

Port Betaald
Port Payé
Pays-Bas



AFZ: BACHLAAN 8 - 4462 JK - GOES

LET OP! 24 MEI GILDEREIS MET EXTRA KORTING VOOR DE LEDEN!!

MAART-APRIL 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

Functie vacant !!

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 2017-2018

28 April	Thema avond Kloon bier. KEES-Export Porter 1750
24 Mei	Gildereis. <i>(de dag voor Hemelvaartsdag)</i>
11 Juni	ONK 2017
23 Juni	BBQ.
22 September	Feest avond 2017: 30 jaar De Deltabrouwers.
27 Oktober	ALV + Mosselavond.
24 November	Gildeavond met spreker
15 December.	Thema-avond Kloonbier: 'Bo(c)kbier'
5 Januari	Nieuwjaarsreceptie
23 Februari	Thema-avond: 'Licht alcoholisch Bier'



DATA ONK 2017

Za. 15 April	Start inleveren bieren
Do. 27 April	Sluiting inschrijving
Vrij. 28 April	Sluiting inleveren bieren
Za. 29 April	Ophalen bieren
Vrij./za./zo. 12-13-14 Mei	Keuringsdagen BKG



VAN DE VOORZITTER

Bram van Stee

Het begint een beetje eentonig te worden. De nieuwsbrief na het festival starten we iedere keer met "Het was weer een fantastisch festival". Maar ja, het is dus weer een prima festival geworden. Verderop in deze nieuwsbrief een verslag van Bram Hoogesteger. Festival werkgroep heeft fantastisch werk verricht.

Ook wat minder goed nieuws vanuit het bestuur. Peter Vermerris heeft aangegeven direct te stoppen met zijn bestuurswerkzaamheden. Dat betreuren wij maar respecteren zijn beslissing. Peter heeft ontzettend veel werk verricht en daar zijn wij hem enorm dankbaar voor. Gelukkig blijft hij wel beschikbaar voor de organisatie van het festival.

De voorbereidingen voor het ONK zijn in volle gang en ook zal er binnenkort een werkgroep aan de slag gaan voor het jubileumfeest.

Uiteraard gaan we ook weer op verrassingsreis, dit jaar met aangepaste prijzen vanwege ons 30 jarig jubileum. We hopen op een bus vol bierliefhebbers. Proost!

GILDEAVOND 28 APRIL 2017

Deze avond keuren we de thuis brouwsels van alle leden die het kloonbier voor april, tevens het ONK-kloonbier, de Export Porter 1750 van brouwerij Kees! hebben nagemaakt.

We hopen op veel deelnemers, zodat we er een gezellige avond van kunnen maken, met veel donker bier. Voor referentie bier wordt uiteraard ook gezorgd, evenals lekkere droge crackers.

REACTIE BESTUUR AGEMENE LEDEN VERGADERING

Reactie van het bestuur naar aanleiding van de actiepunten en opmerkingen tijdens de ALV.

Tijdens de ALV zijn een aantal vragen gesteld, waarop wij als bestuur een reactie zouden geven nadat we dat binnen het bestuur hadden overlegd. Bij deze de toegezegde antwoorden.

Financiële buffer:

Er werd een vraag gesteld over het financieel positieve saldo dat we nu hebben. Sommige leden vinden dit aan de hoge kant. Deze financiële buffer wordt aangehouden voor activiteiten en calamiteiten. Dat gaat meestal niet om ad hoc uitgaven, maar is vooral bedoeld om grote uitgaven gemakkelijk kunnen ondervangen en de structurele uitgaven goed te kunnen behappen. Dat is bijvoorbeeld de aanschaf van glazen voor DBF, shirts voor vrijwilligers DBF, een biertap, extra bijdragen voor gilde avonden, de aanschaf van de muntjes voor het DBF etc. Daarbovenop geeft dit ons ruimte voor het financieel ondersteunen van andere activiteiten zoals bijv. de kosten die we dit jaar gaan maken voor het ONK en de feestavond, en omdat we nu wat financiële ruimte hebben; de leuke korting die we dit jaar geven op de verrassingsreis/gildereis naar aanleiding van het 30-jarig bestaan van het gilde. We hopen dan ook op grote belangstelling voor de gildereis van dit jaar: je kunt je nu al aanmelden (zie de flyer hierover in deze nieuwsbrief)!



Vraag om een Brouwtour te houden:

Willen we oppikken in 2018. Dit jaar hebben we het erg druk met de extra activiteiten zoals het ONK en de feestavond n.a.v. het 30-jarig bestaan van het gilde, volgend jaar hier meer tijd voor.

Wat is de club-ambitie voor de toekomst?

Bestuur heeft diverse leden hierover aangesproken tijdens o.a. de gildeavonden, en is van mening dat meeste leden kiezen voor een meer traditioneel/authentieke vorm van gilde inrichting. Het bestuur is het hier mee eens, men moet kunnen terugvallen op de bier en brouw kennis binnen het gilde. Extremen moet men dan zelf op experimentele wijze onderzoeken, of via andere bronnen.

Regelmatig het verzoek om een vervolgcursus bierbrouwen:

Ondanks het feit dat we gelukkig weer (een) nieuwe cursusleider(s) hebben gevonden is het toch elke keer weer moeilijk om iemand te vinden die de brouwcursus wil en vooral kan geven, en dit geldt nog meer voor iemand die

DE DELTABROUWERS GILDE BIER REIS

WOENSDAG 24 MEI 2017

Een reis vol verrassingen!



