

AFZ: BACHLAAN 8 - 4462 JK - GOES

Port Betaald
Port Payé
Pays-Bas



ZEEUWS AMATEUR BIERBROUWERS GILDE
DE DELTABROUWERS
NIEUWSBRIEF

NOV.-DEC. 2015



De Deltabrouwers

Zeeuws Amateur Bierbrouwers Gilde

opgericht 8 januari 1987 te Goes

GILDE INFORMATIE

BESTUUR

VOORZITTER

Jaap Nijse

0113-56 20 49

voorzitter@deltabrouwers.nl

SECRETARIS

Bram van Stee

0113 34 32 08

secretaris@deltabrouwers.nl

PENNINGMEESTER +

Ledenadministratie

Arjen Dubbelman

0113 23 24 33

penningmeester@deltabrouwers.nl

BESTUURSLID

Bert Ton

0113 31 27 33

bestuurslid1@deltabrouwers.nl

BESTUURSLID

Jens van Stee

06 36 13 91 41

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

aanvang 20.00 uur

Gemeenschapscentrum De Vroone

C.D.Vereekestraat 74 Kapelle

0113 34 19 54

www.vroone.nl

DE DELTABROUWERS AGENDA

18 december

Themabier Baltic Porter volgens Biertypenlijst van Derek Walsh.

Baltische Porter is een zeer hoog alcohol, zoet, robuuste portier die is ontstaan in de Baltische staten. Baltische Porter weerspiegelt zowel het karakter van de oorspronkelijke Britse Porters en het karakter van zoeter, hoogst alcoholische Russian Imperial Stouts.

Geschiedenis

De stijl begon in de Baltische staten Letland, Finland, Estland, Litouwen, Polen en Rusland in de 18e eeuw. Het werd afgeleid uit het Engels portiers die werden ingevoerd om de Baltische staten in de 18e eeuw. Maar het hoger alcoholgehalte en zoete moutige karakter aandelen veel gemeen met meer robuuste Russische keizerlijke Stouts. Baltische Porters werden grotendeels forgotten in het Westen tot de val van het IJzeren Gordijn in de late jaren 1980 toen ambachtelijke brouwers opnieuw de stijl.

Beschrijving

Volle. Glad. Leeftijd alcohol warmte. Zoet, moutig, geroosterde smaak die kort van verbrande stopt. Med lage bitterheid. Donker fruit, karamel, toffee of bessen smaken toe te voegen aan de complexiteit. Med naar med-hoog koolzuur. Traditioneel bier uit landen rond de Oostzee. Een kruising tussen Engels Porters beïnvloed ook door Russische Stouts. Rijk moutige zoetheid met complexe mix van diepe malts.

Karakteristieken

Kleur Bereik:	17,0-30,0 SRM
Original Gravity Bereik:	1,060-1,090 SG
Final Gravity Bereik:	1,016-1,024 SG
Bitterheid Bereik:	20,0-40,0 IBU
Alcohol Volume Bereik:	5,5-9,5%

Ingrediënten

München of Wenen moutbasis
Chocolade of zwart mout
Continental hop in evenwicht
Kristal, bruin of oranje malts toe te voegen aan de complexiteit
Lagergist of koud gefermenteerd biergist
Complex toevoegsels in kleine hoeveelheden



Voorbeelden

Sinebrychoof Porter, Baltika Porter, Aldaris Porteris, Stepan Razin Porter, Utenos Porter

VAN DE VOORZITTER**Jaap Nijse**

Het laatste stukje van mij als voorzitter, na 4 jaar vind ik het mooi geweest en geef de voorzittershamer over aan Bram van Stee.

Na een teleurstellend opkomst bij de A.L.V. rest ons nog twee activiteiten dit jaar, de bokbieravond die inmiddels is geweest en het thema bier in december waar ook de clubkampioen bekend wordt.

Op de nieuwjaarsreceptie zullen ook Jens van Stee en Bert Ton afscheid nemen van het bestuur. Gelukkig zijn er 3 mensen bereid gevonden om in het bestuur plaats te nemen. Ik wens hun veel plezier toe met hun nieuwe taak.

Verder wens ik iedereen prettige feestdagen toe.

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 kapt 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.



HOPFILTER MEE OP 18 DECEMBER?!**Peter Vermerris**

Beste biervrienden, de bierbrouwcursus 2015/2016 is in volle gang. Er is echter een probleem met het verkrijgen van rvs-filtergaas voor het hopfilter.

