

Port Betaald
Port Payé
Pays-Bas



AFZ: BACHLAAN 8 - 4462 JK - GOES



JAN.-FEBR. 2017

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
www.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

24 Februari	(Blind-) proef avond/voorbeschouwing kloonbier
19 maart	23 ^e Delta Bier Festival.
28 April	Thema avond Kloon bier.
24 Mei	Gildereis.
11 Juni	ONK
23 Juni	BBQ.
22 September	Feest avond 2017: 30 jaar De Deltabrouwers.
27 Oktober	ALV + Mosselavond.



VAN DE VOORZITTER

Bram van Stee

De eerste maand van het nieuwe jaar zit er alweer op. Nieuwjaarsreceptie ligt alweer achter ons, door het slechte weer helaas niet zo druk bezocht. Positief was wel dat er nogal wat cursisten bleven hangen. De hapjes, zoals altijd verzorgd door de heren Vermerris, waren weer heerlijk.



VOORZITTER

Het is al eerder in de nieuwsbrief aan de orde geweest, 2017 is een druk jaar. Het festival, ONK en het jubileum. De werkgroepen voor het festival en het ONK zijn druk bezig met de voorbereidingen, een hoop werk waar we de vrijwilligers zeer dankbaar voor zijn.

Voor het jubileum zijn we nog steeds op zoek naar vrijwilligers, interesse om wat te doen geef je dan op bij een van de bestuursleden.

Tot ziens op een van de Gilde avonden.

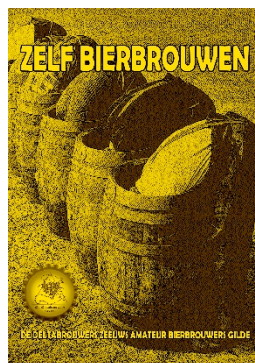
BROUWCURSUS 2017/18

Bram van Stee

In de vorige nieuwsbrief werd het vertrek van onze cursusleider al aangekondigd. Door de werkzaamheden bij Slot Oostende en Emelisse is het voor Jens onmogelijk om ook onze brouwcursus te organiseren.

We zoeken nog steeds een vervanger en ook zijn we op zoek naar leden die op een of meerdere cursusavonden wat hand- en spandiensten wil verrichten.

Interesse? Geef je op bij een van de bestuursleden.



VERSLAG THEMABIER: IMPERIAL RUSSIAN STOUT**Arjen Dubbelman**

Vrijdag 16 december hadden we onze themabier avond. Verschillende leden hebben hun bier aangeboden voor de keuring.

Hoe werkt dit? Je lever vier flesjes bier in van het thema. Een etiket met je naam erop. De zaal is verdeeld in zes tafels en ieder ingezonden bier wordt onder twee tafels verdeeld. Zo komen alle bieren aan de beurt. Er volgt een puntentelling. De beste bieren komen in de finale terecht. Drie leden mogen dit bier gaan keuren, in een apart zaaltje. Zodra ze gereed zijn, volgt de uitslag.

Tot zover de theorie. Het was een improvisatie avond. De Vroone was in gebruik voor een andere ceremonie, waardoor we geen gebruik konden maken van de hoofdingang en de bar. Wel onze verrijdbare bar en de achteringang.

De te keuren bieren hadden we verstoppt achter een gordijn. Er moest nog wel een spiegel van de muur voorzichtig verwijderd worden, anders kon nog iedereen alles zien.

Tien bieren waren ingezonden, 23 leden en cursisten ter keuring.

De beste drie zijn naar huis gegaan met een oorkonde en een bierpakket.

1^{ste} prijs: Peter en René Vermerris.

2^{de} prijs: Pim de Jonge.

3^{de} prijs: Richard Schrijver.

Proficiat heren.

Kees Bubberman van brouwerij Kees te Middelburg heeft voor deze avond 2 dozen met Export Porter 1750 ter beschikking gesteld. Daarvoor onze dank. Dit is een stevige IRS, bijna zwart van kleur, 10,5 % Een prijswinnaar in zijn klasse. Proficiat Kees.



René en Peter met de Willem den Herder Trofee.

Daarnaast kennen we de Gilde Kampioen

2016. De in april gehouden keuring, van het bier Isid'or van bierbrouwerij De Koningshoeven - La Trappe in combinatie met de keuring levert dat de **Gilde Kampioen 2016**. Dit is **Peter en René Vermerris** geworden. Proficiat heren.

Behalve de bokaal met de nog in te graveren naam en een bierpakket kregen ze een roerspaan, ter beschikking gesteld van mouterij de Swaen.

