

Port Betaald
Port Payé
Pays-Bas



AFZ: BACHLAAN 8 - 4462 JK - GOES



JAN-FEBR. 2018

NIEUWSBRIEF

DE DELTABROUWERS

ZEEUWS AMATEUR BIERBROUWERS GILDE



OPEN BIERBROUWDAG ZATERDAG 27 JANUARI 2018

**KLIMOPSCHOOL GREVELINGENSTRAAT 10 MIDDELBURG
AANVANG: 10:00 UUR - 15:00 UUR**

**MET O.A. DE BROUWMACHINES BREW MONK,
GRAINFATHER CONNECT, ARSEGAN EASY BREW-30
EN BROUWEN OP TRADITIONELE WIJZE.**

**STAND MET BROUWSPULLEN, DE DELTABROUWERS INFO
EN DIVERSE ZEEUWSE BIEREN.**



**DE DELTABROUWERS
ZEEUWS AMATEUR BIERBROUWERS GILDE**

DE DELTABROUWERS AGENDA 2018

27 Januari	Brouwdag met elektrische brouwketels
23 Februari	Thema avond 'Licht Alcoholisch Bier'
18 Maart	Delta Bier Festival
20 April	Thema avond Kloombier: Session IPA
09 Mei	Gildereis
22 Juni	BBQ



VAN DE VOORZITTER**Bram van Stee**

Allereerst natuurlijk de beste wensen voor het nieuwe jaar. 5 januari zijn we weer gestart met de nieuwjaarsreceptie, lekker druk bezocht en veel cursisten die ook nog een biertje kwamen proeven. Veel leden hadden hun eigen brouwsels meegenomen en dat willen we graag op alle Gilde avonden.

Op 27 januari staat alweer de volgende activiteit gepland, de brouwdag met verschillende apparatuur maar allemaal hetzelfde recept. De gebrouwen bieren worden later dit jaar geproefd tijdens een gildeavond.

Tijdens de brouwdag is er ook een kraam met 2^e hands brouw spullen. Heb je iets te koop geef dit z.s.m. door naar voorzitter@deltabrouwers.nl Geef ook gelijk aan wat je te koop hebt en wat je ervoor wilt hebben. Mocht je als vrijwilliger die dag wat hand en spandiensten willen verrichten ook dan graag een mail naar mij.

Verder nog een oproep voor alle brouwers die de Session IPA gaan brouwen. Met Kees is afgesproken dat we via hem hop kunnen bestellen. Ga je dus brouwen geef dit ook z.s.m. aan mij door dan hebben we wellicht op de 27^e ook de hop, maximaal 100 gram.

Proost en tot de 27^e.

GILDEAVOND 23 FEBRUARI**Rudi Dingemanse**

Proef avond licht alcoholische bieren, als voorbereiding op het themabier van april, de Session IPA van Brouwerij Kees. Voor diverse bieren wordt uiteraard gezorgd, evenals lekkere droge crackers.

Deze avond zal ongeveer verlopen zoals we afgelopen jaar de Porter bieren avond hebben gedaan, mogelijk aangevuld met wat over smaken en smaak afwijkingen.



THEMABIER VOOR APRIL EN DECEMBER 2018

Let op!, en zet het in je agenda, op de kalender, of op je memobord in de brouwerij: Themabier voor april 2018: ditmaal een licht alcoholisch bier, met als referentie bier de Session IPA van Brouwerij Kees, 3,5 Vol.% Alc.. Moutsoorten, volgens website van Kees: Marris Otter en Cara Red. Hopsoorten: Summit, Mosaic en Cascade.

Onze cursus coördinator Bram Hoogesteger heeft contact opgenomen met Kees, en met hem de afspraak kunnen maken dat de (speciale) hop voor dit bier beschikbaar wordt gesteld aan de leden die dit bier willen maken. Heb je interesse om mee te doen, en wil je graag hop voor jouw Session IPA, stuur dan vóór 27 januari een mail naar "voorzitter@deltabrouwers.nl" en geef daarin aan dat je de hop wilt hebben.

