

## *Verslag clubavond november*

De clubavond in november is sinds een aantal jaren de bockbieravond, gepresenteerd door Hans. Iedere keer kijken we er reikhalzend naar uit. En de opkomst was dan ook groot. Voor dat het echter zo ver was verwelkomde de voorzitter ons nieuwe lid René Huitenga uit Joure. René vertelde dat hij al zo'n 2,5 jaar brouwde en daarvoor ook twee keer naar Braumarkt in Almere was geweest voor een cursus. Als lid van onze club hoopte hij ook veel tips en ideeën te krijgen. Dit zal vast lukken, hoewel hij er ook vast veel nieuwe vragen bij zal krijgen.

Daarna startte de rondvraag.

Mark had de persconferentie gezien en liep alvast vooruit op de situatie dat de clubavond in december in zijn horeca-etablisement wellicht niet door kon gaan vanwege de sluitingstijd van 20:00 uur. Deze avond is super belangrijk i.v.m. de keuze van ons lustrumbier. Hij stelde voor om zaterdagmiddag bij elkaar te komen. Vond iedereen een goed plan. Gert had eindelijk weer eens tijd om te brouwen. Dit resulteerde in 3 brouwsels in acht dagen. Waar het blond nog niet eens bij zat. Die komt morgen aan de beurt!

Johannes was er gelukkig ook om zijn ervaringen met Kveik gist zelf toe te lichten. Daar werd dankbaar gebruik van gemaakt. Hij had ook een Kölsch meegenomen gebrouwen met zelfverbouwde hop.

De mannen van B4F vertelden over het experiment om een zakje met drooghop m.b.v. een rvs kogel onder de oppervlakte te houden. De kogel bleek zwaar genoeg, maar alleen niet van RVS... Volgende keer maar een steen of glazen knikker gebruiken.

Floris vertelde over de "Tool" die nu op de website staat om ook te rekenen met fruitbieren. Kijk onder brouwsels. Bedankt Floris! Bij de tools staan overigens meer handige formules.

Jos legde een stapel Brew Your Owns op tafel; ons huisblad. Deze zijn van de vereniging en voor iedereen om mee te nemen, door te lezen en

weer terug te brengen voor de volgende lezer. Mark beheert de stapel. Als laatste vertelde Auke. Hij heeft zijn eigen installatie weer tot leven gewekt en het stof er uit geblazen. Doel: het lustrumblond te brouwen.

Daarna volgde Hans met een inleiding op bockbieren. Het accent lag vanavond op zijn favoriete bier: Weizenbock. Hij vertelde over de mogelijke oorsprong van het bockbier in Einbeck wat op dat moment in de Middeleeuwen hoogstwaarschijnlijk een “sanitaire wanhoop” moet zijn geweest. In Zuid-Duitsland is het wellicht verbeterd omdat het bier daar ondergistend werd gemaakt en gekoeld bewaard. Via Duitsland is het vervolgens bij onze vrienden van de Amstel en Heineken terecht gekomen waar het zo’n grote vlucht heeft genomen dat bock officieel een Nederlands type is geworden.

Hans werpt ook een heel ander licht op het ontstaan van het type bock. Hij kwam met de theorie dat het woord bock eigenlijk “sterkere versie” zou betekenen net als imperial of extra. Bock zou dan een sterkere alt zijn.

Bockbier evolueert ook. In Duitsland zijn de versies vaak bitterder. In Nederland was het vooral een moutig bier met veel karamel, maar tegenwoordig gebruiken brouwers steeds meer geroosterde mouten en zelfs rookmout. Grutte Pier heeft een lekkere bock met rook. Voor brouwers is het goed te weten dat het zoete van een bock goed samengaat met rook. Voor de brouwers is het ook een gouden tip om een bock altijd met palemout te maken. Met pilsnoot blijft het te dun van smaak.



Toen gingen we proeven. Als aperitief hadden Jos en B4Friends hun bock meegenomen. De bock van Jos had een “dopje-op-dopje-afsessie” overleefd, omdat het gemaakt was met een diastaticus gist. Allebei erg lekker. We dronken ook een Bischofshof, Heller Weissbierbock met duidelijke banaangeur en -smaak. De Weihenstephaner Vitus had een duidelijk kauwgomballen aroma en de Weihenstephaner Korbinian smaakte wat droppig; bijzonder. We sloten af met Schneider Weisse bieren. De Aventinus en Eisbock. Met name deze laatste was erg goed en lekker. Helaas was het bier van De Molen, Tussen Keulen & Aken geoxideerd. Dit kan blijkbaar de beste overkomen.

Al met al een mooie avond waar we zo'n tien verschillende bieren hebben geproefd van en met elkaar.

Heerlijk was het weer!

Timo



*(Deze sfeerimpressie is van vóór de lockdown, zoals je zult begrijpen)*