

Port Betaald
Port Payé
Pays-Bas



AFZ: BACHLAAN 8 - 4462 JK - GOES



JAN. FEBR. 2016

NIEUWSBRIEF DE DELTABROUWERS

ZEEUWS AMATEUR BIERBROUWERS GILDE



De Deltabrouwers

Zeeuws Amateur Bierbrouwers Gilde

opgericht 8 januari 1987 te Goes

GILDE INFORMATIE

BESTUUR

VOORZITTER

Bram van Stee
0113 34 32 08
voorzitter@deltabrouwers.nl

SECRETARIS

Rudi Dingemanse
0113 23 31 05 - 06-50 60 07 47
secretaris@deltabrouwers.nl

PENNINGMEESTER + Ledenadministratie

Arjen Dubbelman
0113 23 24 33
penningmeester@deltabrouwers.nl

BESTUURSLID

Peter Vermerris
0113 55 17 01
bestuurslid1@deltabrouwers.nl

BESTUURSLID

John Simons
0113 55 15 58
bestuurslid2@deltabrouwers.nl



BANKREKENING

ING bank no: 34 46 848
t.n.v. De Deltabrouwers te Goes

IBAN code: NL63INGB0003446848
BIC code: INGBNL2A

KvK: 403107230000

NIEUWSBRIEF

Redactie: Peter Urbanus
0113 22 25 39
cprurbanus@zeelandnet.nl

Lay out : Jan Passieux
06 28 12 09 35
jpassieux@zeelandnet.nl

INTERNET

www.deltabrouwers.nl
webmaster@deltabrouwers.nl

BIERBROUW CURSUS

Jens van Stee
06 36 13 91 41
bestuurslid2@deltabrouwers.nl

LIDMAATSCHAP

€ 27,50,- per jaar

GILDEAVONDEN

Elke maand volgens agenda op pag.1 van deze nieuwsbrief.
aanvang 20.00 uur

Gemeenschapscentrum De Vroone
0113 34 19 54

C.D.Vereekestraat 74 Kapelle
www.vroone.nl

COPY VOOR DE NIEUWSBRIEF AANLEVEREN UITERLIJK EIND 1^E WEEK VAN DE MAAND

DE DELTABROUWERS AGENDA

26 februari	Bier en Whisky avond.
20 maart	22 ^e Delta Bier Festival
22 april	Themabier de La Trappe Isid'or.
4 mei (do.)	Gildereis, Verrassingsreis
24 juni	Barbecue
23 september	Mossel avond
28 oktober	Algemene leden vergadering
25 november	Gilde avond
16 december	Themabier de Imperial Russian Stout



GILDE AVOND 26 FEBRUARI BIER EN WHISKY

De gilde avond van 26 februari zal ingevuld worden met het thema “**Bier en Whisky**”.

Op deze avond proeven we een aantal mooie Barrel Aged (BA) bieren die op whisky vaten gelagerd / gerijpt zijn. Ook zullen we de betreffende whisky's gaan proeven, die ook gebruikt zijn voor de lagering / rijping op het vat. Hiervoor hebben we een aantal mooie bieren en whisky's gevonden.

Deze avond word verzorgd door Marco Wagenaar van de World of Drinks uit Krabbendijke. Tevens zullen er passende hapjes worden geserveerd.

Voor deze avond zal een eigen bijdrage van € 10,- gevraagd worden.

U kunt zich opgeven bij via penningmeester@deltabrouwers.nl



VAN DE VOORZITTER

Bram van Stee

Mijn eerste stukje als voorzitter van onze club. Tijdens de nieuwjaarsreceptie mocht ik de hamer overnemen van Jaap Nijse. Op de laatste ledenvergadering zijn 3 bestuursleden afgetreden. Jaap, Bert en Jens hadden aangegeven niet herkiezbaar te zijn. Ze blijven echter wel actief binnen onze club, Jaap in de Festival commissie, Bert in de website commissie en Jens blijft de brouwcursus leiden. Jullie bestuur ziet er nu als volgt uit:

Bram van Stee	Voorzitter
Rudi Dingemans	Secretaris
Arjen Dubbelman	Penningmeester
Peter Vermerris	Bestuurslid
John Simons	Bestuurslid



Uiteraard kregen de aftredende bestuursleden een dankwoord en een bierpakket mee.

Een druk bezochte receptie dit keer met ook behoorlijk wat brouwcursus leden die nog even een biertje paken. De bieren verzorgd door Richard Schrijver en Pim de Jonge smaakten goed, de vaten waren snel leeg. Volgende receptie toch maar minimaal 40 liter bestellen. De hapjes verzorgd door Peter en René waren ook weer prima.

Bij een nieuw bestuur horen ook weer nieuwe ideeën. De website was al in het oude bestuur een onderwerp. Vernieuwing blijft doorgaan. Ook de nieuwsflits is inmiddels naar de bekende emailadressen verzonden. Van een aantal leden is het email-adres niet bekend, wilt u dus op de hoogte blijven van al het Deltabrouwers-nieuws, geef dan uw emailadres door. Wilt u dat liever niet op het privé emailadres, dat kan natuurlijk. U kunt via diverse sites, Google/MSN/Hotmail, een adres aanmaken waar u bijvoorbeeld alleen Deltabrouwers-nieuws ontvangt.

