

## *Notulen Bijeenkomst September*

Auke opent de vergadering om 20:05. Na een lange periode dat wij als club niet bij elkaar mochten komen. Vanwege de maatregelen waren we helaas gedwongen om via zoom elkaar te zien. Zelfs de wedstrijden waren op afstand. Maar gelukkig mochten wij in September elkaar weer face tot face ontmoeten in het café. Nu is de September clubavond altijd al een avond om bij te kletsen, omdat de meeste elkaar niet hebben gezien i.v.m de vakantie periode. Maar dit jaar was de behoefte des te groter om elkaar te ontmoeten. De corona pandemie had er dit jaar ook voor gezorgd, dat het aantal vakantiebiere en verhalen daarover wat beperkter waren. Wat meer bieren en verhalen uit Nederland, minder uit verre exotische oorden.

Hieronder volgt een samenvatting van de rondvraag:

Gert had 2 bieren meegenomen: 1 uit de achterhoek en een bier uit Frankrijk.

Jan: Vraagt of alle nieuwe leden ook een clubblad van de maand mei hebben gehad. Dit blijkt zo te zijn bij de aanwezige nieuwe leden. Jan geeft aan als de nieuwe leden ook oudere blaadjes willen hebben, laat dit dan weten aan Jan Sikkens. Ze staan ook op de website.

Jan vertelt ook over zijn ervaring bij Othmar bier. Zoals dat men daar een triple brouwt volgens het Reinheitgebot.

Gerrit: Ik heb het commercieel nog nooit zo druk gehad. Hij heeft zijn eigen quadrupel laten toetsen bij het lab. De resultaten waren wel verrassend. De informatie geeft veel inzicht over de kleur van het bier. De EBC die conform recept zou zijn, wijkt enorm af wat er gemeten wordt.

Tijpke: de zomer druk bezig geweest met fierljeppen.

Jaap: Hij ervaart een smaak verschil tussen bier van het fust en van de fles. Bier van het fust is prettiger, dit komt vermoedelijk omdat in een fust geen navergisting is. Dit geeft een smaak verschil ten opzichte van bier op fles met navergisting. De meeste clubleden vergisten niet na op fust. Maar verzadigen het bier met koolzuur.

René: is met 4 verschillende bieren tegelijk bezig. Door het opschalen van 20 naar 50 liter is er wat smaak afwijking. De methode van temperatuur meten tijdens het vergisten wat aangepast, dit lijkt de

oplossing. De IPA die hij heft gebrouwen is nog niet goed in balans. De hoptgift en gist aanpassingen zijn vermoedelijk hier de oplossing voor. Wij zijn allen benieuwd naar het resultaat.

Wilmer: Hij is in de zomer in Normandië geweest, een kennis van hem is daar een brouwerij begonnen. Hij heeft een pacific ale ontwikkelt. Ook is Wilmer druk bezig met het opzetten van een brouwerij in Drachten. Er komt een brouwinstallatie van 250 liter. Wilmer wordt brouwmeester van deze brouwerij.

Daniel en Tjeerd: Druk bezig met de verbouwing van het brouwhok, ze brouwen om de 3 a 4 weken. De Dortmunder is bijna klaar. Ze brouwen momenteel 30 liter. Ze zijn druk bezig met het etiket te ontwerpen.

Timo: Hij is momenteel bezig bij de Sneker stadsbrouwerij, Hij wordt daar brouwmeester; ze gaan 50 liter brouwen. Het is het doel van de bieren die worden gebrouwen, dat de opbrengst naar het goede doel gaat.

Sjouke: Is voor het eerst aanwezig. Hij brouwt nu anderhalf jaar, heeft ervaring in het cider maken. Hij brouw met een ketel van 40 liter, hij probeert elke maand een bier te brouwen.

De overige aanwezige leden hadden geen inbreng voor de Rondvraag.

Het bestuur had nog wel een mededeling over de laatste clubwedstrijd. Er was alleen een 1e prijs en 2x een 3e prijs. De Winnaar was zonder twijfel, maar de jury vond er geen 2e prijs waardig bier hier tussen zitten. Daarom 2x 3e prijs. Jan is het niet helemaal mee eens met de manier van jureren. Hij vindt dat er wel een 2<sup>e</sup> prijs hoort te zijn.

Daarna geeft Mark namens de Lustrumcommissie een presentatie van de plannen voor het komende Lustrumjaar. Deze zullen verderop in het clubblad besproken worden.