DEZE LEUKE BIERDAG KOST VOOR DE LEDEN 35,- EN VOOR NIET LEDEN 47,50
DE PRIJS IS VOOR DE BUS, BEZOEK EN LUNCH. LEDEN HEBBEN VOORRANG TOT 20 MEI

OPGEVEN VOOR DEZE REIS KAN DOOR HET BEDRAG TE STORTEN OP : NL63ING80003446848
ONDER VERMELDING VAN "GILDEREIS " en waar je gaat opstappen!!
EN STUUR DAN EEN EMAIL NAAR > penningmeester@deltabrouwers.nl > OF BEL 0113 23 24 33

OPSTAPPEN KAN OP DE VOLGENDE PLAATSEN

Middelburg van Fraassen Travelling

Industrieweg 7b, 7.30 uur

Arnemuiden tankstation A58 7.45 uur

Goes NS station 8.00 uur

Kapelle ANWB 8.10 uur

Westerschelde tunnel 8.30 uur

WE ZIJN TERUG IN:

Goes 23.30 uur

Middelburg 24.00 uur

mogelijk een vervolgcursus kan maken en geven. Het bestuur wijst erop dat er wel wat op de website staat: in het hoofdstuk 'Artikelen' kan je bovenaan het document 'Bier brouw cursus voor gevorderden' vinden. Dit boekwerk is geschreven door Jeroen Free, Nederlands kampioen bierbrouwen 2014 en winnaar van de Brand IPA-wedstrijd. Jeroen heeft al meer dan 25 jaar ervaring als amateur brouwer. Wij stellen dan ook voor om vooral dit document als studiemateriaal te gebruiken.

VERSLAG 24STE WINTERBIER FESTIVAL IN GOUDA

Rudi Dingemanse

15 januari 2017. Vorig jaar werd ik uitgenodigd door John Simons om mee te gaan naar het Winterbier Festival in Gouda (<http://www.pint.nl/zuid-holland/winterbierfestival-gouda/>). Dit festival wordt ieder jaar op de derde zondag in januari georganiseerd door PINT (regio Zuid-Holland). Het vindt plaats in het Wellantcollege, Ronsseweg 555 op 5 minuten lopen vanaf het NS-station Gouda. Samen met nog wat Deltabrouwers leden ben ik toen op de trein gestapt en heb een leuke dag beleefd en een aantal bieren geproefd. Tijdens de Nieuwjaarsreceptie van 6 januari vroeg hij of ik wederom interesse had om mee te gaan. Gezien de ervaring van vorig jaar was het antwoord, na controle van de agenda, jazeke: leuk!



Pint-lid

We hebben nog wat leden aangesproken, maar zijn uiteindelijk met vier Deltabrouwers naar Gouda afgereisd. Ik ben niet zo'n frequente treinreiziger, dus was ik blij dat er ervaren reizigers bij waren en zo'n mooie app op de telefoon. We moesten in Zwijndrecht uitstappen, en dan met een snelbus naar Capelle aan den IJssel, wegens werkzaamheden aan het spoor. Bleek uitstekend geregeld, voldoende hulp personeel ter plaatse, en we zijn uiteindelijk vroeger bij de school van het Wellantcollege gearriveerd dan vooraf gedacht. Blijkt de bus gewoon sneller dan de trein!

Na even wachten in de hal, konden we dan naar binnen en voor € 20,- een starterspakket nemen: glas + 6 munten + proefboekje + PRZH pen. De entreprijs is inclusief € 2,00 statiegeld voor het glas, dat je weer terugkrijgt als je het glas schoon weer inlevert. Losse munten kosten € 2,50. Als Pint lid krijg je ook nog een muntje extra. Omdat we vroeg waren vonden we een tafel op de verhoging in de aula, met zicht op de kramen waar de bieren werden ingeschonken. Met 117 bieren op flessen, en nog eens 13 van de tap was er keuze genoeg.

Oordeel

Aan onze tafel zat nog een vijftal bierliefhebbers, jong en oud, en na wat uitwisselen van namen en 'waor kom jie vandaen' werd de rest van de dag het bier verdeeld over de tafel, evenals de meegebrachte snacks, die dienden als smaak neutralisatie en vulling. Dat hadden we vorig jaar ook gedaan, en een van onze reisgenoten had toen 35 bieren geproefd, maar is dit jaar gestopt bij 50!! Uiteraard zijn de Pint glaasjes sowieso niet zo groot (ik dacht 10 cl) en als je van je maten drinkt neem je

maar enkele slokken, dus de hoeveelheid lijkt niet veel, maar het is genoeg voor een rijverbod. Lastig is soms wel wat je gaat nemen, en de raad om met iets van laag % alcohol te beginnen kwam voor mij al weer snel te laat. Na wat bieren met 5-7 % had ik de eerste met 10 % al snel gevonden. Teruggeschakeld (5e bier) naar de M-Rose (kerstbier) met 2,4 % van brouwerij Melessen, de absoluut laagste, maar was na de vorige Jopen, Hops & Myrrh van 7,5 % toch wel heel wat anders.

Een paar slokken zijn echter vaak wel al voldoende om een oordeel te formuleren over het bier. De pen komt dan van pas om aantekeningen te maken in het boekje, en ook een cijfer te geven. Blijft altijd lastig, want je vergelijkt soms erg verschillende smaken met elkaar, en eigenlijk zou je dus per bier-smaak een lijst moeten maken.

Uiteindelijk hebben we allemaal een aantal bieren met het hoogste cijfer op een rijtje kunnen zetten, en ik weet niet of allen dat gedaan hebben, maar ik heb wel de voor mij nr. 1 van het festival op een briefje geschreven en in de bus gedaan. Voor mij was het een tapbiertje, Lux Brewery - R' Eye of the Storm (10 %) wat de hoogste score had. Voor John was het Ketter (8½ %) van Bax Brouwerij en voor Wilma was het Kracht houtgerijpt (11 %) van brouwerij Breugem. Wat het voor Arjen was weet ik niet meer.