Ook zijn we vorig jaar gestart met werkgroepen. De werkgroep Delta Bier Festival is druk bezig met de voorbereiding van ons festival, de werkgroep website is druk bezig de website te verbeteren en er is ook een werkgroep BBQ, film en natuurlijk de reiscommissie. Op termijn moet het mogelijk zijn om je via de website in te schrijven voor de brouwcursus, reisesjes, gildeavonden met een thema en ook gewoon om lid te worden.

De eerstvolgende Gilde avond is op 26 februari, bier en whisky is het thema. Lukt alles dan hebben we die avond 5 Barrel Aged bieren met bijbehorende whisky, met medewerking van The World of Drinks Krabbendijke. Deze avond is niet gratis, kijk op de website of let op de nieuwsflits voor verdere informatie.

De meeste Gilde avonden hebben een vaste invulling, heb je ideeën? Neem dan contact op met 1 van de bestuursleden. We blijven ook op zoek naar leden die een stukje willen schrijven voor de nieuwsbrief.

Ik eindig dit stukje met de melding dat er binnen het Zeeuwse een aantal ontwikkelingen gaande zijn. De oprichting van de afdeling Pint Zuid West, Stadsbrouwerij in Middelburg en natuurlijk de stadsbrouwerij Slot Oostende in Goes waar een lid van onze club is aangenomen als brouwer.



Hebt u vragen, opmerkingen of kritiek? Wacht niet tot de jaarvergadering maar bel of mail het bestuur.



STELT ZICH VOOR**Peter Vermerris**

Hoewel de meeste mensen mij wel kennen wil ik mij toch even voorstellen.



Mijn naam is Peter Vermerris en sinds 1 januari 2016 ben ik een van de 3 nieuwe bestuursleden, ik ben 62 jaar jong heb 2 uitwonende zoons en twee kleinkinderen . Mijn vrouw Ria is helaas in 2012 overleden.

In 2010 heb ik samen met mijn zoon Rene de brouwcursus gevolgd bij Bram Hoogesteger, in het begin maakten we 10 liter per keer maar dat verveeld snel in 2011 hebben we de garage omgebouwd tot brouwerij en we maken nu ongeveer 20 brouwsels per jaar (in december hadden we ons 100^e

brouwsel.)

Wij maken graag kloonbieren en doen ook vaak mee aan wedstrijden, gelukkig niet zonder resultaat. Ik hoop mij de komende vier jaar voor de vereniging in te zetten, en dan met de nadruk op het brouwen en het brouwgebeuren.

VERSLAG THEMA AVOND BALTIC PORTER**Rudi Dingemanse**

Een donkere en vochtige vrijdagavond (nu eens de 3^e van de maand, niet de 4^e wegens het Kerstweekend volgende week), ik reis naar Dorpshuis De Vroone in Kapelle om voor de eerste keer een Baltic Porter te gaan proeven. Zelf was ik niet bij de 12 inzenders, maar mijn voornemen is om wel eens een bier te laten keuren, zodra ik het idee heb dat ik iets heb kunnen maken dat een beetje aan de opdracht voldoet. Voorlopig nog veel oefenen in elk geval.

De ontvangst in de Vroone was in Kerstsfeer, en even beginnen met koffie en/of biertje aan de bar.

Vanavond doe ik dus alleen proeven en keuren van de bieren van de Gilde leden die al maanden geleden hun bier hebben gebrouwen. Lastig als je dit soort bier voor het eerst tegenkomt, je hebt dan ook geen referentie in je geheugen zitten, en in dit geval was er ook geen referentiebier om mee te vergelijken.

De pagina uit de nieuwsbrief waarin het themabier wordt omschreven kregen we als geheugensteun en referentie per tafel uitgereikt. Ik was dus voorbereid op een donker bier, alcohol ergens tussen 5 en 10 %, beetje bitter (tot wat meer) en zoet tot helemaal niet. Oftewel, voor mij kon het veel kanten op gaan. Het werd dan ook vooral wat is lekker en wat minder lekker.

Ik had echter het geluk aan tafel te zitten met een aantal leden die wel wisten wat er van een Baltic Porter wordt verwacht. Voor de volledigheid: John, Wilma en Rene. In totaal waren er meer dan 25 leden op deze avond, dus konden er 6 tafels worden ingericht om te keuren.

Nou, toen kwam het eerste testbiertje. Na zorgvuldig kijken, ruiken en proeven, de cijfers en beschrijving ingevuld op het formulier, waarop dat in duidelijke secties

wordt gevraagd. Opmerkingen die wij hierbij hadden: Mooie balans in Bitter/Zoet, Niet erg lange nasmaak, wel goed drinkbaar en 'smooth'. Voor ons bleek dit achteraf het als 2^e beste geteste bier.

Als tweede bier (later 3^e in rangorde) hadden we een wat helderder rood/bruin bier. Met meer en wat grover schuim. Het door ons als laagste gewaardeerde bier had een iets te sterke alcohol smaak, en de nummer 1 kwam als onverwachte outsider (ja, dat is dubbelop) van rechts geserveerd, en bleek een erg mooie balans te hebben in diverse smaken, met een erg goed mondgevoel.

Dan denk je dat je klaar bent, maar nee hoor, je wordt verzocht nog even de top 4 van de avond te kwalificeren.

