

Port Betaald
Port Payé
Pays-Bas



AFZ: BACHLAAN 8 - 4462 JN - GOES

NOV - DEC. 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

André Breel
06 28 20 65 03
Bestuurslid1@deltabrouwers.nl

BESTUURSLID

John Simons
0113 55 15 58 – 06 22 42 09 62
bestuurslid2@deltabrouwers.nl



BANKREKENING

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

cursuscoördinator Bram Hoogesteger
0113 33 00 70 - 06 50 85 89 17
awhoogesteger@kpnmail.nl

LIDMAATSCHAP

€ 27,50,- per jaar
www.deltabrouwers.nl

GILDEAVONDEN

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

3 november	ALV + Mosselavond.
24 November	Gildeavond met spreker
15 December.	Thema-avond Kloombier: 'Bo(c)kbier'
5 Januari	Nieuwjaarsreceptie
23 Februari	Thema-avond: 'Licht alcoholisch Bier'



VAN DE VOORZITTER**Bram van Stee**

Op een beetje een ongebruikelijk tijdstip vrijdag 3 november de ALV gehouden. Was een combinatie van vergaderen en de traditionele mosselavond. Om 18.30 gestart met vergaderen en er waren toch zo'n 30 leden op dit vroege tijdstip aanwezig. Alle zaken zijn besproken en het verslag staat ook in deze nieuwsbrief. Het bestuur is weer compleet, André Breel was de enige kandidaat voor de vrijgekomen plek. André, welkom terug.

Zo rond 8 uur was ook onze Mosselman aanwezig en konden we aanschuiven. Al met al een hele leuke avond. De mossels smaakten weer prima heb ik begrepen van de echte liefhebbers, ik hou het liever bij spareribs.

Onze Mosselman zit 25 jaar in het vak en had voor deze avond de mossels gratis ter beschikking gesteld. Daar zijn wij hem uiteraard heel dankbaar voor.

Ook is afgelopen week de brouwcursus weer van start gegaan, 11 cursisten. Mooi clubje onder leiding van Reinier, Bram en Richard.

Proost!!

HANDIGE HARRY'S OF BOB DE BOUWERS GEZOCHT!**Bram van Stee**



Onze barvrouw Wilma wil graag wat meer ruimte om de spullen te plaatsen. We mogen de bar wat leuker maken van Valentijn. Dus zoeken we vrijwilligers die graag timmeren. We willen een ombouw van bijvoorbeeld steigerhout en ook wat extra werkruimte. Dus timmer je graag en heb je wat tijd? Geef je op bij 1 van de bestuursleden en we gaan samen met Wilma kijken wat we nodig hebben.

Let op het rode artikel!!
Z.O.Z.

SINGLE HOP SCIENCE | DE BROUWWAARDE VAN HOP**Ann van Holle**

Voor onze gildeavond van vrijdag 24 november hebben we Ann van Holle van De Proefbrouwerij bereid gevonden om een presentatie te geven over de brouwwaarde van hop in het hedendaagse bierbrouwproces.

Haar presentatie zal diep ingaan op de verschillen en eigenschappen van een brede selectie van hopvariëteiten alsmede de verwerking daarvan en hun toepassing in het brouwproces. De inhoud van haar presentatie zal dan ook tevens interessant zijn voor onze meer gevorderde brouwers.

De voordracht zal ongeveer 2 uur duren zodat Ann genoeg tijd kan inplannen om ruim voldoende praktische voorbeelden aan bod te laten komen. Ann heeft inmiddels toegezegd 3 bieren mee te nemen die gebrouwen zijn met hop van Belgische bodem, zijnde Saphir, Spalter Select en Perle.

En ze neemt bieren mee van een "terroir series" die ze gebrouwen hebben voor brouwerij Mikkeller in Denemarken, een reeks single-hop bieren waarbij verschillende hopsoorten telkens afkomstig van verschillende groeilocaties worden vergeleken (bv. Amarillo uit 2 staten in de VS, Cascade uit de VS, Europa en Australië,...). Dit onderwerp zal uitgebreid aan bod komen tijdens haar presentatie, dus deze bieren zullen heel interessant zijn om samen te proeven op 24 november.

Ann heeft deze presentatie eerder gegeven op 24 januari in Amersfoort tijdens de eerste Dutch Craft Beer Conference voor de CRAFT organisatie van onafhankelijke brouwers in Nederland (voorheen Klein Brouwerij Collectief). Zie voor meer info de volgende weblink: <http://www.nlbier.nl/sprekers/>.



Doornzelestraat 20
B-9080 Lochristi-Hijfte
Tel. +32 9 356 71 02
www.proefbrouwerij.com

Ann Van Holle is hoofd van de afdeling 'Onderzoek en Ontwikkeling' binnen De Proefbrouwerij. Binnen deze afdeling wordt aan innovatief, toegepast wetenschappelijk

onderzoek gedaan, met als doel de kwaliteit van de afgewerkte bieren te beheersen en te verbeteren. Dit onderzoek ondersteunt De Proefbrouwerij om grondstoffen en processen beter te begrijpen, om op die manier eerlijke, zuivere en zo reproduceerbaar mogelijke bieren te bekomen.

Hieronder kan je een korte uiteenzetting vinden van Ann's presentatie:

Sinds 2010 wordt in De Proefbrouwerij uitgebreid onderzoek verricht naar hop als essentiële grondstof voor het bierbrouwen. In verschillende hopteeltregio's werden reeds een 20-tal hopvariëteiten onderzocht gedurende opeenvolgende oogstjaren. Voornamelijk Amerikaanse hopvariëteiten, maar ook Belgische, Duitse en Tsjechische hopsoorten werden in detail bestudeerd. Het betreft zowel de volledige verwerking (drogen – persen – pelletiseren – verpakken – bewaren), als het produceren en het bewaren van afgeleide single-hop bieren, die, telkens per brouwsel, werden gebrouwen met één enkele hopvariëteit.