Prachtige namen

Verder op de lijst stonden diverse bieren met prachtige namen als: Brrr....., Help Henk de winter door, 't Winterkuninkske, Rook in de Kachel, Elfstedentocht bier en Sancti Adelberti Pastorale. Allemaal fantastische namen, ik vind het altijd leuk om te zien hoeveel fantasie er is bij de brouwers. Behalve dat je dus een bier maakt, wat 'ergens' naar smaakt, volgens een bepaalde bier stijl en type, hoort er dus een originele naam bij, daarnaast een fraai etiket, en dan probeert men het te verkopen. Als je geen boekje hebt met de smaakbeschrijving (bijvoorbeeld in de winkel of bij de drankenhandel) ga je toch af op de naam en het etiket.

Gelukkig is er in de locatie Wellantcollege ook een keuken, waar wat eten kan worden gekocht, want dit jaar was er geen stop op station Rotterdam voorzien, waar we vorig jaar wat konden eten. Dus na een mooie middag met Winterbier op de terugreis nog voldoende tijd om na te praten met een BVO-tje. Met dank aan Arjen, John en Wilma voor het fijne gezelschap, en volgend jaar weer! Mogelijk dat er dan nog meer Deltabrouwers mee gaan, want met treinkaartje van de Blokker voor €12,50 ben je vlug en veilig op reis, en ruimte zat om samen te kletsen, voornamelijk over bier.

De uiteindelijk uitslag van de door het publiek gekozen beste bieren van het festival van 2017 was:



	Brouwerij	Bier	Punten
1	Crooked Spider	Russian Imp. B.A. Christmas Stout	125
2	Bronckhorst	Nightporter Caol Isla barrel-aged	119
3	De Molen	Bommen en granaten	100
4	Martinus	Imperial smoked porter	81
5	Jopen	Lazy Sunday Morning	73
6	Kees	XMAS Chocolate Muffin	68
7	Gebrouwen door Vrouwen	Witte beer	64
8	Haas bieren	Winter of '75	55
9	Lux Brewery	R'Eye of the Storm	54
10	Leidsch bier	Pine tops boogie ale	45

Naschrift:

Volgens de website van PINT had mijn nr. 1 bier in de totale uitslag plaats 9 gehaald. Toen wist ik nog niet dat deze brouwerij ook op het DBF 2017 zou komen. Ook op het DBF nog enkele van deze brouwsels mogen drinken, en ik vond de meeste uitermate goed geslaagd. Skol!

En het gezelschap wat we aan tafel hadden zitten heb ik ook op ons DBF mogen begroeten. Zo worden de contacten over en weer toch gemaakt blijft wel.

VERSLAG 23^e DELTA BIER FESTIVAL**Bram Hoogesteger**

Zondag 19 maart 2017 was het dan alweer zover, "het Delta Bier Festival" in "De Goederenloods".

Om half elf waren de vrijwilligers al aanwezig om de festivalomgeving z'n vorm te geven. Buiten werd hard gewerkt om twee tenten op te tuigen omdat er weer aardig wat bezoekers werden verwacht. Allereerst alle eigen Deltabrouwerstands in orde brengen, de blindproever, de tombola-opstelling, de voorlichtingsmaterialen, de binnen- en de buiten-tap, de glazen met muntjes en festivalboekje. In de tussentijd worden buiten de festival-omgeving bordjes geplaatst om bezoekers de richting aan



te geven naar "waar het gezellig proeven is".

Tussentijds druppelen de uitgenodigde Brouwers binnen, die ook graag assistentie behoeven om hun zaakjes uit te laden en te installeren.

De volgende brouwers gaven acte de préséance: LUX uit Eindhoven, De Pimpelmeesch uit Chaam, Hill Devils uit Wouwse

Plantage, Préaris uit Oedelem(belgie), Bad Hair

Brewing uit Kapelle, Slot Oostende uit Goes, Emelisse uit Kamperland, op onze eigen taps stond de Goesting 2017 en ook waren er nog enkele van onze eigen amateurbrouwers die bier ter beschikking hadden gesteld om te laten proeven. Om half 2 is alles geïnstalleerd en kan het feest beginnen, er zijn dan al enkele groepjes liefhebbers met de trein gearriveerd. Om ongeveer twee uur zijn er reeds 200 glazenstetjes verkocht. Onze voorzitter opent samen met de Goese wethouder, Derk Alssema, het festival. Het weer werkt mee, er komen nog meer bezoekers. Op het hoogtepunt van het festival is er bijna geen doorkomen meer aan in het hoofdgebouw. Veel bekende en ook weer onbekende gezichten, weer veel ontmoetingen, er wordt weer volop geproefd en gegeten, de sfeer is weer prima. De bieren gaan er in als koek. De saté, de mossels en de frieten zijn echter te vroeg op (moet volgende keer beter). Om 8 uur zit het festival er weer op. De ,ongeveer 500, festivalgangers zijn over het algemeen zeer tevreden huiswaarts gekeerd. We hebben laten zien dat de Deltabrouwers nog steeds actief zijn.

Na afloop zijn de brouwers zeer tevreden met hun omzet. De vrijwilligers kunnen weer aan de slag om de brouwers te assisteren met inladen en verder nog het een en ander op te ruimen. Ook de volgende dag zal nog het e.e.a. gedaan moeten worden.

Al met al weer een geslaagd Delta Bier Festival, met heel veel dank aan, de organisatie-commissie, de Tombolaverzorger, het personeel van de Goederenloods, onze bezoekers, en natuurlijk alle andere vrijwilligers die dit festival weer tot een groot succes hebben gemaakt. Nieuwe cursus-inschrijvingen zijn er nog slechts 2, dus oproep aan alle leden: blijf reclame maken voor je Gilde, zo houden we de zaak in stand.