Hierbij een verzoek aan alle brouwers of zij op de clubavond van 18 december hun hopfilter willen meenemen (indien mogelijk natuurlijk). Zo kunnen we misschien ideeën op doen voor een ander type hopfilter. Een foto of tekening kan natuurlijk ook.

Wij vertrouwen op jullie medewerking en bovendien kan het leerzaam zijn.

Tot ziens op de clubavond van 18 december.

**VERSLAG DELTABIERFESTIVAL COMMISSIE****Peter Vermerris**

Hoewel het nog een aantal maanden duurt totdat er weer een Delta Bier Festival (DBF) gaat plaatsvinden, is de DBF commissie op 8 oktober voor het eerst bij elkaar gekomen. De DBF-commissie bestaat uit Bert Ton, Jaap Nijssse, Johan de Leeuw, Richard Schrijver en Peter Vermerris.

Een tiental agendapunten werden besproken. Zo worden om te beginnen acht brouwerijen uitgenodigd om op het festival te staan. Verder werd gesproken over de prijs van de consumptie bonnen er werd voorgesteld de prijs te verhogen naar 2 euro per consumptiebon, daar veel brouwers door alle gestegen prijzen niet meer bereid zijn om voor het huidige tarief te komen.

Ook de indeling van De Deltabrouwers-stands zal veranderd gaan worden, zodat een betere doorstroming en ruimtelijke indeling wordt verkregen. Voor de tombola (enveloppenloterij) kunnen we nog vele mooie prijzen gebruiken. Heeft u nog een mooi prijsje beschikbaar of weet u iemand die wil sponsoren, laat het dan weten. De tombola levert ons elk jaar een heel mooi bedrag op. Namens de DBF-commissie.



VERSLAG ALGEMENE LEDENVERGADERING**Bram van Stee**

23 oktober 2015 In De Vroone te Kapelle.

Aanvang 20.00 uur

Aanwezig 15 leden en 4 bestuursleden.



1. Opening door de voorzitter.
Jaap opent de vergadering en geeft aan dat het wel een erg magere opkomst is.
2. Mededelingen.
Van het bestuur is Bert Ton afwezig.
Afmelding ontvangen van: Jan Passieux, Paul Stokman en Willem de Rijke.
3. Vaststellen agenda.
Punt 9 vervalt. Er blijken statuten te zijn gewijzigd in 2007, die waren niet in het bezit van het bestuur ten tijde van het samenstellen van de agenda.
4. Verslag vorige vergadering.
De nog openstaande punten zijn besproken.
Naar aanleiding van kleding aanschaf is het wellicht een goed moment om tijdens de cursus belangstelling te peilen voor aankoop van kleding.
Vervolgens komt er dan in de nieuwsbrief een uitvraag. We kunnen dan bijvoorbeeld op 2 momenten per jaar kleding bestellen.
5. Terugblik afgelopen jaar en vooruitblik komend jaar.
Zoals gewoonlijk kijken we even terug naar de bezigheden van het afgelopen jaar. Vanaf september traditiegetrouw de mosselavond vervolgens de jaarvergadering, bier en kaas, themabier, receptie, hopfilm, bierfestival, themabier en Zythos Bierfestival, gildereis en aan het eind in juni de BBQ. Zythos Bierfestival is vanwege te weinig belangstelling niet doorgegaan.
Het blijkt echter toch mogelijk te zijn om goedkoper een kleine bus te laten rijden. Gaan we zeker mee aan de slag.
Vooruitblik:
Vanaf november: Bier en whisky(is nog onder voorbehoud), themabier, receptie, bierproefkampioenschap, festival, themabier en wellicht toch Zythos Bierfestival, gildereis wel even naar de datum kijken is namelijk 4 mei, BBQ.

Vanuit de zaal komen er een aantal opmerkingen:

Populairste avond staat niet in de vooruitblik. De bier en kaas avond was heel succesvol, met 65 leden een absolute topper. We proberen als bestuur iedere keer wat te verzinnen om de avonden te vullen. Is toeval dat bier en kaas er niet bijstaat.

Er volgt ook een discussie over het fundament van ons Gilde, het gaat over van alles maar niet meer over het brouwen van bier, er zou een cursus voor gevorderden komen. Geen cursusleider dus we zoeken ook niet meer verder. Het is jammer dat Jeroen Free afhaakte, bestuur heeft niemand kunnen vinden.

Kunnen we iemand uitnodigen om bijvoorbeeld een lezing te houden over het ontdekken van smaken, uitnodigen van een BKG keurmeester.

Uiteraard is alles mogelijk.