Dus met John en Wilma en een dienblad bier de trap op naar de hal, en daar in alle rust de nummers 1 tot en met 4 bepalen. Dat bleek daar uiteindelijk nog makkelijker dan ik eerst kon vermoeden, want we waren 100% eensgezind over de volgorde en over de smaken/geuren/kleuren die we hebben waargenomen.

Nadat we dus onze papierenwinkel hebben overhandigd aan de bestuursleden, werd even later bekend gemaakt wie in de top 3 waren geëindigd.

1. Peter en Rene Vermerris / 2. Marco de Ridder / 3. Luran Casteleijn

Omdat er per jaar een Clubkampioen word benoemd, is dat nu ook bekend, Peter en Rene mogen de houten Klaas voor een jaar op de schouw zetten. Bij de Brugse Zot zaten zij ook dicht bij de waarheid, omdat ze die ook hebben gewonnen.

Bij deze wil ik alle genoemden feliciteren met hun bereikte resultaat, en alle andere inzenders ook bedanken voor hun inzending. Ik kan alleen maar hopen dat steeds

meer leden een bier inzenden voor deze thema bier avonden, zoals eerder vermeld, ga ik er ook mijn best voor doen.



*v.l.n.r. Marc, Rene,
Peter, Luran*

BETALING CONTRIBUTIE 2016

Arjen Dubbelman

Mijn jaarlijkse onsympathieke verzoek om uw contributie over te maken naar:

IBAN code: NL63 INGB 0003 4468 48 t.n.v. De Deltabrouwers te Goes.

Het bedrag is ongewijzigd: € 27,50.

Bovenstaande gegevens staan ook allemaal aan de binnenzijde van de kافت van onze Nieuwsbrief.

De leden waar ik een email adres van heb die actueel is (graag veranderingen doorgeven) krijgen van mij per email een digitale nota met ook het verzoek de contributie 2015 te betalen.



Iedereen alvast hartelijk bedankt voor zijn/haar medewerking.

Tip 1: leg deze Nieuwsbrief bij je stapeltje nog te betalen rekeningen.

Tip 2: verhuizingen en veranderingen in e-mail adres graag aan mij doorgeven.

Cursisten betalen geen contributie, wel wordt bij deze gevraagd of ze het jaar na de cursus lid willen blijven of niet. Graag doorgeven aan mij. Alvast bedankt.

Penningmeester De Deltabrouwers.

ANDACHT AANDACHT!!!

Peter en Rene Vermeris

Graag jullie aandacht voor de volgende zaken:



Sinds kort zijn er circa 10 nieuwe korrelgisten verkrijgbaar, zie berichten op onze website. De foto's van de nieuwjaarsreceptie, Baltic Porter en Bokbier avond zijn te bekijken op de site, zie foto's. Tijdens de nieuwjaarsreceptie zijn er 3 bestuursleden gewisseld, zie verenigings- informatie

1. Een aantal jaren geleden was er binnen De Deltabrouwers grote interesse voor een cursus bierbrouwen voor gevorderden. Dit is toen helaas niet door gegaan, maar het bijbehorende cursusboek is nu wel beschikbaar op onze website. Dit boekwerk is geschreven door Jeroen Free, Nederlands kampioen bierbrouwen 2014, winnaar van de Brand IPA wedstrijd en heeft al meer dan 25 jaar ervaring als amateur brouwer, zie Artikelen
2. Voor het Delta Bier Festival (DBF) op 20 maart kunnen we nog een aantal vrijwilligers gebruiken, op en rond het festival zijn vele taken te vervullen. U kunt zich aanmelden per mail via bestuurslid1@deltabrouwers.nl
3. Tevens is er ook een oproep op de website geplaatst voor het beschikbaar stellen van amateur bieren voor het DBF, zodat liefhebbers kennis kunnen maken met zelf gebrouwen bieren, zie Berichten.
4. De datum en locatie van het Open Nederlands Kampioenschap (ONK) amateur bier brouwen is bekend gemaakt; zaterdag 2 juli 2016 in "Het Klooster" te Amersfoort. De inschrijving is geopend vanaf 1 maart. Kijk ook op www.ONK2016.

AMATEURBIEREN VOOR DELTA BIERFESTIVAL**Richard Schrijver**

Zoals jullie waarschijnlijk weten ben ik betrokken bij de organisatie van het Delta Bier Festival in 2016.

Ik heb de dankbare taak op mij genomen om te kijken of wij weer een keur aan amateurbieren bijeen kunnen brengen op het DFB. De bezoekers kunnen dan kennis maken met de door ons, amateurbrouwers, gebrouwen bieren.

Wij hopen natuurlijk dat de interesse voor het zelf brouwen hiermee word aangewakkerd en dit resulteert in een enorme belangstelling voor de nieuwe cursus in het najaar. Hieruit komen dan weer nieuwe leden dus jullie zien wel hoe belangrijk mijn taak is. Zelf heb ik natuurlijk ook weer een paar fantastische bieren beschikbaar voor het DFB. Jullie kunnen mij bellen als jullie ook een bier beschikbaar willen stellen, als het kan met het recept.

Dit is leuk om erbij te leggen, maar dat hoeft natuurlijk niet als je dit liever geheim houdt.