Hopelijk zien we ook zoveel **vrijwilligers** en bezoekers, bij het op **10 juni** geplande **ONK** in de Goederenloods.

Met groeten van uw verslaggever: cursus coördinator
Bram Hoogesteger, 06-50858917. *(foto Leon Janssens)*

ONK 2017

Zaterdag 10 Juni 2017:

ONK 2017 Open Nederlands Kampioenschap Bierbrouwen.

Informatie en een oproep aan de leden.

Zoals al eerder in de nieuwsbrief heeft gestaan, wordt het Open Nederlands Kampioenschap Bierbrouwen dit jaar georganiseerd door ons gilde, het Zeeuws amateur bierbrouwers gilde De Deltabrouwers uit Goes. Voor het ONK2017 wordt een programma gemaakt waar naast het deelnemen aan de wedstrijd een aantal aan bierbrouwen gerelateerde activiteiten zal plaatsvinden, en er zullen een aantal Zeeuwse streekbrouwers aanwezig zijn die hun bieren promoten en schenken.

BROUWLAND



OPEN NEDERLANDS KAMPIOENSCHAP

AMATEUR BIERBROUWEN



ZATERDAG 10 JUNI 2017
12:00 t/m 17:00 uur

GOEDERENLOODS GOES
ALBERT PLESMANWEG 23

MEDE MOGELIJK GEMAAKT DOOR:



ORGANISATIE: DE DELTABROUWERS ZEEUWS AMATEUR BIERBROUWERS GILDE

Het kloonbier is dit jaar: Export Porter 1750 van Brouwerij Kees! te Middelburg. De inschrijving is reeds gestart, en er zijn inmiddels al meer dan 350 bieren aangemeld.

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, dus wees er op tijd bij.

Het ONK-festival en de prijsuitreiking zal plaatsvinden op zaterdag 10 Juni van 12:00 tot 17:00 uur in:

Uitspanning De Goederenloods, Albert Plesmanweg 23, 4462 GC Goes.

Meer informatie via de site van de Deltabrouwers en op www.onk2017.nl

Oproep:

We zoeken voor deze zaterdag nog een aantal vrijwilligers om alles in goede banen te leiden. Het zal minder druk zijn dan tijdens het DBF, maar we hopen er wel een mooie dag van te maken.

Tevens de vraag aan onze leden voor het beschikbaar stellen van slaapplekken voor leden van het BKG (Bier Keurmeesters Gilde). Op 12 + 13 + 14 mei komen een aantal leden van het BKG om de bieren voor het ONK te keuren. Een aantal heeft verzocht om in de omgeving van Kapelle te kunnen overnachten, hetgeen in vorige edities van het ONK ook zo gebeurde. Om op de kosten van hotelovernachtingen te besparen vragen we de leden of ze mogelijk een plek beschikbaar hebben voor 1 of meerdere BKG leden. Graag je reactie naar één van de commissie leden of het bestuur.

Commissie leden ONK 2017:

Pim de Jonge / Richard Schrijver / Paul Stokman / Hans Lepoeter / Bram Hoogesteger / Rudi Dingemanse.

JUBILEUM FEESTAVOND

de Feestcommissie

Omdat De Deltabrouwers dit jaar 30 jaar bestaan als Zeeuws amateur bierbrouwersgilde heeft het bestuur besloten om een jubileum feestavond te organiseren in het weekend van **22-24 september 2017**. De uiteindelijke datum en locatie worden t.z.t. bekend gemaakt.

Inmiddels is hiervoor een feestcommissie/werkgroep geïnstalleerd die een poging zal doen deze feestavond in te vullen en te organiseren. De feestcommissie bestaat uit de volgende leden: René Remijn, Rens Poppe, Rudi Dingemanse, Wilma de Rooij en John Simons. Er is al een eerste brainstorming-meeting gepland op maandag 10 april en de feestcommissie zal proberen om zeker 1 x per maand bij elkaar te komen.



Graag willen we jullie vragen of jullie ideeën aan kunnen dragen voor het programma van deze avond en eventueel, indien nodig, een helpende hand willen toesteken. Jullie kunnen je feedback sturen naar de volgende e-mail adressen: bestuurslid2@deltabrouwers.nl (John Simons) of secr_brouwers@kpnmail.nl (Rudi Dingemanse). Alvast bedankt voor jullie inbreng.

THEMABIEREN VOOR DECEMBER 2017 EN FEBRUARI 2018.

Van een aantal brouwers (ook niet Deltabrouwers, via ONK berichten) kregen we de opmerking dat het voor het themabier van April en het ONK 2017 best laat bekend was welk thema bier we zouden kiezen. Wanneer we kijken we naar het maak en verkoopschema van Kees, weten we dat het bier na ruwweg 8 a 9 weken wordt gedronken: het brouwen/vergisten duurt ca. 2 weken en daarna zal het bier nog een week of 6 gelagerd worden alvorens het naar de winkel gaat. Dat valt dus wel mee, maar we hebben er begrip voor dat inclusief bedenken van een recept en het ontwikkelen van het bier mogelijk meer tijd nodig is. Daarom hebben we besloten dat het volgende themabier nu ruim op tijd aan de leden/brouwers wordt doorgegeven.

Daarom, let op!, en zet het in je agenda, op de kalender, of op je memobord in de brouwerij:

Themabier voor december 2017 is: maak een Bo(c)kbier, met als referentie La Trappe Bockbier, volgens de BKG lijst (bladzijde 67), te vinden op de website van BKG: www.bierkeurmeestersgilde.nl/formulieren.