Omdat Peter en René ook eerste geworden waren bij de IRS, kreeg de tweede prijswinnaar Pim ook een roerspaan mee naar huis.

Al met al een gezellige avond. Jaap, bedankt voor het tellen van alle formulieren.

VERSLAG DELTA BIER FESTIVAL COMMISSIE

Op 10 januari kwam de Delta Bier Festival commissie voor de derde keer bijeen. Op deze avond werd de voortgang van de voorbereidingen van het festival besproken. Alle stands zijn inmiddels besproken met de volgende brouwers, Brouwerij Emelisse, Brouwerij Slot Oostende, Prearis, Brouwerij de Pimpelmeesch, Lux Brewery, Hill Devils en Bad Hair Brewing. (zie Deltabrouwers-website).

Dit jaar werd een drietal brouwerijen bezocht om te proeven welk bier voor ons festival geschikt is. De keuze viel op een blond bier van brouwerij De Drie Koningen uit Groede, doch toen de prijs bekend werd zijn we daar maar niet mee verder gegaan, 6.30 euro per liter is wel heel duur (het dubbele van vorig jaar). Overigens vragen alle brouwerijen de hoofdprijs, want de vraag is groot en de spoeling dun. We zijn op zoek naar een goed alternatief en zijn bijna rond met de besprekingen.

Er wordt nu hard gewerkt aan de invulling van deze dag zoals sponsors, het festivalboekje, tombola en vele aanverwante zaken. Voor de tombola (enveloppenloterij) 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 Deltabierfestival, laat het dan weten aan bestuurslid1@deltabrouwers.nl



Voor hulp op het festival **zondag 19 maart** kunnen we nog veel vrijwilligers gebruiken, op het festival zijn vele taken te vervullen. U kunt zich opgeven bij de festivalcommissie of natuurlijk op deilde avond van 24 februari.

De voorbespreking van de vrijwilligers voor het festival is op donderdag 9 maart 2017 in de Vroone. Aanvang 20.00 uur.

Namens de festivalcommissie: Richard Schrijver, Bert Ton, Johan de Leeuw, Jaap Nijssen en Peter Vermerris

OPROEP: AMATEURBIEREN VOOR DELTABIERFESTIVAL

Peter Vermerris

De organisatie van het Delta Bierfestival is ook dit jaar van plan om amateurbieren op het festival aan te bieden. De bezoekers van het festival kunnen op deze manier kennis maken met de door ons, amateurbrouwers gebrouwen bieren.

Wij hopen natuurlijk dat de interesse voor het zelf brouwen hiermee word aangewakkerd, en dat dit resulteert in een grote belangstelling voor de nieuwe cursus in het najaar. Nieuwe cursisten zijn natuurlijk van harte welkom, daarom zijn amateur bieren ook een mooie gelegenheid om kennis te maken met het zelf brouwen.

Als er leden zijn die een mooi eigen gebrouwen bier willen doneren , is dat van harte welkom.

Jullie kunnen dat opgeven via bestuurslid1@deltabrouwers.nl of via een van de andere leden van de Delta bier festival commissie.

Als je wilt mag ook het recept erbij, dat is altijd leuk.

KLEDING BESTELLEN!

Arjen Dubbelman

Zoals jullie weten hebben we een kledinglijn. Zie de website.

Er is weer vraag naar kleding. Eén van de spelregels bij onze leverancier is dat we een bestelling plaatsen vanaf tien kledingstukken. Dat heeft te maken met de inkt en het gereed maken van de machine.

Graag jullie vraag naar kleding bij mij neerleggen. Ik verzamel de bestellingen en zodra er meer dan tien kunnen bestellen doen we dat. Uiteraard is dit alle soorten kleding bij elkaar opgeteld.

Maten, prijzen, foto's en het bestelformulier is te vinden op de website. Bestellingen plaatsen bij de penningmeester.

Bij voldoende belangstelling bestellen we ook weer t-shirts!



VERSLAG GILDEAVOND NOVEMBER 2016

Rudi Dingemanse

Een mooi aantal van meer dan 30 leden waren aanwezig om een gepassioneerd betoog te horen van dhr. Jos Haeck (Executive Director Master Brewer & Maltster), over mout in al zijn facetten. Op 3 februari was er een open dag in The Swaen, die al snel was vol geboekt. Indien je eens een bezoek wilt brengen aan een mouterij, is dat zeker een aanrader; kijk eens op de website of Facebook pagina van The Swaen voor meer informatie. Ik zal een poging wagen om in een volgende nieuwsbrief een deel van de presentatie van dhr. Haeck samen te vatten.