De groeten en ik hoop op een aantal mooie bieren,
Richard Schrijver 06-20059709

DE NIEUWSFLITS**Arjen Dubbelman**

Alle leden die digitaal bereikbaar zijn ontvangen elke week de Nieuwsflits.

Toch zijn er nog leden die hun email adres niet gegeven hebben. Dat kan natuurlijk, maar je mist nu wel wekelijkse informatie. Dus wil je de Nieuwsflits ontvangen, graag even je email adres geven aan de penningmeester/ledenadministratie.

ZYTHOS:

Dit bierfestival valt dit jaar op 23-24 april. Dat is heel kort op 4 mei, wanneer onze Gildereis geplant staat. En twee betalende reizen binnen twee weken lijkt ons te veel van het goede. We krijgen ook de bussen niet gevuld. Maar in Hasselt is er in het weekend van 11 tot en met 13 november een mooi festival, waar velen nooit geweest zijn. Als bestuur hebben we hier ons blik op gevestigd.

BERICHT VAN EEN CURSIST**Kees Kolen**

Ik ben zelf wel een echte bierdrinker. Mij maak je niet (meer) blij met andersoortige alcoholische dranken. Meestal drink je toch een pils, daar kun je er tenminste meer van op zonder direct onder de tafel te liggen.

Echter een echt lekker biertje is ook niet te versmaden. Mijn voorkeur is dan blond, hoppig, gematigd bitter en vol biertje, verzin het maar.

Na het jaarlijkse bezoek aan het bierfestival van de Deltabrouwers, toch maar eens de stoute schoenen aangetrokken om wellicht zelf te gaan brouwen. Dus gestart met de beginnerscursus bij de Deltabrouwers onder leiding van Jens van Stee.

Het lijkt allemaal niet zo moeilijk; hoewel..... de diverse ingrediënten hebben ieder op zich een bepaalde invloed op de smaak en kleur van het brouwsel.

Het was dan ook best wel spannend om het eerste gerstenatje, een Tripel volgens het recept uit het cursusboek, te maken.

Het ging allemaal erg geforceerd met het op de gram nauwkeurig afwegen van producten, het op de minuut nauwkeurig timen van het maisch- en kookproces en het verwarmen op de graad af tijdens de "stijgende infusie". Het hevelen na het koken, was ook niet direct een succes doordat de hevel niet bleef lopen, het hopfilter verstopt raakte en het gevaar voor het verbranden van je mond bij het aanzuigen van de hevel.

Snel overgieten door een oude panty deed wonderen en maakte het proces toch nog tot een succes.

Allemaal wel spannend....als dat maar goed komt!

Na de vergistingstijd en het bottelen had ik mijn eerste biertje net op tijd klaar voor de kerst (2015). Met veel ceremonie vond de eerste (be-)proefing plaats samen met enkele echte bierdrinkers uit de familie. Het resultaat was zeer bevredigend; de kenners en ikzelf vonden het zelfs lekker, ondanks nogal wat bezinskel in de fles. Het leek op een sjoef met (te) weinig alcohol.



Dus op grond van hun eerste, hopelijk eerlijke en objectieve beoordeling, heb ik nu extra stimulans om door te gaan met dit aangename tijdverdrijf.

Inmiddels heb ik ook wat procesverbeteringen doorgevoerd, zoals een beter hopfilter, een snelle plaatkoeler, een goede digitale thermometer en nog wat slimmigheidjes.

Het tweede brouwsel (een dubbel) is inmiddels ook gereed en wordt ook weer breed gedragen door de (eerlijke?) proevers.

Al met al toch wel fijne ervaringen, na de eerste kennismaking met het brouwvak, mede ook opgedaan tijdens de clubavonden en de gezellige nieuwjaarsreceptie van De Deltabrouwers.

Nu nog wat meer 'fingerspitzengefühl' opbouwen door nieuwe ervaringen en het selectief lezen van eindeloze beschouwingen over bierbrouwen in literatuur en op diverse internetfora. Het is natuurlijk geen wetenschap maar je moet toch wel veel weten.

Inmiddels heb ik ook een eigen merk gekozen, onder de naam KOSOMS.

Hopelijk mag ik nog eens een KOSOMS uitschenken op een clubavond. In ieder geval maakt het mij blij en ga ik er graag mee door.

11 VERSCHILLENDE BIEREN VAN DE TAP

vaste bieren van de tap:

- *Heineken
- *Westmalle Dubbel
- *Erdinger Witbier
- *Wittekerke Rosé
- *De Koninck

en zes wisselkranen met regelmatig unieke bieren!



3 bieren
in proefglas
naar eigen
keuze
op een
proefplateau
voor 5,-

Café de Oranjeboom, Familie Oosthoek. Anno 1938

tel: 0113 21 58 66 of Dennis 06 20 01 35 18

Nieuwe Rijksweg 21 - 4472 AA - 's-Heer Hendrikskinderen

<http://cafeoranjeboom.hyves.nl>

JAN DE MOSSELMAN

voor club's, verenigingen, bedrijven, verjaardagen, café's e.d.

