

## *Verslag clubavond 8 oktober 2021*

Deze vrijdag hadden we de langverwachte en lang-van-te-voren-aangekondigde presentatie over “Houtrijping”, gepresenteerd door Jan en ons oud-clublid en donateur Fons. Elders in het blad meer over deze presentatie.

Er was een grote opkomst, maar voor dat we allemaal konden gaan meemaken en proeven, was er de rondvraag.

Guus vertelde over het experiment op zijn school met Zuvelbier, bier gemaakt van water van ingedikte melk. Dus eigenlijk bier van de koe. Gerrit vertelde over de vervanging van zijn gisttanks. Nu heeft hij er 10 met een inhoud van 1500 liter. Er komt veel goeds uit China. Helaas ook een hogere rekening dan verwacht i.v.m. de explosief gestegen kosten van containervervoer.

Mark hield het kort en simpel. Hij vertelde over de eisen van het lustrumbier. Er is een eis: dat het bier blond is. Daar konden we het mee doen en dat zal zeker lukken. Sommige leden, zoals Henk en Timo waren er al mee begonnen. Er moet immers ook weer ruimte in het gistvat komen voor de clubkampioenschappen. De meeste hebben niet



de voorraad van Gerrit ter beschikking.

Bram is de laatste tijd flink bezig met het inrichten van een nieuwe brouwerij op het Zaailand in Leeuwarden. Ook wel Wilhelminaplein genoemd. In dit geval maakt hij van zijn werk zijn hobby:

procestechniek met veel ketels. Zie ook: [www.bijonsindebrouwerij.nl](http://www.bijonsindebrouwerij.nl). Fons, onze gast deze avond, heeft met pijn in het hart zijn oude brouwspullen van de hand gedaan nu hij anders is gaan wonen. Hij heeft nu een Grainfather. Een voordeel: met deze kleinere ketel mag hij nu iedere 3 weken brouwen om hetzelfde volume te krijgen als met zijn oude 60 liter ketel. Hij deed ook een mysterieuze uiteenzetting over gist in de vriezer.



De deskundigen van onze vereniging zullen dit onderwerp nog eens verder uitzoeken en presenteren. (red: zie de voetnoot bij dit artikel) Hoogstwaarschijnlijk is dit ook een positieve zuidelijke invloed.

Op de plek naast Jan Pot waar we normaalgesproken Floris verwachtten zat nu stand-in Anna, de dochter van Jan. We kennen haar van haar onvergetelijke optreden op de proefavond van onze Zoomclubavond in het voorjaar. Leuk!

Jan zelf deed een oproep aan Johannes Aukes om eens iets te vertellen over zijn Kveikgist experimenten. Trefwoorden: Kveik -38 graden-na 3 weken klaar. Dit trekt veel leden aan.



Timo vertelt over de Stadsbrouwerij Sneek, brouwerij met un goëd gefoël. Deze brouwerij is opgericht met als doel om het plezier en de gemeenschap in Sneek te bevorderen. De opbrengst gaat naar goede doelen en naar mensen die wel even een goëd gefoël (Fries? Deze spelling wordt door de brouwers zelf aangehouden – red.) kunnen gebruiken. Hij brouwt daar samen met nieuw lid Pieter in de

kraamkamer nieuwe recepten. Wanneer men een recept goed vindt, schaal een regionale brouwer deze op naar 800 of 1500 liter.

Na de rondvraag gingen we vlot door naar de presentaties van Fons over Brett bieren en van Jan over houtrijping. We kwamen er achter dat het een het andere niet uitsluit. En dat er met deze ontwikkeling en kennis weer een hele nieuwe wereld voor de hobbybrouwer open gaat.



Deze presentaties werden begeleid door heerlijke Orval, Geuze Boon en Rodenbach Grand Cru.

Jan had eigengemaakt houtgerijpt bier meegenomen. Met name geschikt voor Friezen met een Brett voor de holle. Bram had een RIS gelagerd in een houten vat waar Beerenburg in had gezeten meegenomen. Heerlijk was het weer!

Timo

Red: 1°: Verslagen van beide voordrachten vindt u elders in dit blad  
2°: over het bewaren van gist in de diepvries werd reeds eerder in dit blad gepubliceerd. Het staat op onze website. Zie de volgende link  
<https://dekoperentsjettel.nl/wp-content/uploads/bsk-pdf-manager/2019/03/gist-bewaren-tip-and-trick-Fonsmei2017.pdf>