GILDEAVOND JANUARI

De inmiddels traditionele nieuwjaarsreceptie, aansluitend aan de 4^e cursus avond. Er zijn weer veel goede wensen over en weer gegaan, met wat laatste bier van tap, en ik zag ook voldoende eigen brouwsels van de leden op de tafels. De koude en warme schotels van Peter waren weer prima verzorgd, en het smaakte uitstekend. Helaas vertrokken velen wat vroeger vanwege de voorspelling van slecht weer, maar sneeuw en ijs bleven gelukkig uit tot na 2 uur, ook ik ben veilig en zonder vallen thuis gekomen.

GILDEAVOND FEBRUARI

Hiervoor wordt nog naar een passende invulling gezocht, zodra dat bekend is, zal dat via de nieuwsflits worden bekend gemaakt.

GILDEAVOND APRIL

Daarnaast hierbij tevens de bekend making dat de Export Porter 1750 van brouwerij Kees! tevens het kloonbier is voor de thema avond van april. Dat betekent dus dat je voor het ONK ook alvast een brouwsel hebt, wat kan meedingen naar één van de vele mooie prijzen. En de eer natuurlijk, ongeacht of je een prijs wint of niet, je brouwkunsten worden door professionals gekeurd.

ONK 2017

Het Open Nederlands Kampioenschap Bierbrouwen wordt dit jaar georganiseerd door ons gilde, het Zeeuws amateur bierbrouwers gilde De Deltabrouwers uit Goes. Als bekend organiseren wij ook al jaren het succesvolle Delta Bier Festival (zie ook www.deltabrouwers.nl).

Voor het ONK2017 wordt een programma gemaakt waar naast het deelnemen aan de wedstrijd een aantal aan bierbrouwen gerelateerde activiteiten plaatsvinden, en er zullen een aantal Zeeuwse streekbrouwers aanwezig zijn die hun bieren promoten en schenken.

Het kloonbier is dit jaar: *Export Porter 1750* van Brouwerij Kees! te Middelburg. Inschrijven is mogelijk vanaf 1 Maart.

Inleveren is mogelijk vanaf 15 tot en met 28 April, zie de website voor overzicht van de inleveradressen. Er is een maximum van 550 deelnemende bieren. Wees er op tijd bij.

Het ONK festival en prijsuitreiking zal plaatsvinden op zaterdag 10 Juni van 12:00 tot 17:00 uur in: Uitspanning De Goederenloods, Albert Plesmanweg 23, Goes. Meer informatie via de site van de Deltabrouwers en op www.onk2017.nl



Rudi Dingemanse, Secretaris en lid van de ONK2017 commissie.

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

VERSCHIL IN GISTEN**Peter Vermerris****MANGROVE JACK M41 EN MANGROVE JACK M47**

Enkele jaren geleden werd er tijdens thema avond GIST door de spreker verklaard dat gist weinig invloed heeft op de smaak als er in kleine hoeveelheden gebrouwen wordt." Dit laatste hebben we uitgetest met 2 nieuwe gist soorten. Mangrove Jack heeft een nieuwe serie korrel gisten op de markt gebracht.

We hadden de beschikking over Mangrove Jack M 41 Belgian Ale. Dit is een korrel gist met een hoge vergistingsgraad en is tevens bestand tegen hoge alcohol percentages en Mangrove Jack M47 Belgian Abbey korrel gist. Deze heeft een lagere vergistingsgraad maar een fruitiger karakter.

Het laatste brouwsel van ons was een (zwaar) blond bier met een beoogt begin SG van 1075. Dit begin SG is trouwens vrij goed te benaderen door 10 minuten voor einde koken het SG te bepalen met een refractometer. En zo bij te sturen met suiker of water.

Zodoende werd er op 2 oktober 40 liter blond bier gebrouwen met een begin SG van 1073 en een EBU van 28

Het brouwsel werd na koelen exact verdeeld in twee gelijke delen en van gist M41 en de andere van gist M47 voorzien.

Beide vaten zijn onder de zelfde temperaturen in de vergisting kast geplaatst, gemeten in de vloeistof.

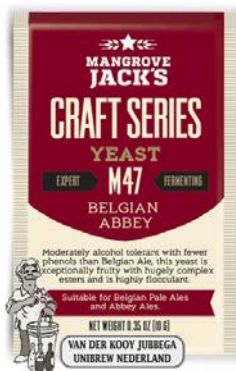
De hoofd vergisting werd gestart op 19.C en na 2 dagen verhoogd naar 22.C. De vergisting verliep voorspoedig maar M41 gist deed er wel enkele dagen langer over. Beide gisten zijn vrij rustig dus fijn om mee te werken. Beide bieren zijn op 30-10-2016 gebotteld.