Graag ook vanuit de leden nog een voorstellen / ideeën voor het wedstrijdbier van november dit jaar, dan kunnen we dat ook op tijd kiezen, en kan de definitieve keuze nog ruim voor de zomer in de nieuwsbrief worden bekend gemaakt.

BETALING CONTRIBUTIE 2018

De Penningmeester

Beste leden.

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 kaft 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 2018 te betalen.

Iedereen alvast hartelijk bedankt voor jullie medewerking.

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.

Dus cursisten die nu de cursus volgen: contributie zit in de cursus.

Aan de cursisten van het vorig seizoen: wil je lid worden van ons Gilde?



VERSLAG THEMA AVOND LA TRAPPE BOCKBIER

Arjen Dubbelman

Vrijdag avond 15 december verzamelden zich een groep van de Deltabrouwers in de Vroone. Voor deze avond hebben wij het kloonbier: La Trappe Bockbier kunnen nabrouwen. Totaal zeven inzendingen. Het was een gezellige avond met heerlijk zelfgemaakte brouwsels.

De uitslag:

3 ^e prijs	Reinier Willemse
2 ^e prijs	Richard Schrijver
1 ^e prijs	Rini Sinke van brouwerij Biezewaard.

Omdat dit de tweede themavond van kloonbieren was is uit deze twee avonden ook een clubkampioen 2017 naar voren gekomen.

Richard Schrijver stak met kop en schouders boven de concurrentie uit. Hij won met 150 punten en gaat met de wisseltrofee naar huis.

Heren, proficiat.

EVEN VOORSTELLEN

André Breel

Beste Deltabrouwers,

Allereerst de beste wensen voor 2018.

Na enkele jaren ben ik op de laatste ledenvergadering opnieuw verkozen tot bestuurslid. Veel Deltabrouwers zullen mij dan ook wel kennen, maar voor degenen, die dit nog niet weten, zal ik mij nog even voorstellen:



Mijn naam is André Breel, ik ben 51 en woon in Goes. Ik ben werkzaam bij De Betho in de groenvoorziening. De brouwcursus heb ik zo'n 25 jaar geleden gevolgd, maar ik ben geen fanatieke brouwer.

De komende jaren zal ik mij bezig gaan houden Met de organisatie van o.a. de verrassingsreis, trouwens, dat doe ik al enkele jaren in goede samenwerking met Jan Passieux. Daarnaast zal ik dingen op gaan pakken, die zo op mijn pad komen.

En 'last but not least' proberen met de andere bestuursleden het gilde door te laten gisten.

Tot ziens op een van de gildeavonden.

VERSLAG KERSTBIERFESTIVAL ESSEN

Arjen Dubbelman

Zondag 17 december 2017.

Als je naar dit festival wilt, reserveer maanden van de voren kaarten, anders kom je niet binnen. Dus dat had ik twee maanden geleden gedaan. Met de trein naar Essen, immers niemand wil terug rijden. We waren er een kwartier voor openingstijd en een grote rij



belangstellenden blokkeerden de ingang van de Heuvelhal.

Gelukkig voor de winter goed weer, zon, boven nul en geen wind. Binnen hebben we snel plaats gevonden aan lange tafels. Het leek mij van te voren erg druk, 1000 kaarten. In de praktijk viel dat erg mee. Ruim voldoende plaats om de bar te bereiken. In totaal 217 kerstbieren. Van lichte tot zware donkere. Met veel primeurs.



Achter de bar staan de vrijwilligers, drie van ons gilde, die tekst en uitleg geven van de heerlijke biertjes.

Eén van de vele toppers: Melchior Calvados Barrel Aged van Alvinne uit Moen. Een geslaagd middagje Essen.

INTERVIEW MET BRAM HOOGESTEGER

Wilma de Rooij

Sinds wanneer ben je lid van de Deltabrouwers?