Proberen wat vaker thuisbrouwsels te presenteren tijdens Gilde avonden.

6. Financieel verslag en verslag kascontrolecommissie.

Willem de Rijke is aftredend als commissielid en niet herkiesbaar.

Kandidaten kunnen zich opgeven bij de secretaris. Pim de Jonge geeft aan de vacature te willen vervullen.

De kascontrole commissie, Willem en Johan, hebben alles gecontroleerd en zijn tot de conclusie gekomen dat alles er keurig verzorgd uitziet en er geen onregelmatigheden zijn aangetroffen.

Vervolgens geeft onze penningmeester uitleg over de cijfers. Een iets minder goed jaar dan het vorige, uiteraard door de zure Goesting. Hadden daardoor weinig te verkopen maar wel de aankoopkosten. Goede afspraken gemaakt met de brouwer, volgend jaar ontvangen we 300 liter Goesting uiteraard gratis.

Ook de begroting voor volgend jaar is besproken.

Pauze met alcoholische versnapering.

7. Verkiezing nieuwe bestuursleden.

Aftredend en niet herkiesbaar zijn Jaap Nijse, Bert Ton en Jens van Stee.

Kandidaten kunnen zich opgeven bij de secretaris.

Jaap geeft aan dat hij stopt in eerste instantie vanwege zijn gezondheid maar ook vanwege de lage respons onder de leden. Jens gaat zich volledig toeleggen



op de cursus en Bert blijft betrokken bij de website.

Nieuwe kandidaat leden zijn Peter Vermerris, Rudi Dingemanse en John Simons. Er hebben zich geen andere kandidaten gemeld, het bestuur heeft voor aanvang van de vergadering met de nieuwe kandidaten overlegd. Geen van de nieuwe kandidaten heeft zich direct aangemeld voor de functie van voorzitter. Bram heeft aangegeven wel zin te hebben in het voorzitterschap en Rudi wil wel het secretariaat overnemen. De vergadering gaat hiermee akkoord. Het nieuwe bestuur treedt aan tijdens de nieuwjaarsreceptie.

8. Visie op de toekomst.

Denk hierbij aan:

Wat gaan we doen met de nieuwsbrief? Weinig animo vanuit de leden om een stukje te schrijven.

Welke festivals willen we bezoeken? Zythos Bierfestival is niet doorgegaan vanwege te weinig belangstelling.

Wat kunnen we doen om meer leden te betrekken bij de zomermarkten? Moeilijk om voldoende vrijwilligers te krijgen.

We gaan meer werkgroepen formeren. Werkgroep Delta Bier Festival is al rond. Verder willen we een werkgroep BBQ. En uiteraard kunnen we nog meer werkgroepen bedenken.

Over de visie ontstaat een hele discussie. Hoe binden we nieuwe leden aan de club? Is het een idee om een mentor te koppelen aan een nieuw lid. Een aantal leden lijkt dat een goed idee, zitting nemen in een werkgroep om dat uit te werken is blijkbaar dan toch een brug te ver.

Nieuwe leden uitnodigen voor een brouwdag, misschien de cursus daarvoor met een dag uitbreiden. Wilma Simons. maakt een vragenlijstje om leden een interview af te nemen, het eerste lid is al gevraagd en de bedoeling is dat dit lid weer een ander lid gaat interviewen.

Festival. Wellicht is het mogelijk om een festival in Nederland te bezoeken in plaats van België. We hadden een treinreis naar Den Bosch en naar Amsterdam als plan, reactie bijna 0.

Zomermarkten. Het is steeds moeilijker om vrijwilligers te krijgen voor het bemensen van een marktkraam. Een halve dag is al voldoende.

Vervolgens ontstaat er een discussie over kritische leden. Dat is op zich geen probleem maar het helpt niet om alleen maar te roepen waarom zaken niet gedaan zijn. Wacht niet met kritiek tot de jaarvergadering. Het bestuur kan helaas niet alles behappen vandaar de vorming van werkgroepen. (DBF, reiscommissie, website en BBQ). Meeste bestuursleden hebben gewoon een fulltime baan en doen dit in hun vrije tijd.

De werkgroep DBF is al een keer bij elkaar geweest. Brouwers worden uitgenodigd. Idee is om de prijs van de bonnen te verhogen naar 2 euro.

9. Statuten en huishoudelijk reglement.

Ter goedkeuring. Kleine wijzigingen zijn schuingedrukt en onderstreept.

10. Wat verder ter tafel komt.

Niets.