Het bier met M47 gist is uitvergist tot 1014 en had daardoor een mooi alcohol percentage van 8,2% en een fruitige geur. De smaak is prima met een zoetig tintje. Het bier dat vergist is met M41 gist is uitvergist tot een SG van 1004 en een alcohol percentage van 9,5% waardoor het bier droog en bitter smaakt. Echter geen vervelende smaak maar een beetje in de richting van Duvel of Piraat.

Dit was een mooi experiment en toont aan dat gist keuze heel bepalend is voor de bier smaak. Persoonlijk vind ik de gisten van mangrove Jack een welkome aanvulling op de al bestaande gistsoorten.

M47 zullen we zeker vaker gebruiken zeker in combinatie met hopsoorten als Cascade en Brewers Gold.

Voor droge bieren raad ik M41 gist aan.



BROUWEN MET DE GRAINFATHER

John Simons

Sinds kort ben ik de gelukkige eigenaar van een Grainfather brouwsysteem (www.grainfather.com). In dit artikel zal ik mijn eerste ervaringen met dit systeem met jullie delen.



Wat is een Grainfather?

Voor jullie die niet weten wat een Grainfather is: een Grainfather is een halfautomatisch brouwsysteem gebaseerd op een combinatie van RIMS en Brew-In-A-Bag. Het systeem kost rond de 800 Euro bestaat uit 1 elektrisch verwarmde ketel met een binnenketel met een geperforeerde bodem. Aan de bodemplaat van de binnenketel zit een overlooppijp geschroefd die in lengte verstelbaar is. De mout gaat in de binnenketel, waarna de geïntegreerde pomp de wort van onder de geperforeerde bodem pompt en via een retourarm bovenop het graanbed terugbrengt. Het graanbed is aan de bovenkant afgedekt met een geperforeerde dekplaat, met in het midden een uitsparing waardoor de overlooppijp naar boven steekt. Door de lengte van de overlooppijp vlak boven de geperforeerde dekplaat af te stellen wordt het niveau van de wort die bovenop de geperforeerde plaat gepompt wordt op een



constant niveau gehouden tijdens het maischen; het teveel aan wort loopt dan namelijk direct terug via de overlooppijp naar onder de geperforeerde bodemplaat. Zo ontstaat een constante stroming door de mout heen. De wort wordt door de mout heen gefilterd tijdens het maischen en de enzymen en de mout komen goed met elkaar in contact.

Na het maischen til je de binnenketel omhoog en zet je hem vast bovenaan de buitenketel. De wort stroomt langzaam uit de bostel en het spoelen begint. Na het spoelen til je de binnenketel uit de buitenketel en kun je gaan koken. Het hele brouwproces vindt plaats in 1 ketel, wat het systeem zeer geschikt maakt als je weinig ruimte tot je beschikking hebt. Je hebt alleen nog een aparte heetwaterketel nodig voor het spoelwater.

Bij de Grainfather wordt een tegenstroomkoeler geleverd. De verwarming is, zoals gezegd, elektrisch en wordt gestuurd met een thermostaat. Deze is eenvoudig in te stellen op de waarde van je volgende maischstap. De capaciteit (volume van de wort voor koken) is 30 liter en de maximale stort is 9 kg mout.

Waarom een Grainfather?

De Grainfather is geschikt voor batches van 15 tot 26 liter (wort na koken en koelen), maar als je de micro-overlooppijp er ook bij aanschaft (15 Euro) dan kan je ook kleinere brouwsels van 8 – 15 liter brouwen. Bij een vergelijkbaar, maar veel duurder systeem (de Speidel Braumeister) moet je kiezen tussen een 20 of een 50

liter systeem. Bovendien vind ik de Braumeister veel te duur. Wat volume betreft is de Grainfather voor mij precies goed.

Opbouwen

Als je de Grainfather thuiskrijgt, moet je hem eerst nog wel afmonteren, maar dat gaat zeer gemakkelijk. Enkele onderdelen zijn los meegeleverd. Het monteren wordt echter in de bijgesloten handleiding duidelijk uitgelegd en het was dan ook een fluitje van een cent. Ook staan er filmpjes op de Grainfather site die het montageproces laten zien alsmede het brouw- en schoonmaakproces. Het monteren was uiteindelijk in een kwartier gepiept. Het handigste is om de Grainfather op de vloer te zetten in verband met het optillen en rusten van moutkorf. Let hierop!