Jan de Mosselman voor elk feest!

een Mosselfestijn voor min. 30 tot max. 300 personen

JAN DE MOSSELMAN



seizoen juli/dec. NL/BE

info: 06 20 08 44 62

www.jandemosselman.com

DE VROONE

UW GASTHEER/VROUW
VALENTIJN & JOSE

C.D. VEREEKESTRAAT 74
4421 CE KAPELLE

TELEFOON: 0113-341954
EMAIL: INFO@VROONE.NL

VERSLAG DELTA BIER FESTIVAL COMMISSIE**Peter Vermerris**

Op 14 januari kwam de Delta Bier Festival commissie voor de derde keer bij een Op deze avond werd de voortgang van de voorbereidingen van het festival besproken. Vijf van de zes stands zijn inmiddels besproken met de volgende brouwers, Emelisse, Brouwerij Kees, Prearis, Reuzenbieren en Bad Hair Brewing. (Zie Deltabrouwers website). Er wordt nu hard gewerkt aan de invulling van deze dag, zoals sponsors, het festivalboekje tombola en vele aanverwante zaken. Voor de tombola (enveloppen loterij) kunnen we nog vele mooie prijzen gebruiken. Heeft u nog een mooi prijsje beschikbaar (bij voorkeur bier gerelateerd), of weet u iemand die wil sponsoren voor de tombola van het Delta bier festival, laat het dan weten aan bestuurslid1@deltabrouwers.nl.

Voor hulp op het festival kunnen we nog een tiental vrijwilligers gebruiken, want op het festival zijn vele taken te vervullen. Je kunt je opgeven bij de festivalcommissie of natuurlijk op de gilde avond van 26 februari.

Namens de DBF-festivalcommissie, Richard Schrijver, Bert Ton, Johan de Leeuw, Jaap Nijssen en Peter Vermerris.

**VERSLAG BIER BROUWCURSUS****Peter Vermerris**

Maandag 5 oktober is de nieuwe bier brouw cursus 2015/2016 van start gegaan. Negen enthousiaste cursisten konden we verwelkomen. Na een welkomstwoord van de penningmeester volgde een uitleg van Rene Vermerris waarbij alle benodigde materialen en ingrediënten voor het brouwproces werden toegelicht. Daarna gaf cursus leider Jens van Stee onder het genot van een drietal bieren de eerste cursus avond.

Op 3 november was de tweede cursusavond. Waarbij het onderwerp brouwen in de praktijk werd behandeld. In de keuken van de Vroone werd een deel van het brouwproces gedemonstreerd zodat de cursisten een beeld krijgen hoe het brouwproces werkt. Hierbij bedanken we Jose en Valentijn voor het beschikbaar stellen van de keuken.



Op 1 december was de derde cursus avond, op deze avond werd het thema mout behandeld. Ook werd er uitgebreid stil gestaan bij de eerste brouw resultaten, en daarbij alle voor komende brouw problemen.

De vierde en voorlaatste cursus avond vond plaats op 8 januari met als onderwerp Hop. Aansluitend was het

nieuwjaarsreceptie alwaar de cursisten kennis konden maken met de andere leden van De Deltabrouwers.

Als deze nieuwsbrief uit komt is de brouw cursus 2015/2016 afgelopen. Het was een kleine maar enthousiaste groep en we hopen dat uit deze groep cursisten weer een aantal actieve bierbrouwers overblijven.

KERSTBIERFESTIVAL ESSEN 14 -15 december 2015

Wilma de Rooij

Dit jaar heeft O.B.E.R. een nieuwe methode bedacht om de drukte aan de kassa bij Essen binnen de perken te houden. In het verleden stonden mensen buiten in de rij te wachten en was het dringen om muntjes en glazen te krijgen. Het festival dreigde al weer uit haar jasje te groeien en mede op last van de brandweer moest er gekozen worden voor het beperken van de aantal bezoekers. Volgens de organisatie was dit een bewuste keuze en nu na het festival kijkt de organisatie met tevredenheid terug op wat ze de meest geslaagde editie van de laatste jaren noemt.

Vanaf augustus kon je dan ook al een kaartje aanschaffen. De twee dagen waren volledig uitverkocht (de zondag pas eind november!). Je geprinte kaartje werd voor de toegang gescand. Dat werkt een stuk sneller. We kregen keurig een polsbandje om, zodat je makkelijk in en uit kon lopen, 7 jetons en festivalboekje en een kerstbierglasje (helaas niet meer terug in te leveren).

Op zondag om 12.00 uur was het nog rustig, zitplaatsen genoeg en gelukkig waren ook alle 178 bieren er nog; dus ruime keuze. We begonnen maar met een biertje van het vat en dan wel een exclusiefje: Diôle Bière de Noël van 8,5 % niet slecht, erg zoet en dat terwijl er 4 hopsoorten zijn gebruikt. De brouwerij Carrières is gevestigd in een oude houtzagerij. Men gebruikt deels eigen hop en gerst uit de omgeving.

Rond een uur of drie werd het wat drukker, maar iedereen kon nog steeds een plekje vinden. We zien op de grote landkaart dat er mensen uit Canada de VS en Japan gekomen zijn voor het festival. In totaal waren er zo'n 2000 dorstige kerstbierliefhebbers uit 25 landen en 11 Amerikaanse staten op het festival in de Essense Heuvelhal af gekomen.