11. Rondvraag.

Vraag over You-tube: Doen we daar nog iets mee? De film die Leo Hollestelle aan het maken is zou mooi op You-tube geplaatst kunnen worden.

DBF: Festival is erg druk, krijgen we geen problemen met de brandweer. Is besproken met de Goederenloods, tot nu toe geen probleem.

De reiscommissie gaat de reis weer regelen, zoals eerder aangegeven moet er wel even naar de datum gekeken worden.(4 mei)

Zijn alle emailadressen in ons bezit. Niet allemaal maar de meeste wel.

12. Sluiting

Jaap bedankt iedereen voor zijn inbreng en aanwezigheid. Onze barvrouw ontvangt namens het Gilde een bedankje in de vorm van een V.V.V. bon.

BROUWEN MET PIM DE JONGE EN RICHARD SCHRIJVER

Peter Urbanus

Zaterdagochtend 14 november fietste ik –nog wat aangedaan door de moordpartij in Parijs- richting Wemeldinge. Pim en Richard zijn trouwe leden van ons gilde, die beiden tal van prijzen hebben gewonnen met kloon-brouwels die werkelijk akelig dicht in de buurt van het origineel kwamen (en soms gewoonweg beter smaakten). Daarnaast hadden Pim en ik het er al jaren over dat ik eens langs zou komen. En aldus geschiedde.

Op moment dat ik arriveerde bij de garage van huize de Jonge was Pim z'n bitter al aan het koelen. Als hop gebruikte hij bij mijn weten een van de vele nieuwe, exotisch geurende hopsoorten. Pim werkt uitsluitend met hoppelletts. Om die niet mee te filteren het gistvat in, zorgt Pim er door de boel na het koken flink te roeren voor dat de hoop 'pellet- en eiwitprut' in het midden van de bodem van zijn kookvat blijft liggen. Dat werkt uitstekend. Ik gebruik zelf een hopzakje of een minstens even groot deel hopbloemen als filterbed.

Grand prestige

Richard daarentegen was zijn Grand Prestige nog aan het maisschen. Gezellig was het zeker al, want Pim z'n schoonvader assisteerde en buurman Arno was ook van de partij met commentaren en meeproeven. Wat opviel was de –ondanks dat er al



wat te proeven viel- precieze werkwijze van de heren. Ze weten wat ze doen en bereiden hun receptuur en brouwproces tot in de puntjes voor. Tussendoor werd van eerdere brouwsels geproefd en ging ook de fles jenever rond tegen de bacillen...

Richard had teveel wort door het spoelen en bewaarde het restant –net als ik altijd doe – in een apart pannetje totdat de andere wort voldoende was ingekookt en het restant er ook bij kon. Richard z'n Grand Prestige zal allicht beter smaken dan het commerciële origineel, want dat kent geen hergisting op de fles en bevat nauwelijks hopsmaak.

Idee

Daar ontstond bij mij een misverstand, maar het bracht me wel op een idee. Aangezien de hop langer moet koken om de alfazuren om te zetten dan de wort, zou het dan niet mogelijk zijn om de hop in een kleiner deelbrouwsel mee te koken? Volgens Pim is het koken van de wort ook nodig voor het afbreken van eiwitketens. Vraag is hoelang dat nodig is. Het blijft dan in theorie mogelijk om de hop in een kleinere hoeveelheid wort 75 minuten te koken en de rest zolang als nodig is voor de eiwitten. Het scheelt energie en dat kan bij een groot brouwsel tijd en gas schelen.

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**

HOME BREW DAY 9 JANUARI 2016

Op 9 januari wordt de tweede Homebrew Day georganiseerd bij Brouwerij Kees. Wat is de bedoeling, we brouwen 2000 L bier en een deel daarvan wordt verdeeld onder 50 aanwezige thuisbrouwers. Iedere brouwer krijgt 20 L wort mee en een gist. Met deze gist moet het bier worden vergist en daarna wordt er verwacht dat je iets speciaals mee doet, maakt niet uit wat. Hoe gekker hoe beter, alles mag.

Op 9 april wordt iedereen weer terug verwacht met drie flesjes bier en kan je bier laten proeven. Uit de aanwezige bieren worden drie beloont met een mooie oorkonde.

De op de Homebrew Day worden collega brouwers uitgenodigd, die iets vertellen over hun passie.... Bierbrouwen.

De aanwezige brouwers zijn;

Robbert Uyleman / Brouwerij Het Uitje
Steve Gammage / Brouwerij Rodenburg
André Janssens / Hof Ten Dormaal
????????