Themabier voor februari 2018 is: maak een licht alcoholisch bier, Klasse A, hiervoor is nog geen referentie bier vastgesteld, maar wij dachten aan b.v. een Session IPA van 3,5%. Graag ook vanuit de leden wat voorstellen, dan kan de definitieve keuze nog voor de zomer in de nieuwsbrief bekend worden gemaakt.

BROUWCURSUS 2017/ 2018

Bram van Stee

Goed nieuws over de Deltabrouwers cursus bierbrouwen 2017/2018

Ook dit jaar zal er weer -zoals gewoonlijk- een degelijke bierbrouwcursus worden verzorgd door het Zeeuws amateur bierbrouwersgilde De Deltabrouwers. Deze brouwcursus start elk najaar, wanneer het brouwseizoen begint, en bestaat uit 5 lesavonden, beginnend in oktober en eindigend in februari. De cursus bestaat uit een theorie- en praktijk gedeelte.



Omdat onze cursusleider Jens van Stee inmiddels full-time aan de slag is als brouwer bij Slot Oostende / Emelisse waren we genoodzaakt om een opvolger te vinden en daar zijn we intussen in geslaagd.

Aan de opzet/invulling van de cursus moet echter nog wat gesleuteld worden door de brouw-instructeurs.

Je leest het goed: meerdere instructeurs!

De voorlopige planning is hieronder te vinden en op de Deltabrouwers website.

Voorlopige brouwcursusdata seizoen 2017-2018

– dinsdag 3 oktober 2017	19.30-22.00
– dinsdag 31 oktober 2017	19.00-22.30
– dinsdag 28 november 2017	19.30-22.00
– vrijdag 5 januari 2018	19.30-21.00 <i>Aansluitend is de nieuwjaarsreceptie.</i>
– dinsdag 6 februari 2018	19.30-22.00

Over de uiteindelijke opzet/invulling wordt wellicht in de volgende nieuwsbrief meer bekend gemaakt en dan zullen we tevens de instructeurs aan jullie voorstellen. Bij deze willen we Jens van Stee nogmaals bedanken voor zijn bijdrage aan de brouwcursus en inzet als cursusleider.

INTERVIEW MET EEN DELTABROUWER

Wilma de Rooij



Rudi Dingemanse werd in 2013 lid van de Delta Bierbrouwers, na het volgen van de brouwcursus en is sinds januari 2016 secretaris van De Deltabrouwers.

Hij brouwt af en toe, naar eigen zeggen te weinig. Hij heeft nog niet meegedaan aan een wedstrijd maar gaat het proberen met een kloonbier van Export Porter 1750 van brouwerij Kees.

Marco de Ridder stelde de volgende vraag aan hem:

Wat vindt Rudi echt een lekker biertje?

Oude Geuze van Boon (gevestigd in Lembeek) of De Cam (gevestigd in Gooik)

Hoe vaak brouw je per jaar? Wat brouw je het liefst?

Op 11 februari 2017 een Export Porter 9130 samen met “Brouwteam Wemeldinge”. Ongeveer 6-7 brouwsels per jaar.

Wat heb je bijna altijd in huis?

Variërend, maar wel altijd hoppige bieren zoals Vedett IPA, maar ook Tripel (Zatte van 8%) of Dubbel (Natte 6,5%) van brouwerij 't IJ te Amsterdam, Stout en alle hoppige bieren van Brouwerij Kees

Daarnaast schenkt hij Grolsch voor “vrienden”.

Beste zware bieren (8% of meer)?

St Bernardus Christmas Ale (10%) van brouwerij St Bernardus te Watou of

Tripel Karmeliet (8,4%) Brouwerij Bosteels te Bruggenhout

Beste lichte bieren?

IPA's in het algemeen maar ook Oranjeboom Pils of een Vedett

Aanrader uit Nederland?

Zatte en Natte van brouwerij 't IJ. Mooie Nel een IPA van 6,5% van brouwerij Jopen uit Haarlem

Aanrader uit buitenland?

Seef (6,5%) gebrouwen met boekweit en Bootjes bier (7%) beide van De Antwerpse Brouw Compagnie die eind 2016 gestart zijn met de bouw van hun eigen brouwerij op 't Eilandje te Antwerpen.

Wat vind je echt niet lekker?

Jupiler

Leukste biercafé?

La Strada (tegenwoordig Eric's Bar) in Goes. Minstens 1x per maand, liefst vaker vanwege de lekkere muziek en gezellige inrichting.

Leuke bierervaring?

Dag als vrijwilliger bij het Kerstbierfestival in Essen (België). Ik was daar samen met Richard, Pim en Cees Teven om te helpen, maar toen we om 9.45 uur arriveerden was alles nog dicht en hadden ze geen sleutel. Echter geen paniek, want een medewerkster van de gemeente had de sleutel meegegeven aan een blinde! Gelukkig kon hij de deuren openen. Toen het publiek werd toegelaten en het tijd was om te schenken heb ik geen rust meer gekend, het was echt een gekkenhuis maar supergezellig, zeker voor herhaling vatbaar.

Wat mis je nog in de vereniging?

Een goede Facebook pagina

Wie wordt hierna geïnterviewd en wat wil je hem/haar vragen?

Lauran Castelijns: Verzin je zelf recepten of haal je ze uit 'de literatuur (het internet) en wat is je favoriete bierstijl om te brouwen?

Tot slot je volgende biertje?

Common Grounds Tripple Coffee Porter van 5,4%(Magick Rock Brewery, Huddersfield UK)

Proost Rudi!



KOKEN MET BIER

Arjen Dubbelman

BIERSOEP MET GEKARAMELISEERDE UI.