Het 'Single Hop Science' project heeft als doel om dialogen te stimuleren tussen hoptelers en brouwers onderling en om extra kwaliteitsparameters te introduceren. Daar waar nu meestal enkel de variëteit en het gehalte aan alfazuren worden meegedeeld bij de aankoop van hop, zal er in de toekomst naar worden gestreefd om, via aanvullende vermeldingen van HSI ('Hop Storage index'), hopoliegehalte en groeilocatie ('terroir'), de brouwer beter te informeren over de kwaliteit van de aangekochte hop-batch.

NOTULEN ALGEMENE LEDEN VERGADERING DE DELTABROUWERS

John Simons

Datum: Vrijdag 3 november 2017, aanvang 18.30 uur

Locatie: Dorpshuis De Vroone, C.D. Vereekestraat 74, 4421 CE Kapelle

Aanwezig: Namens het bestuur: Bram, Arjen, John (notulist) en 27 Gilde leden.

Afwezig: Rudi Dingemanse (wegens vakantie)

1. **Opening:**
Bram opent de vergadering om 18.30 en heet iedereen welkom.
2. **Mededelingen:**
 - Jan de Mosselman zal om 20:00 bij De Vroone arriveren en start dan met de mosselavond
 - Wim van Vossen heeft zich afgemeld voor deze vergadering en de mosselavond
3. **Vaststellen agenda:**
Geen opmerkingen. Agenda wordt goedgekeurd
4. **Verslag ALV 2016:**
Naam Kees Kolen was verkeerd gespeld (zonder "n" op het eind). Is bij deze vastgelegd.
Voor de rest waren er geen opmerkingen

5. **Financieel verslag en verslag kascommissie:**

Het financieel verslag wordt uitgedeeld, samen met begroting 2017/2018. Arjen geeft toelichting bij de cijfers, en beantwoordt enkele vragen. De Kascommissie (Pim de Jonge en Bram Hoogesteger) heeft de stukken gecontroleerd en steekproefsgewijs uitgebreid enkele posten nagezien. Er zijn geen onrechtmatigheden gevonden; het verslag werd goedgekeurd. De kascommissie verzoekt de vergadering om de bestuurders décharge te verlenen voor het boekjaar 2016 / 2017. De vergadering stemt in met het voorstel van de kascommissie en verleent de penningmeester décharge. Als vervanger van Pim die dit jaar aftreedt heeft Kees Kolen zich opgegeven voor de Kascommissie. Arjen complimenteert de ONK commissie met de uitstekende organisatie en het bereikte positieve financiële resultaat. Voor het volgende boekjaar komen er nog enkele kosten van het ONK bij, zoals de relais die vervangen is.



Vraag van Rino: Wat houdt de post “overigen” in op het financieel verslag en de begroting van 2017 / 2018? Arjen geeft aan dat deze post een combinatie is van allerlei uitgaven die niet goed in de andere categorieën pasten, bijvoorbeeld de nieuwe tapinstallatie met koeling, huur opslag, verzekering, bankkosten, enz. enz.

Vraag van Bram Hoogesteger: De festivalmunten worden nu bewaard in de opslag. Is dat veilig genoeg i.v.m. bijvoorbeeld brand of diefstal en zijn er andere opties? Het bestuur zal dit bekijken en op de agenda van de volgende bestuursvergadering zetten.

6. **Terugblik afgelopen jaar en vooruitblik komend jaar:**

Bram stelt vast dat we wederom een heel goed jaar hebben gehad. Het was wel drukker dan anders vanwege extra activiteiten zoals het ONK en de feestavond en vanwege het feit dat het bestuur deels met vier personen moest opereren door het vertrek van Peter. Voor de openstaande bestuursfunctie heeft alleen André Breel zich aangemeld. Omdat er tijdens deze ALV geen nieuwe aanmeldingen binnengekomen zijn stelt Bram voor om André gelijk aan te stellen als nieuw bestuurslid hetgeen met applaus door de leden wordt ontvangen.

Het overzicht van de Gildeavonden van het afgelopen seizoen ziet er als volgt uit:

- | | |
|--------------------|--|
| • 28 Oktober 2016 | – ALV. |
| • 25 November 2016 | – “Moutavond” met Dhr. Jos Haeck van The Swaen. |
| • 16 December 2016 | – Thema avond IRS (RIS). |
| • 06 Januari 2017 | – Nieuwjaars receptie. |
| • 24 Februari 2017 | – (Blind-) proef avond/voorbescouwing kloonbier. |
| • 28 April 2017 | – Thema avond Kloon bier. |
| • 24 Mei 2017 | – Gildereis. |
| • 23 Juni 2017 | – BBQ. |

- 24 September 2017 – Feest avond: 30 jaar De Deltabrouwers.
- 03 November 2017 – ALV + Mosselavond.

Meer info hierover kan gevonden worden in de reeds verschenen nieuwsbrieven en het Jaarverslag 2017 van het Secretariaat dat in de komende november / december nieuwsbrief wordt gepubliceerd. Dit geldt ook voor de vooruitblik van de activiteiten voor het komende seizoen die in elke nieuwsbrief worden gepubliceerd en daarin up-to-date worden gehouden.