Van het vat gaat het alcoholpercentage al snel omhoog naar 10% en het testbrouwsel 02 De Koninck vonden wij

een mooi Russian Imperial Stout, met weinig schuim. Mooier en misschien ook nog iets lekkerder voor de liefhebber van dit type bier was het verrassende Yvan Denisovitch's Breakfast van Brouwerij Brabant uit Genappe. De brouwer, Fred Magerat verwijst met dit bier naar een boek van Solzhenitsyn waarin de gevangene



Yvan zich concentreerde op het eten van zijn droge brood en zo de ellende van de Goelag kon vergeten. Ik denk dat je na 2-3 glaasjes van dit bier alles bent vergeten dus snel naar iets anders op zoek.

Helaas moesten we ook een bier laten afkeuren: Melchior van Alvinne was zuur en werd door Jan Machiel van Bragt na overleg met het organisatiecomité van de tap gehaald. Jan verklaarde later dat ze dit alleen in uitzonderlijke gevallen doen wanneer het echt duidelijk is dat de smaak van het bier totaal anders is dan de brouwer bedoeld heeft.

Brouwerij Dillewijns had een mooie Vicaris Winter van 10% die zeer alcoholwarmend was met een toets van steranijs en chocolade. Deltabrouwers leden Pim de Jonge en Richard Schrijver hielpen mee met het inschenken van het bier en bij ons aan tafel zaten René en Peter Vermerris en Rini Sinke met zijn zoon. Zo doende konden we van elkaar weer wat meer bieren proeven en keuren. Kees Bubberman was ook present om wat biertjes te kunnen keuren en verder kom je vaak oude bekenden van ander bierfestivals tegen waardoor de sfeer altijd

goed is. Er waren geen wachtrijen bij het bier halen, maar op zondag raakte er later in de middag wel wat biersoorten op.

Prachtige namen Al Oakey Moakey Whiskey Stout van Toye en Fra Til Via BA Tequila Ed. van Mikkeler maar helaas geen geweldig bier. De eerste zurig en een beetje vreemd de laatste met de tequila geen lekkere combinatie.



Wat wel onze waardering kreeg was Winter Zjef van 9% van het Paenhuys met koffiestout en Imperial Kroezer Special ed. van de Hopscheppers. Zij wonnen in 2013 de Brouwland Biercompetitie. Het is een groep amateurbrouwers die brouwen in een oude wasmachine. Bij grotere hoeveelheden, zoals nu brouwen ze in samenwerking met Den Toetèlèr.

Voor de liefhebbers van exclusieve bieren was het mogelijk om een heel klein beetje te proeven van bieren die anders 2 of 3 muntjes kostten (een muntje kostte € 1,80). Hier waren veel op eikenhouten gelagerde bieren bij zoals Melchior Bourbon Barrel Aged of Triporteur Belgian Oak Vintage 2015 maar ook oude jaargangen zoals Rochefort 8 Cuvée 2014 of Rodenbach Vintage 2013. Wij proefden Snowball van To Øl uit Denemarken. Subtiel biertje blond met een frisse toets door Brett, verder 4 soorten hop (Amarillo, Tettnang, Simcoe en Hallertauer); niet echt een kerstbier maar wel erg lekker.

Gelukkig is er naast al dat bierdrinken ook nog wat te eten zodat men onder het zware biergeweld niet bezwijkt. Meenemen van etenswaar werd dit jaar strenger gecontroleerd.

Na 20 verschillende biertjes geproefd te hebben konden we tevreden huiswaarts keren. Deze opzet is ondanks onze eerder wat aarzelende houding, toch goed bevallen, dus volgend jaar maar weer terug.

Het festival zal in 2016 op 17 en 18 december plaatsvinden - dat is een weekend eerder, dus een week voor de kerstvakantie – en men gaat weer dezelfde formule toepassen:

Voorverkoop voor OBER leden vanaf augustus, voor de overigen vanaf september.

Tot slot:

De Top 5 van de door het publiek gekozen beste kerstbieren van het O.B.E.R. Kerstbierfestival 2015

1. Stille Nacht - al jaren op rij winnaar
2. Sint Bernardus Christmas - al tweemaal winnaar
3. Gouden Carolus Indulgence - als nieuwkomer!
(Cuvée v.d. Keizer 2015 waaraan eigen gestookte Anker Gouden Carolus Whisky is toegevoegd)
4. OBER's Stille Nacht Reserva Cuvée 2013 - exclusief en helaas volledig uitverkocht
5. Gouden Carolus Christmas - vast in de top 5



Met schuimende biergroet en tot het volgende O.B.E.R. Kerstbierfestival op 17 & 18 december 2016

KLOONBIER OPEN NEDERLANDS KAMPIOENSCHAP 2016

Peter Vermeris

wijnmakers- &
bierbrouwersgilde
"De Amervallei"



Het Open Nederlands Kampioenschap (ONK) amateur bierbrouwen 2016 wordt dit jaar georganiseerd door onze zuster vereniging De Amervallei uit Amersfoort. Dit zal plaats vinden in juni, de exacte datum en plaats zijn nog niet bekend gemaakt. Wel is al bekend gemaakt dat het kloonbier voor 2016, de SAISON DUPONT geworden is. Dit is een mooi en goed drinkbaar bier en ook nog goed na te maken door de hobby brouwer.