Bereiden:

Uien pellen en snipperen. In pan boter verhitten en ui ca. 3 minuten fruiten. Suiker erdoor scheppen en ui in ca. 3 minuten zachtjes bruinbakken, regelmatig omscheppen. Tijm, vleesfond en bier toevoegen. Soep al roerend aan de kook brengen en ca. 20 minuten zachtjes laten sudderen. Pittig op smaak brengen met zout en peper. Grill voorverwarmen. Petit pain schuin in 8 plakjes snijden. Biersoep in ovenvaste soepkommen scheppen. Sneetjes brood erin leggen en met kaas bestrooien. Soepkommen op bakplaat zetten en onder hete grill kaas in 2-3 minuten laten smelten.

Tip:

Ook lekker met verkruimelde blauw aderkaas zoals Roquefort of Danish Blue.

Ingrediënten:

2 grote uien

25 g boter

2 eetlepels bruine basterdsuiker

1 theelepel tijm

1 pot vleesfond (380 ml)

2 flesjes uit onderstaand assortiment, geproefd op de Gilde avond van 24 februari jl.

zout en versgemalen zwarte peper

1 meergranen petit pain

100 g geraspte Gruyère (kaas)



Bron: Allehande

Eet smakelijk.

NAGISTEN - LAGEREN

John Simons

Wat is nagisten?

Onder nagisten wordt de vergisting direct na de hoofdgisting verstaan. Na de heftige vergisting gist het bier nog een tijdje na. De laatste suikers worden vergist en het bier ondergaat een rijping. In feite is de nagisting niets anders dan het najaan van de hoofdgisting.

Nagisting is wat anders dan de vergisting van de bij het bottelen toegevoegde suiker. De term voor die vergisting is hergisting op de fles. Jammer genoeg wordt

zeer regelmatig de term nagisting voor deze vergisting gebruikt. Dat geeft soms wat verwarring.

Een ezelsbruggetje dat je kunt gebruiken voor het gebruiken van de juiste term is dat je bij de hergisting opnieuw een vergisting uitvoert maar dan met toegevoegde bottelsuiker.

Vaak wordt het bier overgeheveld na de hoofdgisting ten behoeve van de nagisting. Noodzakelijk is dat niet. Je krijgt namelijk altijd een nagisting na een hoofdgisting. Dat kan zijn in het vat waarin je de hoofdgisting hebt uitgevoerd of in een vat of glazen fles waarin je het bier hebt overgeheveld.

De gist bepaalt wanneer de nagisting begint en niet de brouwer. Het kan zelfs voorkomen dat de nagisting voorbij is voordat een hobbybrouwer besluit om over te hevelen. Over het al dan niet overhevelen en het tijdstip waarop je dat het beste kunt doen wordt later in dit artikel ingegaan.

Wanneer begint de nagisting?

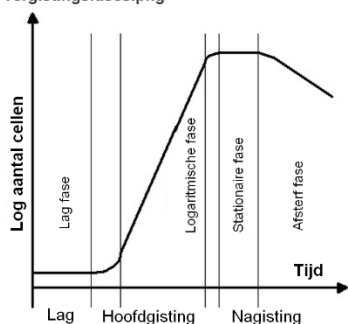
Zodra de heftige hoofdgisting afgelopen is begint de nagisting. Deze overgang gaat meestal heel geleidelijk. Daardoor is het exacte moment waarop de nagisting begint niet aan te geven. De duur van de hoofdgisting verschilt van brouwsel tot brouwsel. De gebruikte gist, de hoeveelheid gist, de conditie van de gist (ook vitaliteit genoemd), de vergistingstemperatuur en samenstelling van het wort zijn allemaal factoren die de duur van de hoofdgisting bepalen. Wanneer je een schijnbare vergistingsgraad hebt van zo'n 60 tot 80 % (afhankelijk van de gebruikte gist, samenstelling storting en maaischema) is het merendeel van de vergistbare suikers omgezet en begint de nagisting.

Het onderstaande plaatje is bewerkt. Het oorspronkelijke plaatje is te vinden op de site van biolab.cn.

Meer inzicht in de verschillende fases van de vergisting kun je krijgen door het Engelstalige artikel van Christopher White van White Labs te lezen (Christopher White, Fermentation Time Line)

Wanneer is de nagisting afgelopen?

vergistingsfases.png



➤ Meet het SG en bepaal de schijnbare vergistingsgraad.

Gebruik daarvoor de volgende formule: $(\text{begin SG} - \text{eind SG}) / (\text{begin SG} - 1000) * 100$. Elke gist heeft zijn eigen gemiddelde vergistingsgraad. Herhaal het meten van het SG na een paar dagen. Indien de waarde niet gedaald is, is dat een indicatie dat het bier uitgegist is.

➤ Houd het waterslot in de gaten. Zolang er koolzuur gevormd wordt, werkt het waterslot en is er sprake van vergisting.

Dat kan echter heel gering zijn. Het waterslot kan overigens ook een klein beetje werken door temperatuurverschillen.

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**

Voorals je veel vrije ruimte hebt in je gistvat kan dat het geval zijn. Indien sprake is van één blup per twee minuten of meer en er sprake is van een redelijke vergistingsgraad kun je met een gerust hart aannemen dat de nagisting is afgelopen en dat je over kunt gaan tot het bottelen van het bier.

Wat gebeurt er tijdens de nagisting?

1. Het uitgisten van het bier

De voornaamste reden waarom we een nagisting uitvoeren is het volledig uit laten vergisten van het bier. Dat wil zeggen het bier zo ver laten uitgisten als mogelijk is. In de praktijk is altijd wel een kleine hoeveelheid vergistbare suikers in het bier aanwezig nadat de vergisting is afgelopen. Dit kan variëren van een halve tot 4 SG-waarden afhankelijk van de gebruikte gist en begin SG. Zelfs bij commerciële bieren is dat het geval. Alleen in laboratoriumomstandigheden waarbij met veel gist en beweging vergist wordt, heb je volledige vergisting.