John stipt hierbij nog aan dat we op de volgende gildeavond van vrijdag 24 november Ann van Holle van de Proefbrouwerij hebben uitgenodigd om een 2-uur durende presentatie te geven over Single-Hop bieren. We zullen dan ook enkele van deze bieren te proeven krijgen.

Vraag van Jaap: Hoe zit het met de film over de Deltabrouwers? Arjen verklaart dat Leo Hollestelle door ziekte niet is toegekomen aan het monteren van de film en dat dit waarschijnlijk ook niet meer gaat lukken vanwege gezondheidsredenen. Leo heeft wel aangegeven om de ruwe beelden ter beschikking te stellen. Jeroen Remeynse wil de film eventueel wel monteren, maar hij heeft wel hulp nodig om de beelden in de juiste context en volgorde te zetten. Jan Passieux geeft aan dat hij hierbij wel wil helpen. Het bestuur zal een oproep in een van de komende nieuwsbrieven plaatsen of er zich mensen beschikbaar willen stellen om de toekomstige filmactiviteiten op zich te willen nemen.

Braderieën / open brouwdagen: Het nut van braderieën en open brouwdagen wordt ook besproken. Bram Hoogesteger stelt dat hiervoor weinig animo is en dat het bijna altijd dezelfde mensen zijn die hiervoor amateurbieren ter beschikking stellen. Hij vraagt zich af of de club misschien geen kleine vergoeding kan geven voor het ter beschikking stellen van bieren voor dergelijke activiteiten. Dat zou mogelijk de animo daarvoor wel verhogen. Het bestuur zal dit op de agenda voor de komende bestuursvergadering zetten en stelt voor om voor de komende braderieën op dezelfde weg door te gaan zoals we in 2017 hebben gedaan.

7. **Delta Bier Festival (DBF) 19 maart 2017 / DBF 18 Maart 2018.**

**DELTABIER
FESTIVAL**

Bram stelt dat we wederom een zeer succesvol DBF achter de rug hebben met een goed financieel resultaat en geeft de complimenten aan de DBF commissie en de vele vrijwilligers. Dit wordt met applaus begroet. In zijn toelichting op het DBF 2018 geeft Jaap Nijse als voorzitter van de DBF commissie aan dat ze al rond zijn met de volgende brouwers: Slot Oostende, Emelisse, Bad Hair Brewing, Dochter van de Korenaar, Brouwerij Kees, De Blauwe Ijsbeer, en Kraftbieren uit

Tilburg. Als festivalbier hebben ze de "Kwaremont" gekozen; een blond Belgisch bier van hoge gisting met 6,6% alcohol. Het bier wordt sinds 2010 gebrouwen door Brouwerij De Brabandere (voormalige "Brouwerij Bavik") te Bavikhove. Voor een eigen "Goesting" bier is het volgens Jaap niet mogelijk om brouwers te vinden die kleine hoeveelheden willen brouwen voor een aanvaardbare prijs. Om een redelijke prijs te bekomen moeten we minimaal 500 liter afnemen, wat geen optie is.

Ook gaan Wim van Vossen en Bert Ton een nieuwe spoelbak bouwen. Het stukje voor de nieuwsbrief over de amateurbieren moet nog wel aangepast worden. Bram zal dit met Bert Ton opnemen.

8. **ONK Amateur Bierbrouwen 2017.**

Ook het ONK is goed verlopen en in tegenstelling tot de vorige keer zijn we er deze keer financieel goed uitgesprongen: we hebben zelfs een kleine winst gemaakt.

Dit komt omdat de commissie (Bram Hoogesteger, Hans Lepoeter, Pim de Jonge, Paul Stokman, Richard Schrijver, Rudi Dingemanse) sterk gestuurd hebben om de kosten onder controle te houden, omdat we als Deltabrouwers de vorige keer behoorlijk wat geld hebben moeten toelleggen op het organiseren van het ONK. Pim geeft als voorzitter van de ONK commissie nog een toelichting over het verloop van het ONK en de organisatie. We zijn wat laat van start gegaan omdat het kloonbier relatief laat bekend werd gemaakt, maar desondanks is alles voorspoedig verlopen. Het aantal deelnemers was wat minder als andere jaren, wat waarschijnlijk grotendeels te wijten is aan het feit dat Goes nu eenmaal niet erg centraal ligt in Nederland en niet iedereen de moeite neemt om helemaal naar Goes af te reizen. De vergadering complimenteert de commissie met het bereikte resultaat door middel van een groot applaus.

9. **Wat verder ter tafel komt – Rondvraag:**

Bierbrouwmachines: Jan Passieux vraagt of we niet eens een gildeavond kunnen organiseren om de mogelijkheden te belichten om met brouwmachines te brouwen. Omdat onze agenda al behoorlijk vol is en het ook mooi zou zijn om simultaan eenzelfde recept met verschillende brouwmachines te brouwen zou het misschien beter zijn om dat op een zaterdag op een aparte locatie te organiseren, net zoals vroeger de open brouwdagen. Hier blijkt best wat animo voor te zijn en Eric van der Linden en Ingrid van Dalen willen hier wel aan mee doen met hun Grainfather en Speidel apparatuur. Er wordt ook een opmerking geplaatst of dit geen onderdeel uit zou moeten maken van de brouwcursus. Verder zou bijvoorbeeld brouwmarkt benaderd kunnen worden om op een gildeavond een presentatie te geven over de diverse verkrijgbare brouwmachines.

Het bestuur gaat hiermee aan de slag en zal t.z.t. met een voorstel komen.