Wat moet je doen om bij gezellige en leerzame dag. Stuur een mail naar info@brouwerijkees.nl en meld je aan. Verder vraag ik € 30 inschrijfgeld, hiervoor krijg je natuurlijk je bier en twee lunches en een onvergetelijke dag.

Het geld kan je overmaken naar het volgende rekening.
NL75 ABNA 0481 3404 67 t.n.v. Kees Bubberman onder vermelding van je naam.

Tot 9 januari. Kees.



KOKEN MET BIER

Arjen Dubbelman

Arjen's Biefstuk en Bier taart

Ingrediënten voor 4 porties:

- 1 eetlepel reuzel of boter
- 225g in blokjes gesneden biefstuk
- 1 wortel, geschild en gesneden
- 150g in blokjes gesneden koolraap (optioneel)
- 2 aardappels, geschild en in blokjes
- 1/2 ui, geschild en gesneden
- 300ml bier (Pale Ale) Eigen keus en serveer er ook één bij.



- 300ml water
- 1 eetlepel maïzena
- zout en peper naar smaak
- plakjes bladerdeeg



Bereidingswijze

Voorbereiding: 15min > Bereiding: 45min > Klaar in: 1uur

1. Verwarm de oven voor op 180 C / gasovenstand 4.
2. Verhit een grote pan op hoog vuur. Voeg boter toe, daarna het vlees. Roer het vlees om en braad het net zolang aan tot het vlees aan alle kanten bruin is.
3. Haal de pan van het vuur. Leg het vlees in een grote ovenschaal. Voeg de wortels, koolraap en ui toe, goed mengen.
4. Schenk het bier en de helft van het water in een kleine sauspan. Breng zachtjes aan de kook. Roer de maïzena door het resterende water tot het glad is. Schenk voorzichtig het maïzena mengsel in de pan met het biermengsel, en blijf ondertussen continue roeren met een garde. Laat zachtjes doorkoken tot het mengsel dikker wordt.
5. Schenk het mengsel over het vlees en de groenten.
6. Bedek met plakjes bladerdeeg (in 1 passende lap).
7. Bak de taart in de oven in zo'n 45 tot 50 minuten of tot de bovenkant goudbruin is.

Bron: *Allrecipes.nl*

INTERNATIONALE ERKENNING VOOR UTRECHTSE BIEREN

Utrechtse brouwers hebben uitstekend gescoord op de prestigieuze Brussels Beer Challenge. Er waren medailles voor de Utrechtse brouwerijen Maximus, Duits & Lauret en De Leckere en brouwerij Hommeles uit Houten.

De aanwezige brouwers van De Leckere, Duits en Lauret, Maximus en Hommeles na de prijsuitreiking

De Utrechtse biercultuur heeft zich afgelopen jaren stormachtig ontwikkeld. In vijf jaar tijd steeg het aantal brouwerijen in de provincie van 7 naar 27 en ook het aantal biercafés en bierfestivals is sterk toegenomen. Ook kwalitatief staan de Utrechtse bieren op een hoog peil. Op het internationale podium van de Brussels Beer Challenge vielen vier Utrechtse brouwers in de prijzen.

Brouwerij Duits & Lauret behaalde een zilveren medaille voor haar Stout en de brouwers van Hommeles uit Houten scoorden eveneens zilver met hun bokbier, de Bokkepruik. Brouwerij Maximus scoorde naast een bronzen medaille voor de Brutus nog een eervolle vermelding voor de Saison. En brouwerij De Leckere mag zeer verguld zijn met de eervolle vermelding voor haar pilsener, wereldwijd nog altijd

verreweg het meest gedronken bier! Jopen bier was met vier prijzen de meest gelauwerde Nederlandse brouwerij.

De Brussels Beer Challenge is een van de belangrijkste bierkeuringen van Europa. Dit jaar deden er 1100 bieren mee van brouwerijen uit de hele wereld.

Dit bericht werd geplaatst in Nieuws door Edwin . Bookmark de permalink .

BIERACTIVITEITENKALENDER

KERSTBIERFESTIVAL

19-20 dec. (za-zo) Essen (B) Heuvelhal

Let op!! Online voorverkoop , zaterdag is al uitverkocht!!

www.kerstbierfestival.be

WINTERBIERFESTIVAL GOUDA.

17 jan. (zo) Wellant College 13.00-19.00 uur.

www.pint.nl/zuid-holland/winterbierfestival/

WINTERBIERFESTIVAL LEIDEN

31 jan. (zo) binnen locatie Scheltema aan de Marktsteeg te Leiden.

www.winterbierfestival-leiden.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