In 1997 heb ik op het Delta Bier Festival in de voorlichtingskraam een biertje aangeboden gekregen van Louis Spoelstra, die mij ervan overtuigde dat mijn stress zou verminderen als ik zou gaan brouwen. Hij heeft gelijk gehad. In 1997/1998 de cursus gevolgd onder leiding van de inspirerende leermeester Jasper Dijkers met o.a. Rens Poppe, Kees Bubberman, Kees van Belzen. Dit heeft als vervolgeffect gehad dat ik mijn kennis verder ging uitbreiden.

2000: Bierproefcursus van OBP in België samen met Jan Passieux

2001: Bierkeurmeesterscursus samen met Jacco de Wee en Kees Bubberman

2005: Seminars van Professor Baetslé bij Brouwerij Huyghe te Melle-Gent samen met Leo Hollestelle en Jan Passieux, waarin het later uitgebrachte boek De Praktijkbrouwer werd doorlopen.



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

Zeker, mijn bedoeling was 1 x per maand 10 liter, dit is uiteindelijk wel uitgedraaid op 2 x 10 liter per 2 maanden. Soms nog eens iets tussendoor. Wat ik het liefs brouw kan ik niet zeggen; meestal tripel, witbier, kerstbier uit het cursusboek verder blond, Russian Imperial Stout of Porters. Wel heb ik hiermee veel gevarieerd met diverse hoppen, kruiden en verschillende gisten. Tegenwoordig minder experimenten en terug naar de basisrecepten.

Vraag van Lauran Casteleijn: Smaak is persoonlijk maar je kunt smaak ontwikkelen en leren waarden. Welk Geuze bier vind jij persoonlijk het lekkerst. Zou jij mij tips en tricks willen geven? Welke?

Antwoorden: Mijn persoonlijke voorkeur gaat uit naar een Oude Geuze van Boon of van Drie Fonteinen, meestal wel 5 tot 6 jaar oud. Zoals je weet is Geuze een mengbier van verschillende Lambieken (door omgevingsgisten vergiste bieren). De kunst van de geuzesteker was verschillende van die verzuurde bieren van soms bedenkelijke kwaliteit te mengen en hiermee weer een verteerbaar bier te maken. Altijd een mengbier dus! Omdat de basiskwaliteit niet zo spannend is verzamel ik eigen, matige, biertjes, die van mij een zesje kregen. Wel zijn dit meestal, blond, witbier, tripel. Op tien liter doe ik dan de gistrest uit een ¾ liter Geuze Girardin. Laat dit minstens een half tot een heel jaar onder waterslot staan, eventueel op hout, en proef. Daarna bottelen met 1 tot 2 gr/l suiker. Mijn resultaten een heerlijke, zachte Lambiek (meestal plat).



Wat heb je bijna altijd in huis?

Rochefort 8 en 10, Grand Prestige (brouwerij Hertog Jan voorheen Arcener Grand Prestige 10%), Liefmans Goudenband, Mariage Parfait van Boon, Duvel, Tripel Karmeliet, Orval, La Chouffe, in ieder geval wel altijd minstens 10 verschillende aanwezig, naast mijn eigen brouwsels natuurlijk.

Beste zware bieren (8% of meer)?

Rochefort 10, Cuvee van de Keizer van brouwerij 't Anker in Mechelen, Duvel.

Beste lichte bieren?



Vlaams bruin o.a. Liefmans Goudenband, Adriaen Brouwer van Roman, Duchesse de Bourgogne van brouwerij Verhaeghe in Vichte, Orval en de bieren van Hertog Jan bevallen mij ook prima.

Aanrader uit Nederland?

Te veel om op te noemen. Blijf in de buurt: bieren van Brouwerij Kees, Jacco de Wee, Jens van Stee, Bram van Stee.

Aanrader uit Buitenland?

Bieren die ik in dit interview heb genoemd.

Wat vind je echt niet lekker?

Als en bier mij niet bevalt spoel ik het door en vergeet ik dat snel.

Leukste biercafé?