Indien gebotteld wordt met veel vergistbare suikers in het jongbier kan dat leiden tot een veel te hoge koolzuurdruk in de fles wanneer deze suikers alsnog vergisten. In het uiterste geval krijg je ontplofende flessen. Dat is gevaarlijk en geeft veel rommel. Ook flessen die door een te hoog koolzuurgehalte leegspuiten kunnen veel rommel geven.

Om te zorgen dat het bier goed uitgist kun je het beste de temperatuur tijdens de nagisting gelijk houden aan die van de hoofdgisting. Na een paar dagen tot een week nagisten kun je zelfs de temperatuur een graad of 3 verhogen om zo de laatste suikers te vergisten. Daarnaast is bij het brouwen van een ondergistend bier de temperatuurverhoging gewenst om de aanwezige diacetyl af te breken. Houd deze verhoogde temperatuur zo'n 2 tot 3 dagen aan.

2. Eerste rijping bier (algemene smaakverbetering)

- Afbraak van diacetyl (botersmaak) en acetaldehyde (grasachtig/groene appelachtig).
- Verdamping zwavelachtige stoffen.
- Vorming esters



Voorals bij ondergistende bieren is het belangrijk dat je het bier nog even laat staan voordat je het bottelt. Ondergistende bieren hebben last van een minder snelle afbraak van diacetyl. Het is raadzaam het bier te proeven voordat je het bottelt. Indien je een duidelijk botersmaak proeft kun je het beste nog even wachten met bottelen. Laat het bier op de gist staan want de afbraak van diacetyl gebeurt door de gist. Zet het bier wat warmer. Door de hogere temperatuur wordt de celwand

wat soepeler en laat deze makkelijker stoffen door. Daarnaast gaan biochemische processen sneller bij een hogere temperatuur. Tijdens de vergisting wordt de stof acetaldehyde omgezet in alcohol. Acetaldehyde heeft een smaak die aan groene appeltje doet denken. Het komt soms voor dat deze stof tijdens de vergisting minder goed is omgezet. Door het bier nog een tijdje te laten staan kan de acetaldehyde alsnog worden afgebroken. Een belangrijke reden om het bier voldoende lang te laten rijpen tijdens de nagisting is het kwijtraken van vluchtige zwavelachtige verbindingen. Bier dat vroeg gebotteld is kan een sterke zwavelachtige geur hebben.

3. Helder worden bier

- Flocculeren en uitzakken van de gist
- Uitvlokken en uitzakken van eiwitten
- Ad 1 Uitgisten



Doordat er met de tijd steeds minder voedingsstoffen aanwezig zijn in het jongbier vermindert de activiteit van de gist. Vlak na de hoofdgisting zweven er nog veel gistcellen in het bier. Gedurende het verloop van de nagisting wordt dit aantal minder. Langzaam zakken de gistcellen uit. Het uitzakken van de gist wordt ook bevorderd door het dalen van de temperatuur. Naast de gist vlokken ook eiwitten uit. Als gevolg van deze twee processen wordt het bier steeds helder.

Het bier hoeft niet kraakhelder te zijn voordat je het bottelt. Een kleine waas kan geen kwaad. Wel is het goed als het merendeel van de gist is uitgezakt. Een overmaat aan gist in het bier tijdens het bottelen kan leiden tot bieren met een smaakafwijkingen. Het bier kan een zwavelachtige, gistachtige of vleesachtige smaak krijgen. Ook kun je last krijgen van een verminderde schuimhoudbaarheid van je bier. Naar mate het bier ouder wordt gaan er meer gistcellen dood. Uit de dode cellen komen stoffen vrij waaronder eiwitplitsende enzymen. Naar mate deze enzymen langer hun werk kunnen doen krijg je een vermindering van de schuimhoudbaarheid.

Laat het bier ook weer niet te lang staan voordat je het bottelt. Meestal volstaat een nagisting van 2 weken bij een temperatuur die gelijk is aan de die van de hoofdgisting. Als je langer dan 2 weken wilt nagisten wordt aangeraden om het laatste deel van de nagisting koud uit te voeren. Ga eerst na of het SG nog daalt en proef het bier. Als je een boterachtige of groene appeltjes smaak waarneemt kun je het beste nog even wachten met de temperatuur naar beneden te brengen. Ook als het SG nog daalt kun je beter even wachten met het koud wegzetten. Het bier moet eerst helemaal zijn uitgegist. Door te vroeg de temperatuur naar beneden te brengen kan de vergisting stopgezet worden. Wanneer het bier daarna opwarmt kan de vergisting weer op gang komen. Indien die het geval is nadat het bier gebotteld is kan dat vervelende gevolgen hebben.

Wanneer je het bier lang laat staan zijn er steeds minder actieve gistcellen in het bier en zal de hergisting op de fles moeizamer op gang komen. Daarnaast ontstaat er de kans dat er kaaminfectie zich nestelt in het bier. Kaam is herkenbaar aan een

fragiel witachtig vlies op het bier. Dit kan een verminderde body van het bier tot gevolg hebben. Verder heeft een dergelijke infectie weinig effect op de smaak.

Wel of niet overhevelen?

Tijdens de hoofdgisting wordt een grote hoeveelheid nieuwe gistcellen aangemaakt. Door een gebrek aan voeding na de hoofdgisting verliezen veel gistcellen hun levenskracht. Deze gistcellen zakken uit en na verloop van tijd vallen deze cellen uiteen (dit proces wordt autolyse genoemd). Hierbij komen eiwitsplitsende enzymen vrij die de schuimhoudbaarheid kunnen aantasten. Ook qua smaak is autolyse niet gewenst. Een gistachtige, bouillonachtige en zwavelachtige smaak kunnen veroorzaakt worden door autolyse.