Nog een tip: de bodemplaat van de graankorf sluit zeer nauw. Maak de siliconenring om de plaat eerst nat, dan gaat hij een stuk gemakkelijker de moutcilinder in. Na het monteren heb ik geprobeerd of alles naar behoren werkt en het systeem doorgespoeld met water. Om het water snel op te warmen moet je de schakelaar onderaan de Grainfather op de stand "Normal" zetten. De schakelaar onder aan de Grainfather heeft twee standen: "Mash" en "Normal". Bij "Normal" wordt het 2 kW element ingeschakeld en bij "Mash" het 500 Watt element. Doordat het 2 kW element veel meer power heeft gaat de opwarming veel sneller. Alles werkte uitstekend. De pomp lijkt sterk genoeg en het verwarmen van 10 liter water van 15 naar 60 graden was binnen 10 minuten gepiept.

Eerste keer brouwen met de Grainfather (6-11-2016):



Voor de eerste keer brouwen met de Grainfather heb ik het eerste bier van onze cursus gekozen (Tripel). Het inmaischen ging behoorlijk vlot: Grainfather vullen met 11 liter kraanwater, de thermostaat op 65 graden zetten, de schakelaar op "Normal" en wachten maar. Na een minuut of 10 was deze temperatuur bereikt en kon het graan erin. Daarna heb ik het graan gestort (3400 gram) en goed geroerd om klonten te verwijderen. De

temperatuur was toen gedaald naar 55 graden. Dan de geperforeerde dekplaat in de graankoker duwen tot er net wat water boven staat, deksel erop en de retourarm op de pijp schroeven. Het systeem is compact, warmt snel op, en heeft een eenvoudige bediening. Hooguit een over of undershoot van 1 graad op het display te zien. Opwarmen tussen de maisch stappen is ook steeds vlot door het 2kW element.





Maischen:

Je kunt het beslag tien minuten laten staan (zonder verwarming) voordat je de pomp aanzet om te zorgen voor de zetting van een goed filterbed, maar dat heb ik niet gedaan. Ik heb na het plaatsen van de geperforeerde dekplaat direct de pomp aangezet, de verwarming op "Normal" laten staan en de verwarming omgeschakeld naar de stand "Mash" toen de temperatuur weer dichtbij 65 graden kwam. De pomp werkt stil, regelmatig en met een mooie

snelheid. Leuk om het proces te volgen van het klaren van de wort tijdens de achtereenvolgende maischstappen. De stand "Mash" op de schakelaar beneden aan de Grainfather gebruik je om het beslag op de juiste temperatuur te houden tijdens een maischstap. Bij deze stand schiet de temperatuur niet door als de gewenste temperatuur is bereikt en het element wordt uitgeschakeld. Bij het opwarmen naar een volgende temperatuurstap of bij het opwarmen naar koken en bij het koken zelf gebruik je de "Normal" stand. Het werkt allemaal vlekkeloos. Wil je naar een volgende temperatuurstap, dan verhoog je de doeltemperatuur op de thermostaat, zet de schakelaar op "Normal" en als de doeltemperatuur is bereikt zet je hem op "Mash". Je moet dus wel zelf bijhouden hoe lang de stap loopt en op tijd de temperatuur bijstellen. Met een goede timer werkt dit allemaal prima en onlangs heeft Grainfather een nieuwe controller op de markt gebracht waarin je alle maischstappen via een app in de controller vooraf kunt inprogrammeren, zodat de maischstappen volledig automatisch afgewerkt worden. Ik heb deze regelunit nog niet aangeschaft (kost ongeveer 125 Euro) en moet dus iedere maischstap handmatig op mijn controller instellen, maar dat is niet echt een probleem. De temperatuurstappen worden keurig doorlopen en de wort wordt steeds helderder doordat de Grainfather de wort continu rondpompt over het graanbed. Aan het eind van het maischen is de wort dan ook behoorlijk helder.

Filteren en spoelen:



Na het uitmaischen bij 78 graden moet je de binnenketel (moutcylinder) uit de ketel tillen, een kwartslag draaien en vastzetten op de ketel. Dit gaat zeer eenvoudig, kost geen enkele moeite, en hij blijft mooi

stabiel op de draagnokken aan de bovenkant van de ketel staan.

De wort loopt dan in de ketel. Als het vloeistofniveau daalt, duw je de bovenste dekplaat tot op het graanbed en kun je gaan spoelen. Tijdens de laatste maischstap heb ik 6 liter spoelwater opgewarmd tot 80 graden. Het spoelen gaat vlot, een teken van een niet dichtgeslagen filterbed en dat is een goed teken met deze hoeveelheid mout in de stort. Tijdens het spoelen heb ik de verwarming aangezet op stand "Normal" om de wort op te warmen tot het kookpunt.