Kan ik niet beantwoorden. Ik kom bijna nooit op café, enkel tijdens de gildereisjes.

Leukste bierervaringen?

(Eigenlijk te veel om op te noemen.)

De cursus-avonturen met Jan Passieux in België.

Het meemaken van de promotiefilm in 2000.

En natuurlijk algemeen kampioen van Nederland 2005.

De negen jaren cursus verzorgen voor het Gilde.

Om als procestechniekdocent en getraind amateurbierbrouwer op het ROC West-Brabant het bierbrouwen als praktijkonderwerp op de kaart te hebben gezet. Met als resultaat een prachtige brouwerij/distilleerderij, waar Richard Schrijver momenteel de roerstok zwaait.

Wat mis je nog in de vereniging?

Opgeleide keurmeesters. Onderlinge competitie

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

Bart Bolding.

Bart verzamel je nog steeds bierviltjes en nog belangrijker: maakt je vrouw nog weleens gebruik van jouw brouwerij?

Tot slot je volgende biertje?

Als je bedoelt welk bier ik ga maken. Ik heb nog wat "diverse moutresten" liggen, deze ga ik tussen kerst en oud en nieuw tot een bokbier omvormen denk ik. Daarna in januari wil ik eerst maar eens honingtripel brouwen.

Als je bedoelt welk bier ik ga drinken, wordt dat een Karmeliet (van brouwerij Bosteels uit Buggenhout).



Proost Bram!

LEUVEN, BIERSTAD**Kees Kolen**

3 januari 2018

Net voor de kerst nog even een uitstapje naar Leuven, een levendige studenten- en bierstad in België, tevens de plaats waar ook de Stella Artois bierbrouwerij is gevestigd.

In deze periode zijn alle pleinen en historische gebouwen bijzonder mooi uitgelicht door kleurrijke schijnwerpers en lichtsluizen. Vanuit een centraal gelegen stadshotel kun je te voet alle hoogpunten van de stad makkelijk aanlopen.

Een belangrijk hoogtepunt was voor mij wel het biervest "The Capital" aan de Grote Markt nr.14. Het is een soort van bruin café waar maar liefst 2000 verschillende, voornamelijk Belgische bieren worden geschenken: 20 rechtstreeks van de tap en de overigen in flesjes, die worden bewaard in een grote kelder direct onder het café. Je kunt in die koele kelder kijken door grote glazen vloertegels. Je ziet de talloze bieren in vele houten rekken staan.

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>

Brouwerij Het Gansje

aan de Magdalenastraat 9 te Goes
opent in de zomer van 2018 haar deuren.

Wij zullen ter plaatse gebrouwen bieren aanbieden maar
ook veel Zeeuwse bieren.

DE VROONE

Uw gastheer/vrouw Valentijn & José

**C.D. Vereekestraat 74
4421 CE Kapelle**

**Telefoon: 0113 - 34 19 54
email: info@vroone.nl**

Je kiest daar een biertje uit dikke, door het intensieve gebruik ietwat verlepte multomappen, waarin alle bieren uitvoerig worden beschreven. Je hoeft alleen het nummer aan de kastelein door te geven en via een antiek kettingliftje komt dan je speciaaltje naar boven.

Elk bier wordt dan ook nog eens in een bijpassend glas uitgeschonken. Het café heeft spreekwoordelijk een 'glazen plafond'; dat wil zeggen dat alle glazen aan een vernuftig rek, binnen het bereik van de barmensen, aan het plafond hangen.

Leuk om te zien, te genieten en mee te maken.