Locatie gildeavond: Jan Passieux heeft van La Strada vernomen dat ze graag meer willen samenwerken met De



Deltabrouwers en interesse hebben om de gildeavond bij hun te houden. Probleem is dat dit waarschijnlijk niet op vrijdag kan. Eric van der Linden merkt op dat met een samenwerking met La Strada we mogelijk wel 500 liter Goesting zouden kunnen laten brouwen omdat het dan ook daar verkocht zou kunnen worden. Het bestuur gaat de La Strada optie verder onderzoeken, maar de meerderheid van de aanwezige leden wil de vrijdag als gildeavond wel behouden.

Nieuwsbrief, website, facebook: Jeroen Remeynse wil eerst zijn complimenten overbrengen over de nieuwsbrief die volgens hem elke keer weer interessante info bevat. John merkt op dat het wel steeds dezelfde mensen zijn die kopij aanleveren en roept de leden op om ook stukjes in te zenden, vooral inzake brouw gerelateerde onderwerpen.

Jeroen verklaart dat de website misschien niet geheel meer up-to-date is. Hij vraagt wie de context beheert. Bram verklaart dat René Vermerris de huidige webmaster is en daarmee door wil gaan, maar wel aangegeven heeft met de nieuwsflits te gaan stoppen omdat hij daarvoor tijd te kort komt. Het bestuur zal hier verder induiken en merkt op dat het misschien goed zou zijn om een commissie in te stellen voor het beheer en de ontwikkeling van de website. Jeroen en René zouden daar dan eventueel deel van uit kunnen maken indien ze daar positief tegenover staan. Het bestuur roept andere leden op die verstand van websites hebben om zich hier voor aan te melden. Wilma de Jonge wil de facebookpagina wel beheren, mits ze daarbij hulp krijgt. Jeroen geeft aan dat hij daarbij wel kan helpen.

"Slack" chatsite: Enkele deelnemers van de cursus van vorig jaar (Rino, John, Eric) hebben regelmatig contact via "Slack". "Slack" (www.slack.com) is een innovatieve, slimme messaging app voor teams waarin je niet alleen 1-op-1 kunt chatten met vrienden of collega's, maar ook snel binnen groepen kunt communiceren. Rino van Wijngaarden heeft vorig jaar de Deltabrouwers brouwcursusgroep aangemaakt op "Slack" waarop we info over materialen, grondstoffen en recepten uitwisselen voor het brouwen. Verschillende leden hebben hier wel interesse in en willen graag deel uit maken van onze Deltabrouwers slackgroep. Rino zal hierover een stukje schrijven voor de nieuwsbrief en mogelijk de naam wijzigen in Deltabrouwersgroep. Hieronder alvast wat info wat je met "Slack" kan doen:

- direct chatten
- makkelijk bestanden delen (je kunt er bestanden in uploaden en downloaden)
- makkelijk links delen (met inline preview)
- zoeken in eerdere conversaties
- gekanaliseerd communiceren over een specifiek onderwerp
- naadloze integratie tussen mobiel, desktop, web
- alle informatie op 1 plek via integraties
- Je hebt een desktop app en een mobiele app die goed aansluiten op elkaar en je kunt notificaties instellen per device. "Slack" heeft

een paar aardige simpele video guides gemaakt die je hier kunt checken: slack.com/videoguides

Mobiele bar bij De Vroone: Wilma de Jonge is niet gelukkig met de mobiele bar bij De Vroone en vraagt wat de mogelijkheden zijn om een en ander te verbeteren. Bram verklaart dat een vaste bar niet mogelijk is omdat De Vroone geen bar zal terugplaatsen omdat ze de ruimte daarvoor in de zaal beneden niet kunnen missen vanwege andere activiteiten. Hij biedt aan dat het bestuur een oplossing gaat zoeken om er bijvoorbeeld een verrijdbare ombouw rond te plaatsen zodat het er in ieder geval wat meer als een bar uit zal zien. Bram gaat de mogelijkheden hiervoor verder uitdiepen en zal dit op de agenda zetten voor de volgende bestuursvergadering.

10. Sluiting:

Om 20.00 uur sluit de voorzitter de vergadering.

Hierna starten we gelijk met de mosselavond. Ook deze keer worden de mossels weer uitstekend bereid door Jan de Mosselman en zijn vrouw. Ook de timing was perfect, want we waren net klaar met vergaderen en de mosselen kwamen op tafel. Aan het eind van de mosselavond vraagt Bram nog even de aandacht om Jan de Mosselman te bedanken voor de lekkere mosselen en het sponsoren van de mosselavond.

Opmerking n.a.v. de ALV en deze notulen: het bestuur maakt een actie lijst aan de hand van de opmerkingen van de leden en de daaraan verbonden discussies. In februari 2018 komt dan in de nieuwsbrief meer omtrent de te volgen strategie/visie en te nemen acties.



OPROEP , OPROEP, OPROEP!!!

Bert Ton

Zoals wellicht bekend schenken we op ons Delta Bier Festival ook amateurbieren. Daar is altijd veel belangstelling voor. Het festival is op 18 maart 2018. Dus heb je wat flesjes over, dan zouden we daar blij mee zijn. Indien mogelijk een korte beschrijving van het recept.

De weken voor het festival kan je contact opnemen met Bert Ton, 0653614528 of mail naar b.ton@zeelandnet.nl. Je kunt het dan bij hem inleveren of we komen het ophalen.

BETALING CONTRIBUTIE 2018

Arjen Dubbelman

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 kافت van onze Nieuwsbrief.

De leden waar ik een email adres van heb die actueel is (graag veranderingen doorgeven) krijgen van mij per email een digitale nota met ook het verzoek de contributie 2017 te betalen. Iedereen alvast hartelijk bedankt voor jullie medewerking.



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

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

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

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?

Penningmeester De Deltabrouwers.