Het filteren en spoelen verliep van een leien dakje. Aan het begin van het koken had ik precies de geplande 16½ liter wort in de ketel. Na het spoelen heb ik de

geperforeerde topplaat van de moutkorf gehaald en de mout bekeken en gevoeld. Geen kraters, kanalen of instortingen, inhoud van korrels mooi opgelost. Volgens mij een egale maisching.



Koken:

Nadat de wort uit het filterbed is gedruppeld verwijder je de moutpijp. Ik heb het deksel op de ketel gezet, totdat de wort ging koken. Na 10 – 12 minuten werd de kooktemperatuur bereikt. Daarna moet de wort nog 60 minuten koken, met de deksel eraf. Aanbevolen wordt om als de wort

bijna gaat koken het schuim in de wort te roeren om overkoken te voorkomen, maar ik schep dat schuim liever af. Het bevat veel gestolde eiwitten die je toch kwijt moet uit de wort / het bier. Toen dit schuim was afgeschept, was er geen gevaar meer voor overkoken. Met het 2 kW element krijg je een mooie, rollende kook. Aan het eind van de kook heb ik de hop toegevoegd (16 gram Cascade) alsmede 5 gram koriander en 5 gram paradijszaad volgens het recept uit ons cursusboek. De Grainfather is voorzien van een droogkookbeveiliging. Bediening ervan om te resetten is wel wat onhandig, namelijk onderop de bodem. Dit zou een punt van aandacht mogen zijn, bediening op de zijkant plaatsen. Maar dit is een handeling die men zelden of nooit hoeft uit te voeren. Als de beveiliging is geactiveerd, dan is er echt iets aan de hand geweest en is alle vloeistof verdampt en de rest aangekoekt.



Koelen:

Na het koken plaats je het deksel op de ketel en zet de tegenstroomkoeler erop. Het deksel is van glas, dit is wel iets waar men voorzichtig mee moet omspringen. Ook omdat je het middels het aangebrachte gat moet optillen en ergens wegleggen. Ik zou liever iets zien wat onbreekbaar is, ietwat bolvormig en liefst doorzichtig genoeg om maischproces te volgen. De tegenstroomkoeler past er goed

op en staat stabiel op antislipvoetjes op de ietwat bolle deksel. Het schuift er niet van af, ook niet tijdens het rondpompen van het water of de wort. Ook niet bij een natte deksel is mijn ervaring. De meegeleverde slangen voor het koelwater zijn mooi blauw en rood, zodat je je niet kunt vergissen welke slang je moet aansluiten op de kraan. Uit oogpunt van veiligheid vind ik dit doordacht van de producent. Hiermee is er altijd zicht op warm en koud voor het juist aansluiten en een goede werking van de koeler. Ook heeft de Grainfather een kogelafsluiting op de omloopbuis vanaf de pomp. Hiermee voorkom je sproeien van hete wort mocht men de pomp nog aan hebben staan bij het demonteren van opzetstuk of tegenstroom koeler. Verschillende aansluitstukken worden meegeleverd, maar ik heb een Gardena koppeling gebruikt om de blauwe slang op de kraan aan te sluiten. Ik heb eerst de hete wort ongeveer 10 minuten rondgepompt zonder te koelen en heb de wort weer teruggeleid in de kookketel zodat de binnenkant van de

tegenstroomkoeler volledig steriel kan worden. Daarna heb ik de koeling aangezet terwijl ik de wort nog steeds bleef terugleiden in de kookketel, totdat binnenin de ketel een temperatuur van ongeveer 40 graden was bereikt. Het hete koelwater heb ik opgevangen in een grote emmer om te gebruiken voor het schoonmaken. Toen de wort 40 graden was heb ik de uitgaande slang met de wort in mijn gistvat gehangen om de gekoelde wort in op te vangen. Deze kwam toen met 19 graden uit de koeler. Je moet oppassen om niet te hard te koelen want de vergistingstemperatuur moet niet te laag starten. Gelukkig kun je de stroomsnelheid van de wort goed inregelen tijdens het koelen met een kraantje aan de toevoerpijp aan de zijkant van de Grainfather. Ook het reinigen ging vlot door gebruik te maken van de pomp en compactheid van alles. De moutkorf is goed hanteerbaar en het uitspoelen van de kookketel ook, mede door de pompfunctie.