Om de overmaat aan niet actieve gistcellen kwijt te raken hevelen veel hobbybrouwers hun bieren over.

De vraag wanneer je dat het beste kunt doen is niet eenvoudig te beantwoorden.

Dit komt doordat hierover verschil van opvatting is onder hobbybrouwers.

Er zijn hobbybrouwers die de voorkeur geven aan het overhevelen een paar dagen na het einde van de hoofdgisting. Op dat moment ligt al een redelijke hoeveelheid gist op de bodem van het gistvat terwijl er in het jongbier nog actieve gistcellen zweven. Die actieve gistcellen zijn nodig voor de afbraak van diacetyl en het uitvergisten van jongbier.

Andere hobbybrouwers zijn van oordeel dat het beter is pas over te hevelen wanneer zeker is dat nagenoeg alle vergistbare suikers zijn omgezet. Bij het eerder overhevelen kan het gebeuren dat uitgisten langer kan duren. Het feit dat het bier langer in contact is met een overmaat aan gist waarin ook dode cellen zitten nemen zij voor lief.

In het geval je beschikt over een gistvat dat goed afsluit kun je ervoor kiezen om het bier niet over te hevelen voor de nagisting. Het uitvoeren van de nagisting in een lekkend gistvat is niet aan te raden omdat je daardoor last kunt krijgen van oxidatie. Bij een niet goed sluitend gistvat verdient het aanbeveling altijd over te heven. Voer in dat geval de nagisting bij voorkeur uit in een glazen mandfles of een grote plastic fles met een lage zuurstofdoorlaatbaarheid. Voorzie de mandfles van een siliconen stop met een waterslot (geen rubber stop want die kan de smaak beïnvloeden!). Een voordeel van een mandfles is dat de kopruimte boven het bier doorgaans veel kleiner is als bij de gistingsemmer. De kans op oxidatie is hierdoor kleiner.

Wanneer je ervoor kiest het bier niet over te hevelen laat dan het bier niet te lang op de gist staan. In de regel volstaat een nagisting van 2 tot 3 weken. Het nadeel van overhevelen is dat er een extra handeling plaatsvindt dat een potentieel infectie- en oxidatiemoment is.

Wat is lageren?

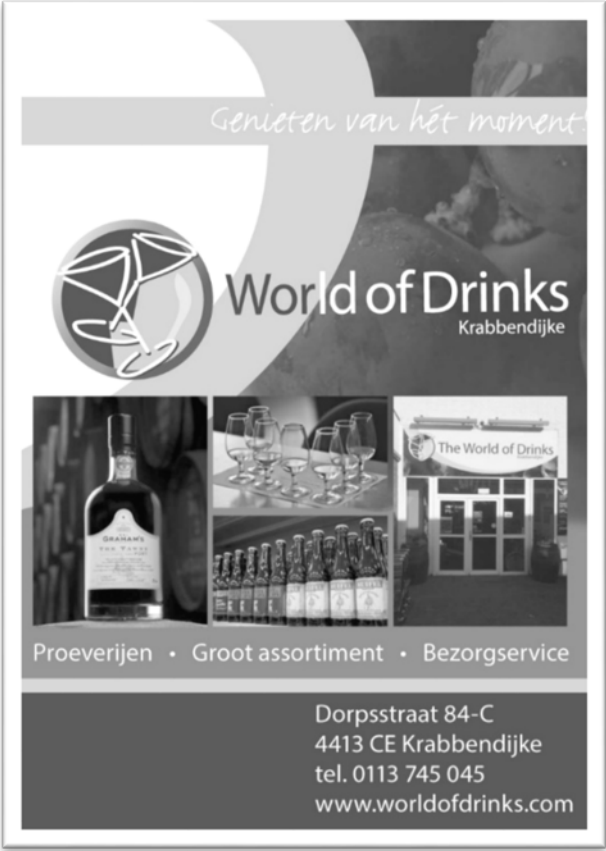
Professionele brouwers zijn gewend na de nagisting hun bier nog een bepaalde periode te lageren. Dat wil zeggen dat zij hun bier gedurende een week of langer bewaren bij een temperatuur rond het vriespunt. Hierdoor zakken alle gistcellen uit en ook een deel van de opgeloste eiwitten. Het voordeel hiervan is dat filters die ervoor zorgen dat helder bier gebotteld kan worden minder snel verstoppert. Omdat hobbybrouwers hun bieren niet filteren is het niet noodzakelijk te lageren.

Desondanks voeren sommige hobbybrouwers een korte lagering uit omdat het

zorgt voor iets minder depot in de fles na de hergisting op de fles. Veel eiwitten en gistcellen zijn immers voor het bottelen neergeslagen. Door voorzichtig over te hevelen terwijl het bier koud is blijven deze eiwitten en de gistcellen in het vat waarin gelagerd is. Overigens wordt opgemerkt dat een goed zelfgebrouwen bier ook zonder lagering na verloop van tijd helder wordt.

Bronnen:

- Chris Boulton en David Quain, Brewing Yeast and Fermentation
- Christopher White, Fermentation Time Line
- J.S Hough, D.E. Briggs, R. Stevens en W.W. Young, Malting and Brewing Science
- Wolfgang Kunze, Technology Brewing and Malting
- Ludwig Narziss, Abriss der Bierbrauerei



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



6 en 7 mei 2017



Toer de Geuze 2017



**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!**



**St. Jacobstraat 48
4461 BB Goes
0113 - 212 669
ericsbier@zeelandnet.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