De Saison Dupont is een bovengistend bier met 6,5% alcohol en wordt gebrouwen bij Brasserie Dupont in Tourpes, Wallonië. Deze brouwerij is nog steeds gelegen op de zelfde locatie waar in 1844 voor het eerst gebrouwen werd. Saison Dupont heeft nagisting op de fles en kan een lange tijd bewaard worden bij kelder temperaturen. Voor dit bier wordt pilsmost en tarwemout gebruikt en als hop wordt East kent Holdings en Stena Holdings gebruikt.

Kleur

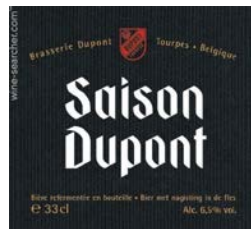
De Saison Dupont is een licht oranje, koperkleurig blond bier en licht troebel. De schuimkraag is mooi fijn parelig en glas klevend met een mooie koolzuur balans.

Geur

Het bier heeft veel Citrus-tonen van sinaasappel en fruitige esters van groene appel. Verder zijn gist en granen goed te ruiken.

Smaak

De Saison Dupont heeft een zoete aanzet met een behoorlijke droge, bittere nasmaak die blijft hangen. Met name de hop bitterheid is sterk aanwezig. Naast bitter en zoet heeft de Saison ook een licht zuurtje en een moutig karakter.



Nasmaak

De nasmaak wordt vooral bepaald door een behoorlijke droge hopbitterheid die lang blijft hangen.

Mondgevoel

Een mooi volmondig bier dat niet teveel koolzuur heeft. Hierdoor krijgt het naast de sterke hopbitterheid ook een zacht karakter.

Saison Dupont heeft een kleur van 11 EBC en een geschatte bitterheid van 35 EBU. Als gisten kunnen gebruikt worden Wyeast 3724 Belgian saison of Wyeast 3711 French saison. Bedenk wel dat deze gisten na een week stranden op een s.g. van 1030 om daarna in 4 tot 6 weken verder gaan tot een s.g. van 1004. Bottel daarom niet te vroeg. Een goed alternatief is de Danstar Belle Saison korrel gist, deze vergist in een tot twee weken tot een s.g. van 1002.

Het zou leuk zijn als een aantal Deltabrouwers deze uitdaging aan zou gaan en wellicht zelfs een prijs winnen. Voor meer informatie m.b.t. het ONK 2016, zie ook www.deltabrouwers.nl op de pagina "berichten" of "Wedstrijden/keuringen". Veel succes met brouwen.

KOKEN MET BIER

Arjen Dubbelman

TOAST MET IN BIER GESMOLTEN KAAS

200 gram milde kaas
4 sneden grof volkorenbrood
50 gram boter
100 ml trappistenbier, donker
1 bosuitje in fijne ringetjes



Bereiden:

Ovengrill voorverwarmen. Korstjes van kaas snijden en kaas (in keukenmachine) raspen. Brood onder ovengrill of in broodrooster in 2-3 min. bruin roosteren en laten afkoelen. In steelpan met dikke bodem helft van boter smelten. Bier erbij schenken en zodra het kookt, vuur laag zetten. Kaas al roerend in bier laten smelten. Op smaak brengen met peper en eventueel zout. Toast met rest van boter besmeren en in ovenschaal of op bakplaat leggen. Gesmolten kaasmengsel erover verdelen en uitstrijken. Toast onder grill schuiven en bovenkant in 2 min. bruin laten kleuren. Bestrooien met bosuitjes. Lekker met bleekselderijsalade.

Tip: dit is een Zaanse variatie op het klassieke Britse lunchgerecht Welsh rarebit, waarbij geroosterd brood bestreken wordt met in donker bier ('Ale') gesmolten cheddar kaas.

Bron: Allerhande

VERSLAG GILDEAVOND 27 NOVEMBER BOKBIER PROEVEN**Rudi Dingemanse**

Alweer vierde vrijdag van de maand, dus tijd voor de Gildeavond van De Deltabrouwers. De ontvangst in de Vroone was wederom vrolijk, met diverse leden stonden met koffie en/of biertje aan de bar.

De vraag of ik met de brommer was, moest ik inderdaad met 'ja' beantwoorden. En heb mijn helm toen maar onder de tafel gelegd. Vanavond gaan we dus alleen proeven en wel van een aantal bokbieren. Gelukkig zijn er al een paar weken diverse merken die hun bokbier aanbieden via de supers en slijters, en met korting. Daarom had ik er al een paar verschillende kunnen drinken. Die van Bavaria, best lekker, zou ik er zo uithalen. En de typische stevige smaak van Brand Bockbier, die ken ik ook wel hoor. En dan die van La Trappe en Texelse brouwers Ja, ik zou er wel wat herkennen inmiddels.



Ontvangst in de kelder door onze voorzitter Jaap, met het verzoek aan de leden om voortaan goed in de gaten te houden op de website en/of in de nieuwsbrief of er vooraf moet worden opgegeven. Voor sommige gildeavonden, zoals deze, moeten er bieren worden ingekocht, en dan is het handig om te weten hoeveel leden er komen. Met een opgave van 16, en ruim 25 aanwezigen hoop ik nu maar dat er genoeg voorraad is. Ook de hapjes van Peter worden op basis van die opgave klaargemaakt, dus zal ook afwachten worden.