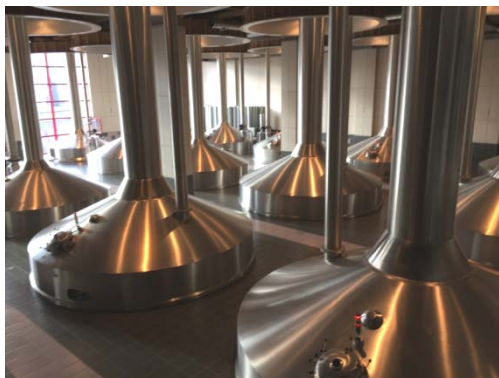


In Leuven is alles groot als het om bier gaat. In de zomerperiode hebben zij een aaneenschakeling van terrassen op 'De Oude Markt', dat dan met recht het grootste en langste terras van België wordt genoemd. Ik heb het nog niet kunnen controleren, maar dat gaat zeker nog wel gebeuren.

Dan toch nog even op de frisse zaterdag naar de Stella Artois brouwerij. Elk

weekend zijn hier rondleidingen voor het publiek (€ 8,50 p/p). Het is een enorm complex onderdeel van de AB Inbev groep. Er wordt in Leuven Leffe, Jupiler en natuurlijk de Stella Artois gebrouwen. Eigenlijk krijg je niet zoveel te zien, behalve een kijkje in de statige en steriele brouwzaal met de prachtig glimmende roestvrij stalen ketels en vanuit een loopbalkon de ratelende bottelarij. Onderweg wat uitleg op beeldschermen over het brouwproces. Niet echt vernieuwend.

Wel interessant is de 'waterfabriek'. Hier wordt het brouwwater via complexe chemische processen en filterinstallaties gemaakt. Een wirwar van buizen, leidingen, vaten en apparatuur doet het lijken op een chemische plant of raffinaderij. Hier mocht je alleen door een van de weinige ramen naar binnen kijken.





De rondleiding wordt afgesloten met een heerlijke degustatie. Hierbij zijn de Belgische gastvrouwen en gastheren niet bepaald zuinig. Je kunt proeven en drinken van al hun bieren, zoveel je wilt. Je moet het dan wel vlug doen, want de volgende groep staat alweer te wachten. Bij het verlaten van het complex krijg je ook nog een leuk pakketje mee met enkele flesjes bier en de bijbehorende glazen. Dus echt wel waar voor je geld.

Leuven: bierstad is een juiste constatering en aan te bevelen voor een bezoek.

KOKEN MET BIER

Arjen Dubbelman

GEGRILDE AUBERGINE EN GEGRILDE RODE BIET EN DUIJS & LAURET DUBBELBOCK

type bier: Bockbier (type Dubbelbock)

Ingrediënten voor vier personen:

- 1 grote aubergine, geschild
- 2 theelepels licht gerookte rode paprikapoeder, van La Chinata
- 2 rode bieten, gekookt
- 50 tot 75 gram licht gerookte amandelen
- 4 tot 5 eetlepels knolselderij, geschild en in kleine blokjes
- 2 tot 3 eetlepels roomkaas, uit de koelkast
- 3 theelepels fijngehakte verse bieslook
- 5 eetlepels olijf- of zonnebloemolie
- licht geroosterde sneden volkorenbrood
- peper uit de molen en zout naar smaak

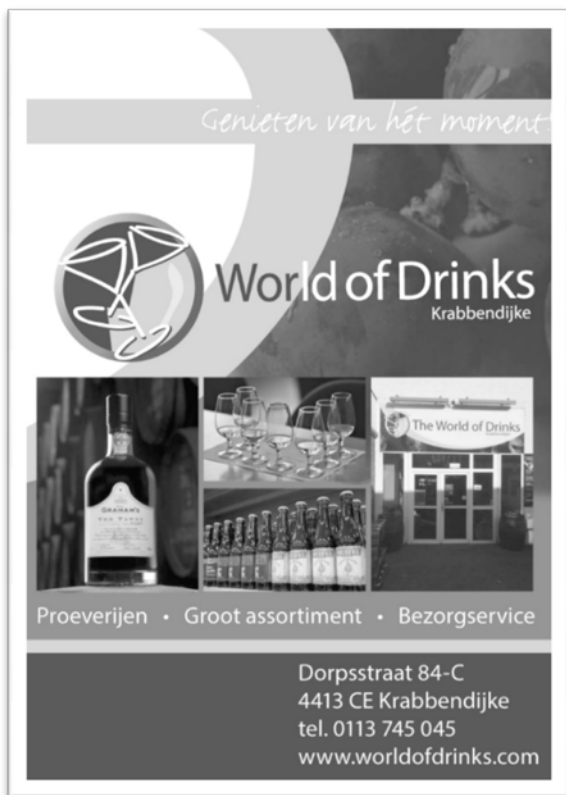


Bereidingswijze:

De blokjes knolselderij in een stoommandje boven heet water beetgaar stomen. Iets laten afkoelen, met de roomkaas en de fijngehakte bieslook mengen en gedurende 30 minuten in de koelkast plaatsen om iets op te stijven. De geschildte aubergine met een dunschiller in repen snijden. In een mengkom of schaal gedurende 30 minuten leggen en met 3 eetlepels olie bestrijken. Af en toe omkeren. De rode

bieten in niet te dunne plakjes snijden. In een mengkom of schaal gedurende 15 tot 20 minuten leggen en met 2 eetlepels olie bestrijken. De repen aubergine op een grillpan kort om en om lichtbruin roosteren. Iets laten afkoelen en met de licht gerookte rode paprikapoeder en weinig zout bestrooien. De plakjes rode biet op een grillpan kort om en om roosteren en iets laten afkoelen. De repen aubergine oprollen en over bordjes verdelen. Met licht gerookte rode paprikapoeder bestrooien. De plakjes rode biet op dezelfde borden plaatsen en de roomkaas met knolselderij erover verdelen. Bestrooien met verkruimelde licht gerookte amandelen. Naar smaak met licht geroosterd volkorenbrood serveren. Een licht gekoeld glas Duits & Lauret Dubbelbock erbij serveren. Gelet op de geroosterde en licht gerookte moutsoorten en de subtiele houttoets combineert dit bier goed met de licht gerookte smaak van de rode paprikapoeder en de licht gerookte amandelen.

Fortbrouwerij Duits & Lauret Fort Everdingen Noordweg 2 4121 KK Everdingen
Bron: *biercuisine.nl*



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



DE BRUGSE AUTONOME BIERPROEVERS
Presidentie BAB

11^{de} BRUGS BIER FESTIVAL

ZAT. 03/02
vanaf 12u tot 23u

ZON. 04/02
vanaf 11u tot 20u

MARKT BRUGGE
Gratis toegang

80 BROUWERIEN

400 BIEREN

www.brugsbierfestival.be



ZYTHOS BIERFESTIVAL

LEUVEN STADANTHAL 2018

500 BIEREN

28-29 APRIL

ZA 18.00 - 22.00 TOT 23.00 | ZO 10.00 - 16.00 TOT 20.00

GRATIS PENDELBUS ZBF.BE

BAD HAIR BREWING



BIER

PROEFAVONDEN

Op zoek naar een leuke, gezellige avond, met familie, vrienden of collega's?

Een bierproefavond is dan een heerlijk idee!

Onze speciaal bieren geven een mooi inzicht in de nieuwste trend Craft Beer!



Bier proefavond
Bier en kaas proefavond
Bier en whisky proefavond

We brouwen niet alleen bier, maar vertellen er ook graag over. Zo delen we tijdens interessante bier proefavonden onze kennis en ervaring graag met jou en je gasten. Maak kennis met bier, kaas en/of whisky en ontdek hoe deze smaken ontstaan en elkaar kunnen versterken.

Wij komen graag bij je langs, of wij regelen een geschikt 'proeflokaal'.

Ook meer weten? badhairbrewing@gmail.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



JAN DE MOSSELMAN

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

Jan de Mosselman voor elk feest!

JAN DE MOSSELMAN



Mosselen op locatie

een Mosselfestijn
voor min. 30 tot max. 300 personen

info: 06 20 08 44 62
www.jandemosselman.com

seizoen juli/dec. NL/BE



**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