SLECHTE BROUWGEWOONTEN - SPELEN MET VUUR

John Simons

We krijgen er allemaal op een goed moment last van: de brouwdip. Als je tot deze categorie brouwers behoort is het goed om te weten welke gewoonten schadelijk zijn voor je brouwsel.

Deze slechte gewoonten, we hebben er allemaal last van. Speciaal bij handelingen die we zeer regelmatig doen. Ik vermoed dat beginnende brouwers de brouwrecepten tot op de letter uitvoeren. Maar als we eenmaal meer ervaren worden, worden we wat nonchalanter en slaat het noodlot toe. Het begint heel onschuldig, per ongeluk vergeten we iets gedurende de brouwdag, en komen achteraf tot de conclusie dat het bier helemaal niet slecht is geworden. Dit wordt nog eens ondersteund door het gevleugelde gezegde: "Het wordt altijd bier". En dan niet veel later gebeurt het nog een keer, en nog een keer. Niet lang daarna is de slechte handeling een onderdeel van de routine geworden. Sommige van deze gewoonten kunnen van tijd tot tijd geen kwaad, maar met andere speel je gewoon met vuur. Hieronder staat een kleine opsomming daarvan.

1 - HET NIET LABELEN VAN JE FLESSEN

Ik denk dat de velen van ons wel enkele mysterieuze flessen met bier hebben staan in een vergeten hoekje. De meesten van ons zijn ervan overtuigd dat ze zich voor eeuwig kunnen herinneren welk bier het is op het moment dat zij het daar neer zetten. Want het heeft immers een blauwe dop, en wie neemt de tijd voor het maken van 48 etiketten? Zes maanden later, en we kunnen ons niet meer herinneren of het bier in de fles met blauwe dop een pils of een witbier is. Het is aan de buitenkant van de fles moeilijk te zien. Natuurlijk is een verrassing op zijn tijd wel leuk, maar het wordt vervelender als er ook zeer slechte bieren tussen zitten. Ik zelf gebruik altijd de ronde zelfklevende dopetiketten van rond 20mm. Zitten per 88 op een vel A4 en zijn per stuk af te drukken. Bij het verwijderen van de dop is je flesje schoon en het etiket is goed afleesbaar als de flessen in een krat staan.



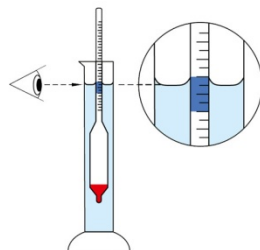
2 - GEEN AANTEKENINGEN MAKEN TIJDENS DE BROUWDAG

Ik kan niet genoeg benadrukken wat het belang is van aantekeningen maken tijdens de brouwdag. Wat bijvoorbeeld als je brouwsel een geweldig fantastisch bier blijkt te zijn geworden, of wat als het brouwsel zo'n complete mislukking is geworden dat je er voor het leven een trauma aan overhoudt? De enige manier om je te herinneren wat je wel en juist niet meer moet doen is vastleggen wat er niet alleen gedurende de brouwdag is gedaan en voorgevallen, maar natuurlijk ook tijdens de vergisting, lagering en de botteling. Door de proefnotities bij het recept te bewaren, bouw je over de jaren heen een mooi archief op.

3 - ONVOLDOENDE OF TE KORT ONTSMETTEN

Beginnende brouwers zullen hier nooit last van hebben omdat zij met een schone installatie beginnen maar gevorderde brouwers krijgen er op een goed moment allemaal mee te maken: een infectie. Veel van je brouwsels zijn keer op keer minder goed geslaagd. Er is sprake van enige smaakafwijkingen. Je hebt last van een hardnekkige besmetting die zich niet gemakkelijk laat verdrijven. Bij de oorspronkelijke schrijver van dit stukje is de brouwdip in zijn systeem gekomen na het brouwen van een Kriek Lambiek met echte wilde gisten. De 4 brouwsels daarna zijn allemaal het putje in gegaan. Ja, dat doet pijn.

Oorzaak was dat hij zijn gistvat en mandfles even kort met een ontsmettingsmiddel omspoelde en niet een lange contacttijd aanhield van meerdere uren. Het is helemaal niet erg om je gistvat een nacht met ontsmettingsmiddel te laten staan. Vergeet ook niet om regelmatig je hevelfilter te demonteren en grondig schoon te maken.



4 - GEEN SG METING DOEN

Ik zal dit nooit na laten te doen, het is een van de meest basic zaken die je als brouwer moet meten. Het meten van het Soortelijk Gewicht is belangrijk op vele momenten in het brouwproces. Direct na het brouwen, als je wilt weten wat het begin SG van het wort is en daarmee het resultaat van de brouwdag.

Wanneer het tijd is om na de hoofdvergisting het jong bier over te hevelen naar de mandfles of het vergistingsvat, doe je de tweede meting. Het bier zou dan vrijwel het verwachte Eind SG bereik moeten hebben. Let op dat als je meet met een refractometer je bij het eind SG een grote afwijking krijgt en dus dan een andere meetmethode moet gebruiken zoals de welbekende dobber. Als je het Eind SG hebt gemeten kan je ook het bereikte alcoholpercentage berekenen. Vuistregel hier voor is: Begin SG minus Eind SG maal 0,131. Bijvoorbeeld $1080 - 1012 = 68 \times 0,131 = 8,9\%$