Ik heb bij de tegenstroomkoeler twee puntjes van kritiek: de slang waar de wort uit komt vind ik te kort. Het gistvat moet redelijk dicht tegen de Grainfather kunnen staan, anders haal je het niet. Het tweede kritiekpunt is dat de koeler geen ingebouwde thermometer heeft, zodat je met een externe thermometer moet klooiën om de temperatuur van het uitstromende wort te meten. Dat had handiger gekund.

Schoonmaken:

Aan het eind van het leegpompen van de ketel kan je hem wat schuin houden zodat al de wort eruit gepompt wordt. Wat er dan nog in de ketel achterblijft is hoogstens een kwart tot een halve liter. Meer had er ook niet uit gekund, want er ligt een laagje eiwitten onderin de ketel.

Ik had uiteindelijk iets meer dan 10 liter in mijn gistvat zitten. Daar heb ik een zakje (11½ gram) Safbrew T-58 gist aan toegevoegd en het vat bij 20 graden opgeslagen. De tweede dag begint het al aardig door het waterslot te borrelen, dus de vergisting was goed op gang gekomen.

De ketel kan je eenvoudig leeggieten in de afvoer of het toilet. Daarna heb ik hem gevuld met heet water met afwasmiddel om hem met een zachte spons schoon te soppen. Dat ging allemaal prima. Ik had wel wat eiwit resten op de bodem van de ketel waaronder het verwarmingselement zit, maar dat was zo weg. Na het soppen heb ik de Grainfather weer leeggegoten en nagespoeld met heet water. Daarna heb ik 10 liter heet water in de ketel gedaan en Puro Oxy toegevoegd. Vervolgens de pomp, toevoerpijp en tegenstroomkoeler ongeveer 10 minuten doorgespoeld met het pompsysteem. Dit gaat gewoon automatisch; je hoeft er niet bij te blijven. Dan de Grainfather weer leeggegoten, gevuld met wederom 10 liter water en nog 5 minuten alles doorgespoeld. Daarna leeggegoten en alles afgedroogd. Het schoonmaken ging prima zo en nam niet veel tijd in beslag.





Oordeel:

De hele brouwdag, inclusief schoonmaken nam 4,5 – 5 uur in beslag. Dat zit vooral in de snelle opwarmtijden tijdens het maischen en naar het koken toe. In mijn Grainfather zit geen geavanceerde controller waardoor je niet een heel maischschema in kunt programmeren, maar dat vind ik persoonlijk geen nadeel. Mocht je dat wel willen dan kan je die nu wel aanschaffen, maar ik hou ervan om tijdens het hele brouwproces met mijn neus er bovenop te zitten.

Tijdens het brouwen heb je zo flexibiliteit, waardoor je een temperatuurstap kunt verlengen of verkorten. Dat heb je niet als alles van tevoren al ingeprogrammeerd is. De thermostaat werkt naar behoren en op de “Mash” stand heb ik geen temperatuuruitschieters gezien. Hij houdt het beslag heel goed op de ingestelde temperatuur, zodat je er geen omkijken naar hebt. De wort wordt kraakhelder wat aangeeft dat de filtering goed verloopt.

Filteren en spoelen op de Grainfather manier werkt prima. Het filterbed is niet dichtgeslagen. Enige zorg heb ik wel over de zuurstofopname van de hete wort omdat de wort in de kookketel klettert bij het begin van het spoelen, maar er zijn wetenschappelijke aanwijzingen dat zuurstofopname van hete wort niet veel effect heeft op de kwaliteit van het bier. We zullen het zien.

Koken van de wort doet de Grainfather prima. De wort kookt precies hevig genoeg. Mooie rollende kook zonder dat de wort uit de ketel spat. De hoeveelheid verdamping per uur is prima. Over de tegenstroomkoeler heb ik al mijn kritiekpunten gegeven. De Grainfather is goed doordacht, waardoor je er prettig en gemakkelijk mee kunt werken. Ik vond het in ieder geval een genot om mee te brouwen en er zullen nog vele brouwsels volgen. Het is vooral prettig om na het brouwen de spullen snel weer schoon en gebruiksklaar te hebben zonder al te veel poespas. Heerlijk om zo bezig te zijn, hoofd leeg en fermentor vol. Het semiautomatische vond ik juist fijn om zodoende het proces nabij te volgen. Al met al ben ik heel blij met mijn aanwinst.

Op 20 november heb ik het bier gebotteld. Het SG was 1022 en ik detecteer geen negatieve smaakeffecten. Op 2 januari heb ik het eerste flesje opengetrokken en het bier is bijzonder lekker geworden. Het is een aangename, niet al te hoppige tripel geworden (bitterheid ~ 26 EBU) met ongeveer 7½% alcohol

INTELLIGENTE MENSEN DRINKEN MEER ALCOHOL DAN DOMME MENSEN

John Simons

Mensen die regelmatig en meer alcohol drinken dan anderen zijn intelligenter dan de gemiddelde mens.

