzelfde het jaar daarop in 2017 en weer in 2018. Ondertussen stonden de ketels stil; zonde natuurlijk. Kortom Auke werd gevraagd te gaan brouwen en de boel op te bouwen. En zo ontstond brouwerij Bjuster annex restaurant. Ze kunnen nu 12X 800 liter brouwen en hebben 6x600 liter fermentatietanks. Ze brouwen in opdracht, maar zetten nu ook hun eigen merk in de markt. Op een ambitieuze manier, want: 12 verschillende types, special editions en webshop. Waarvan we er vandaag 5 mogen proeven. Auke krijgt alvast complimenten over het mooie etiket en de bijzondere dop.



We proeven het volgende bier: **Dortmunder Export**. Harry Lenis even niet, want hij had geen pakket gekregen. ( of de burens hadden het al

opgedronken). Harry zat aan de thee. Gelukkig bleek later dat hij nog een zelfgebrouwen Dortmunder had staan in de schuur.

De Dortmunder Export is bedoeld voor de Duitse gasten die in Grou in de zomer vakantie vieren: een terrasbier dus. Het is een bier met mooi wat schuim en het is wat moutiger/zoeter en wat bitterder dan een pils. Dat klopt, want hij zit in het rijtje van: Pils, Urtyp, Dortmunder Export, Dormunder Strong (C-bier)

Het derde bier dat we pakken is de **Saison**. Met de Belle Saison gist en met een SG verloop van 1066 naar 1008. Dit bier levert de meeste discussie op. Dit is ook logisch, want Bjuster wil met dit bier iets neerzetten voor de liefhebber; iets anders dan de standaard Saison Dupont. Dat is gelukt. In dit bier zit een beetje kardemom en steranijs. Steranijs is in het begin wat scherp en wordt pas na een tijdje rijpen wat ronder.

Het is mooi dat iedereen elkaar vanavond weer ziet en ongedwongen kan spreken. Zo spreken Wilmer en Harry bijvoorbeeld af dat de laatste zijn hopplant met Wilmer uitwisselt, want Wilmers konijn heeft de plant uitgegraven. Op zich wel knap van het beest, want een beetje hopplant laat zich niet kennen.



Ook laten Floris en Jan hun nieuw ontworpen etiket van EPN als achtergrond zien. Wel een technisch hoogstandje overigens, maar keurig verzorgd door Anna, dochter van...?

Auke heeft een paar beste bieren voor het laatst bewaard. Eerst de **IPA**, een Amerikaanse. Gemaakt met US-05 gist en met volgens mij wel 7 hoppen: citra, mosaic, summit, columbus, enz. Bij het openen komen de geuren je al tegemoet. We noemen dit de alternatieve coronatest, want als je dit ruikt heb je het belangrijkste coronasymptoom geur en smaakverlies blijkbaar niet. We vinden het bier goed in balans. En de US-05 heeft hem inmiddels goed op dronk gebracht.

Langzaam maar zeker vordert de avond en stopt iemand er mee. Guus bijvoorbeeld verlaat de meeting en gaat de hond uit laten.

Het laatste dat we proeven is de **RIS, Russian imperial stout**. Een genietbier voor “rustig aan en neem de tijd” en Auke’s specialiteit. Het Sg-verloop is 1100 – 1025. Bijzonder aan dit bier is dat er 8% rookmout in zit en dat het gemaakt is met BE 256 gist, een gist dat normaal gesproken voor Belgische bieren wordt gebruikt. Een brouwdag duurt een paar uur langer vanwege het lange filteren en opwarmen, maar dan heb je ook wat.

Wanneer je rook toevoegt, moet dit voor een bier iets extra opleveren, net als hout en brett dat moeten. De whiskeyliefhebbers onder ons weten het bier zeer te waarderen. Een goed teken!

Ondertussen merk je dat het later wordt en iedereen wel zin heeft in wat lekkers, want we fantaseren volop wat voor lekkers er bij dit bier gegeten kan worden. We noemen: chocolade 80%, gerookte worst, blauwe of roodader kaas. Sipke en Ria zijn in ieder geval verkocht. Zij bestellen alvast een kratje bij Auke.

We hebben alle bieren geproefd en kletsen nog wat na. Het bleef nog lang onrustig op het net. Of iedere gast avondklokproof naar huis is gegaan, vertelt de overlevering niet.

Een geslaagde avond met dank aan Auke en brouwerij Bjuster.

Timo