5 - HET WORT NIET BELUCHTEN VOOR DE VERGISTING

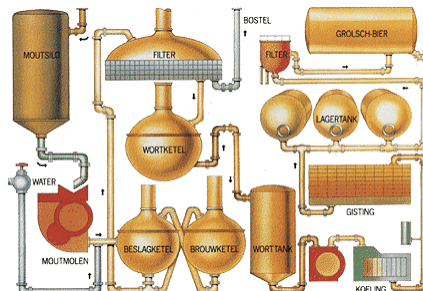
Je bent het zat na afloop van een lange brouwdag en je kan niet wachten om je vermoeide, pijnlijke karkas in een fauteuil te laten neerploffen. Het vergeten om je wort te beluchten voordat je de gist toevoegt lijkt een te verwaarlozen feit. Maar het enige moment dat je zuurstof in je wort moet laten opnemen is vlak voor de vergisting. Het lijkt niet een totale tragedie, maar het zou kunnen betekenen dat de vergisting traag op gang komt of dat de vergisting zal blijven steken. Een snelle heftige vergisting is vaak een garantie voor een goed bier. Dit in tegenstelling tot een langzame slepende vergisting.

6 - EEN NIET ONTSMET IETS IN JE WORT STEKEN

Ik denk dat de meesten van ons het wel hebben meegemaakt: er valt per ongeluk iets in het gistvat als het reeds is afgekoeld naar vergistingstemperatuur. Dilemma: je bent wel een hele dag bezig geweest met het brouwen, dus er is geen haast op je hoofd die eraan denkt om het brouwsel weg te gooien. In mijn geval leidt dat altijd tot de afkorting HB op het dopetiket: Hand Bier. Na een aantal van deze gevallen merk je dat je een beetje minder voorzichtig wordt met de sanitaire normen en waarden en soms zelfs je hele arm in het gistvat steekt. Dit verhoogt het risico op een besmetting. Heb je smaakafwijkingen, dan weet je meteen wat de oorzaak is. Maar soms is het geluk aan je zijde en doet de vergisting zijn ding en smaakt het bier fantastisch. Je kunt hier veel lol aan beleven door je vrienden te laten raden naar het geheime ingrediënt.

Bronnen: 't Wort Wat! - 062017

<https://beerandbrewing.com/playing-with-fire-6-bad-brewing-habits-that-might-wreck-your-beer/> <https://www.outsideonline.com/2087146/10-beer-master-approved-tips-stepping-your-home-brewing-game>



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

KOKEN MET BIER**Arjen Dubbelman****WAFELS IN BIERBESLAG**

Porties: 6

250 gr

1 (330 ml)

125 gr

60 ml

2 eieren,

1 eetlepel

1 theelepel

zelfrijzend bakmeel

blikje of flesje bier naar eigen keuze en smaak

ongezouten boter, gesmolten

melk

apart te verwerken

honing

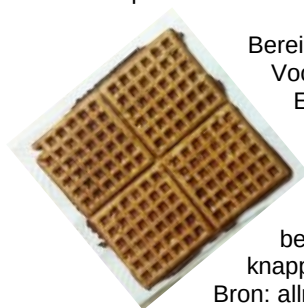
vanille-extract

**Bereidingswijze**

Voorbereiding: 15min > Bereiding: 20min > Klaar in: 35min

Een wafelijzer met antiaanbaklaag volgens de gebruiksaanwijzing voorverwarmen. Meel, bier, boter, melk, eidooiers, honing en vanille in een grote kom tot een glad beslag mengen. In een aparte kom het eiwit opkloppen en voorzichtig door het beslag scheppen. Het beslag in het wafelijzer scheppen en de wafels goudbruin en knapperig bakken. Direct serveren.

Bron: allrecipes

**SLACK – BROUWCURSUS 2016-2017****Rino van Wijngaarden**

Toen ik in oktober 2016 de brouwcursus van de Deltabrouwers volgde, zocht ik naar een eenvoudige manier om informatie te delen met mijn mede-cursisten. Ik had namelijk best wel wat vragen, die bijna altijd opborrelde als de cursusavond weer voorbij was: hoe werkt zo'n hevelfilter nu eigenlijk, hoe zet je zo'n geval in elkaar, hoe gaat het brouwproces bij anderen, hadden zij nog wat tips & tricks, etc. etc.

Mailen vond ik wat omslachtig en WhatsApp, dat gebruik je toch alleen privé en op je mobiel ?



Op mijn werk gebruikte we een app genaamd 'Slack' voor de communicatie met en tussen teams van collega's en klanten. Dus misschien was dat wel wat voor de Deltabrouwers ?

Wat is Slack ?

Slack is een app die draait op de desktop, in de browser, op Android, iPhone en Windows phone en heeft, in tegenstelling tot WhatsApp, geen actieve verbinding

nodig met een telefoon om te functioneren. Slack is een communicatieplatform welke (teams van) mensen met elkaar laat communiceren in zelf gedefinieerde kanalen of gewoon direct met elkaar. De bedoeling van deze kanalen of 'Channels' is om de communicatie overzichtelijk en gefocust te houden. Het kanaal voor de brouwcurcus 2016 was snel geboren. Vervolgens is aan Bram toestemming gevraagd om de cursisten uit te nodigen via email om deel te nemen aan dit kanaal.