Dat blijkt uit een Britse <https://discover.ukdataservice.ac.uk/series/?sn=2000032>, een Amerikaanse <http://www.cpc.unc.edu/projects/addhealth>, en een Finse studie <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/acer.12254/abstract>.

Britse en Amerikaanse jongeren werden op zestienjarige leeftijd getest op hun intelligentie en in vijf categorieën onderverdeeld, gaande van 'zeer dom' tot 'zeer intelligent'.

De Amerikaanse 'National Longitudinal Study of Adolescent Health' vergeleek deze resultaten met de drinkpatronen van de jongeren zeven jaar later. Onderzoekers voor de 'National Child Development Study' deden dat met informatie van tien, twintig en dertig jaar later. Wat bleek?

– Intelligente kinderen (zowel Britse als Amerikaanse) dronken later regelmatig en meer alcohol dan hun minder intelligente leeftijdsgenoten.

– De 'zeer intelligente' Britten consumeerden later bijna 80% meer alcohol dan de standaarddeviatie bij de domste testpatiënten.

– Zelfs na correctie voor variabelen als burgerlijke stand, onderwijsniveau, inkomen, sociale klasse bleef de correlatie tussen intelligentie en alcoholgebruik stand houden.

– Uit de Finse studie blijkt dat tweelingen die zich op twaalfjarige leeftijd al goed verbaal konden uitdrukken meer kans maakten om op 16-jarige leeftijd regelmatig alcohol te drinken.

Bron: Express Business, 26 januari 2017
Redactie Express Business;
<https://nl.express.live/2017/01/26/drinken-intelligentie/>



BIERPROEVEN

De 1^e dinsdag van de maand in Biercafé de Vliegende Hollander Damplein 48 te Middelburg.

We proeven de eerste dinsdag van de maand behalve in juli en augustus, de proefavonden starten in principe om 20:00. Meer informatie over de proefavond en aanmelding via zuidwest@pint.nl. Iedere maand een ander thema!

De laatste zondag van de maand in Eric's Bar-La Strada St-Jacobsstraat te Goes.

Altijd vanaf 15.00 uur. Meer info via facebook en de advertentie achter in deze nieuwsbrief.

KOKEN MET BIER**Arjen Dubbelman****VIJGEN MET CAMENBERT, PEER EN CAPUCIJN**

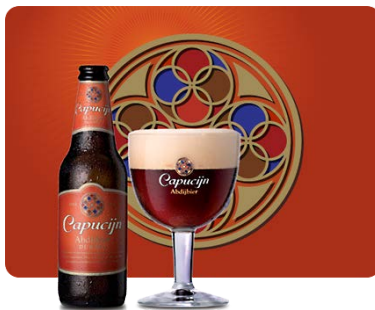
Type bier: Donker bier (Abdijbier, dubbel)

Ingrediënten voor vier personen:

- 8 gedroogde vijgen
- 8 kleine plakjes Camembert
- 8 schijfjes rijpe peer, ontpit; bijvoorbeeld Forelle of Doyenné du Comice
- 1 dl Capucijn van de Budelse brouwerij
- kleine takjes verse rozemarijn
- 2 theelepels zoete paprikapoeder, voor de garnering (optie)

Bereidingswijze:

De gedroogde vijgen gedurende 2 uur in een mengkom in Capucijn wellen. Na het wellen met keukenpapier deppen. Over dessertbordjes verdelen en met plakjes Camembert, dunne plakjes peer en een klein takje verse rozemarijn garneren. Naar smaak met zoete paprikapoeder bestrooien (optie). Met een goed gekoeld glas Capucijn serveren. Dit donkere volmondige bier van 6 vol% met een aangename afdronk combineert goed met de zoete smaak van de vijgen en de lichte toets van Capucijn in combinatie met de smeulige substantie van de Camembert en de verfrissende smaak van de peer.



Eet smakelijk.

Bron: www.biercuisine.nl



22 en 23 april 2017



Genieten van het moment

 **World of Drinks**
Krabbendijke

Proeverijen • Groot assortiment • Bezorgservice

Dorpsstraat 84-C
4413 CE Krabbendijke
tel. 0113 745 045
www.worldofdrinks.com



**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

SCELTA[®]
PRODUCTS
KRUININGEN

**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



SLOT
OOSTENDE



emelisse



**Echt
Zeeuws
bier!**

Singelstraat 5, 4461 HZ Goes
www.slotoostende.nl