Ik deel een tafel met Pim, Kees, Peter en Marco. Een geselecteerd gezelschap dus, met grote bierkennis. Ik heb er groot vertrouwen in dat we samen dat lijstje afwerken en veel herkennen.

We krijgen ons gokbriefje, en zien daar welke bieren we kunnen verwachten: Brugse Zot, La Trappe, Grolsch, Jopen, Texels en Bavaria. Money in the pocket, zoals wij in Zeeland altijd zeggen.

Oeps! Extra moeilijkheid ingebouwd door de jury: een van de bieren zit er niet bij. Dus we krijgen er vijf op tafel (ná elkaar) en vullen per nummer in wat we denken dat het is. De vertwijfeling slaat al toe bij de eerste. Is dit nu Brugse Zot Bok, of toch Jopen 4 Granen? Namelijk wel een erg volle smaak, en complex en ... Enfin, na 5 bieren wordt verteld wat de volgorde van serveren was, en kan ik krullen (of vinkjes) zetten bij alle juist gegokte merken. En wat blijkt, ik heb er inderdaad 2 goed. Waarschijnlijk mazzel dat ik op de juiste plaats La Trappe invulde, en de Grolsch Herfstbok (nummer 3, dat erg zoete Carvan Cevitam Limonade siroopje) had iedereen goed!?!?! Aan onze tafel was drie goed* de hoogste score en aan tafel 1, zo noem ik even de eerste tafel met de klok mee vanaf de bar, die steeds als eerste bier krijgt, zat de absolute winnaar: Wilma. Als enige alle vijf goed.

Nou ja, wij gaan dan maar verder met de reservenummers en nemen nog wat van de stukjes stokbrood met garnalen, zalm, brie en meer. Wederom een dank je wel naar Peter. Ook komen nu nog wat tassen met eigen brouwsels op tafel en wordt nog enige tijd nagepraat over deze wederom geslaagde gildeavond. Na opruimen huiswaarts, 't is gelukkig droog, en een mooi begin van het weekend.

Tot een volgende keer.

*Noot van de eindredacteur: Peter U had er vier goed

CURSUS BIERKEURMEESTER

Hans Warning BKG



Beste Vrienden van het Bier,
Februari aanstaande gaat weer een cursus bierkeurmeester van start.
Zie voor nadere info onze website;
www.bierkeurmeestersgilde.nl .
Bij deze de vraag om de cursus bij uw leden onder de aandacht te brengen.

BIERACTIVITEITEN KALENDER

22^e DELTA BIER FESTIVAL

20 maart (zo) Goederenloods Goes. www.deltabrouwers.nl

MEIBOKFESTIVAL

17 april (zo) Posthoornkerk Amsterdam www.pint.nl

ZYTHOS BIERFESTIVAL

23-24 april (za-zo) Brabantthal Leuven www.zbf.be

NEDERLANDSE SPECIAALBIER FESTIVAL

1 mei (zo) Parade 's-Hertogenbosch www.pint.nl

WEEK VAN HET NEDERLANDSE BIER

19 t/m 22-mei www.weekvanhetnederlandsbier.nl

2^e ABDIJ BIERFESTIVAL

20-21 mei (za-zo) in de Kloostergangen van de Abdij van Middelburg
www.abdijbierfestival.nl



The World of Drinks
Krabbendijke

*Het grootste dranken- en cadeau
assortiment van Beveland!*

Dorpsstraat 84 C
4413CE Krabbendijke
tel. 0113-745045
krabbendijke@worldofdrinks.nl
www.worldofdrinks.nl
www.facebook.com/Worldofdrinkskrabbendijke
www.twitter.com/marcowagenaar



Volg Ons!



**verkoop-onderdelen-
onderhoud-verhuur**

*Flexibele oplossingen voor al uw
wensen, hoe kunnen wij u van
dienst zijn?*

Noordlandseweg 11
4451 RM Heinkenszand
T+31 113 56 56 56
F+31 113 56 56 57
www.canuck.nl



De Mug

*Uitstekend in bieren
en keukengebrouw*

Braai-Tapperij-Restaurant

Vlasmarkt 54-56 4331 PG Middelburg

0118 614851

e-mail braaitapperij@demug.nl

www.demug.nl



ALLIANTIE-VAN-BIER-TAPPERIJEN

Iedere maand een uniek bier



**VOOR LEKKERE
SNACKS
IN BIERBESLAG!**



5 Soorten bier op de tap.

Ruim 50 soorten bier uit de fles!

Bierproeverijen!

..Iedere laatste zondag van de maand.

Sint Jacobstraat 48

4461BB Goes

0113-212669

info@ericsbar.nl



CAFÉ BAARENDS

voor sport en bierliefhebbers

VOORSTAD 17- 19

4461 KK GOES

TEL: 0113 21 59 60



emelisse

BROUWERIJ & GRAND CAFÉ

De volgende bieren zijn op de tap.

Pils, Dubbel, Blond,
Winterbier, Double IPA en
Imperial Russian stout.

**Tegen inlevering van deze ingevulde advertentie, krijgen
Deltabrouwers het 2^e glas Emelisse bier gratis.**

Om je op de hoogte te houden van de ontwikkelingen van ons bier:

Naam: _____

Email adres: _____

Bierbrouwerij Emelisse - Nieuweweg 7 - Kamperland - 0113-370262 www.emelisse.nl-brouwerij@zeelandnet.nl