Delta Brouwers ▾

rino

All Threads

Channels

- # agenda
- # alv
- # brouwcurcus2016**
- # brouwcurcus2017
- # general
- # nieuwsbrief
- # random

Direct Messages

- slackbot
- rino (you)
- bram
- eric
- gerald

#brouwcurcus2016

☆ | 👤 12 | 🗑️ 1 | ✎ Add a topic

@ ☆ !

eric 21:02
uploaded this file ▾

Brouwen met de Grainfather connect.docx
2 MB Word Document

eric 21:03
toont wel aan hoe makkelijk het brouwen is geworden want had bijwijze van spreken tijdens het eten bier kunnen brouwen, was ik met de koffie klaar geweest

rino 21:04
👍 de volgende stap is een krat kopen in de supermarkt 🍷
of iets als de picobrew

eric 21:05
heb ik ook iets over geheard idd, hou het voorlopig bij de GF, doelstelling is nooit meer bier kopen bij de super

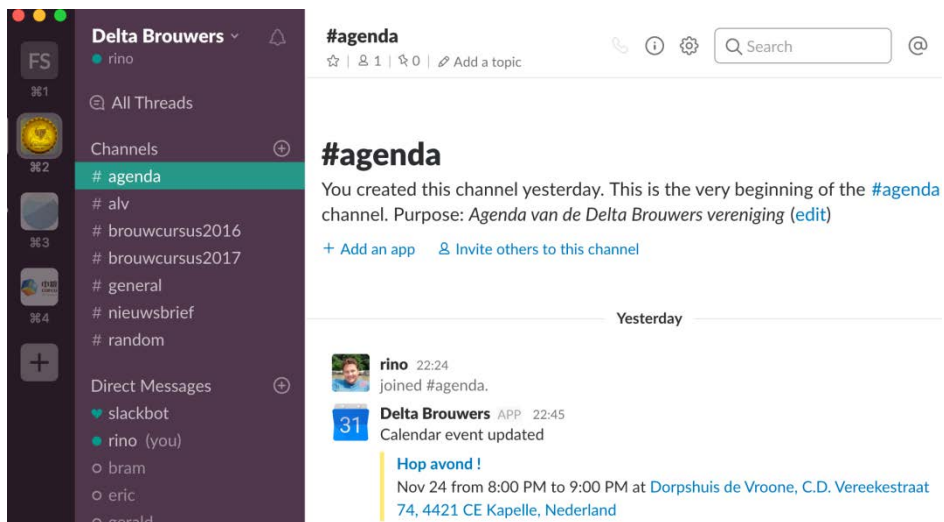
jcms 22:44
Mooi stukje Erik. Ik stuur het gelijk door voor de nieuwsbrief. De picobrew lijkt wel interessant, maar volgens mij ben je aan hun gronstoffen en recepten gebonden,

+ @ 😊

In bovenstaande screenshot zie je een aantal van de kanalen van de groep 'Delta Brouwers' met drie van de cursisten -Eric, John en Rino- die met elkaar chatten over de Grainfather. Eric heeft hier een Word document geupload die anderen in het kanaal gelijk kunnen lezen/downloaden. Tevens zijn alle chats doorzoekbaar. Super handig dus!

Integraties voor Slack

Je kunt Slack ook uitbreiden met zogenaamde 'integraties'. Dit zijn mini-apps die je download of zelf programmeert en die je team verbindt met andere (internet) services en data. Er zijn honderden integraties beschikbaar op de website van Slack. Zo kun je bijvoorbeeld weervoorspellingen in je kanaal weergeven, een (mout inkoop) poll maken, of -zoals hieronder- de afspraken van de Delta brouwers Google agenda tonen binnen een kanaal. Zo heb je alle belangrijke data/events op één plek.



In de linkerbalk zie je trouwens dat jouw Slack niet beperkt hoeft te blijven tot één groep / vereniging / klant. Je kunt er zoveel maken als je wilt.

Kosten

De gratis versie van Slack, welke wij nog steeds gebruiken, biedt 5GB opslagruimte, het doorzoeken van de 10.000 meest recente berichten en 10 integraties. De betaalde 'standaard' en 'plus' versies bieden meer mogelijkheden vooral voor bedrijven (zoals meer authenticatie mogelijkheden, scherm delen, videobellen tussen max. 15 leden en meer)

Meld je aan !

Hoe begin je? Simpel: meld je aan op <https://deltabrouwers.slack.com>

Als je een @deltabrouwers.nl email account hebt kun je gelijk een account creëren. Andere mail adressen moeten eerst worden goedgekeurd of uitgenodigd. Veel Slack plezier!

BIERFESTIVAL "HOPPY DAYS" IN LUIK**Wilma de Rooij**

Sinds Luik is opgeknapt met heel wat Europese steun is een verblijf hier weer een stuk aangenamer. Nog steeds wordt je herinnerd aan de steenkoolmijnen en staalindustrie maar de gebouwen ogen nu een stuk frisser als jaren geleden. Dus een combinatie met een driedaags bierfestival en een bezoek aan de stad is dan een leuk uitstapje.



"Hoppy Days" werd dit jaar op 27, 28 en 29 oktober gehouden in het Congrescentrum (Palais de Congrès) wat redelijk dichtbij het centraal station ligt en vanuit het centrum ook goed te voet of met de bus te bereiken is.

De entree is 6 Euro, maar voor 50+ is het gratis als je voor 18.00 uur binnen bent. Muntjes zijn 1 Euro en de meeste biertjes kosten 2 Euro. Het glas is 2 Euro en kun je helaas niet inwisselen. Het is wel een leuk glaasje als souvenir. Ze hebben helaas geen programmaboekje of overzicht van de aanwezige

brouwers en hun bieren. De brouwers (bijna 20 brouwers en daarnaast bieren uit de fles achter de bar) zijn zelf grotendeels aanwezig of hun vertegenwoordigers dus je kunt wel vragen stellen, maar in het Frans is dat niet zo eenvoudig. Gelukkig is men wel bereid in het Engels te spreken.

Wij hebben 2 dagen het festival bezocht en daar zo'n 24 biertjes kunnen proeven. Wisselend van niet te drinken (Blonde Wedje van Brasserie Saint Tous en La Poivrote van 7% een IPA met peper van Millevertus.) tot zeer goed zoals Milf van Brasserie Grain D'Orge, een blond bier van slechts 5 %.

Op vrijdagmiddag werden we verrast toen er een hele schaal met gratis worst, kaas en zoutjes op de diverse tafels werd gezet. Dat is nog eens een leuk welkom, terwijl de volgende dag bleek dat ze worst en kaas ook verkochten. Misschien een foutje van de organisatie in ons voordeel. Enfin het smaakte er zeker niet minder om en zo dronken we nog een extra biertje. Naast bier was er op dit festival ook muziek.

Een dj draaide allerlei plaatjes uit de jaren zestig en er was ook een bierquiz en food paring sessies. Voor de avondsessie was een echte vj uitgenodigd en ging het dak eraf maar dat hebben wij niet gezien alleen achteraf gelezen op facebook.

Op zaterdag hebben we van de brouwerij Toccalmatto uit Fidenza



Italië diverse bieren geproefd. De brouwer, Bruno Carilli is al sinds 2000 met bier bezig maar zijn huidige brouwerij is er sinds 2008 en men brouwt ongeveer 500 liter per keer. Sinds 2014 wordt het bier over grote delen van de wereld verkocht zoals Australië, Japan en de VS. We probeerden: Skizoid een IPA van 6,2 % met harstonen gebrouwen met Chinook en Columbus, Hops Tripper Indian Rye Brown

Ale een bruin bier van 6,9% volle smaak en tot slot Ildegard (genoemd naar Ildegard von Bingen) gebrouwen met Eureka, Waaktu, Waimea, Pacifiac en Calypso hop een blond bier van 10,5 % wat ondanks al die hop toch niet te bitter uitvalt maar wel zeer aangenaam was.

Van Häffnerbrau uit Duitsland proefden we uit de fles de Hopfenstopfer een Citra Ale van 5% een zacht bier met een frisse smaak die lang bleef en voor ons een topper was.

Curtius het bier van de stad Luik had een stout gebrouwen, maar was niet aanwezig op het festival dus hebben we deze uit de fles gedronken. De Black C

zoals het bier heet, heeft een mooie gebrande smaak, is goed in balans maar wel 8% alcohol. Van Elfique, een brouwerij die nog maar 2 jaar bestaat



en nu 2 bieren heeft gemaakt, proefden we een La Robuste een amber van 7 %, wat echter een blond bier was met veel koolzuur. Tits is een jonge brouwerij (2016) en zij hadden hun gelijknamige bier van het vat dat met 3 granen is bereid en ook 3 hopen kent w.o Centennial, Saaz en een geheime hop. Een smakelijk biertje. Van de grotere brouwerijen verraste Steenbrugge ons met Baptist van 5% een pils-achtig bier, maar wel van hoge gisting; echt een goed bier voor de dorst. Gouden Carolus had de Manenblusser herfstbok meegenomen maar dit was voor ons te veel caramel en te weinig gebrand; eerder een amber bier dan een bock. Dupont kon ons wel bekoren met de Triomphe van 6%. Deze heeft een lichte rooksmak van malt whisky of is het rookmout??).

Bij Beerstorming in Saint Gilles bij Brussel kunnen amateurbrouwers met professionele apparatuur en onder begeleiding zelf een bier brouwen van 70 liter. Dit bier kunnen ze dan een maand later meekrijgen en via Social Media kan je op hun bier stemmen. De 5 bieren die dat jaar zijn gebrouwen met de meeste stemmen worden daarna door een jury beoordeeld en de beste wordt verkocht aan de diverse cafés, winkels en restaurants, zodat je daar dan je eigen bier kunt (laten) proeven. Ze hadden enkele proefbrouwsels meegenomen en wij vonden het wheatbeer erg lekker.

Wij vonden het een leuk klein en niet te druk festival met veel brouwers uit de streek die bij ons niet zo bekend zijn en waar zeer verdienstelijk wordt gebrouwen. Voor wie er ook een keer wil, kijk dan op deze link voor het komend jaar:

www.hopydays.be

KLAREN VAN BIER MET GELATINE

John Simons

Ik denk dat iedereen van ons al meerdere malen bier gebrouwen heeft dat zelfs na een aantal weken in de vergistingsfles nog maar nauwelijks helderder werd. Dit kan veroorzaakt worden doordat de gist slecht bezinkt of door veel onoplosbare eiwitten. Een bier dat niet helder wordt is geen ramp, maar minder gist of eiwitten in het bier maken het bier minder vatbaar voor bijsmaken en veel mensen vinden helder bier gewoon meer aantrekkelijk.

Om het bier sneller helder te laten worden, zijn er allerlei middelen beschikbaar zoals bijvoorbeeld lers mos, gelatine, bentonite klei, icing glass etc., of bijvoorbeeld 'Klarvit' (verkrijgbaar bij Brouwmarkt) dat een samenstelling is van kieselsol en gelatine. In het onderstaand experiment is gelatine gebruikt.

Werkwijze:



Voordat je het toevoegt moet gelatinepoeder eerst zwellen. De gelatine neemt vocht op en neemt in volume toe. Los hiervoor 1 afgestreken theelepel op in 100 ml water. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Daarna zal de gelatine verwarmd moeten worden, zodat de ketens zich gaan verstrekken en er een reactief complex ontstaat. Dit mengsel wordt 10 minuten op 75 graden gehouden. Daarna kan het meteen aan het jongbier worden toegevoegd. Deze hoeveelheid is genoeg voor 20 liter bier. De gelatine zorgt ervoor dat de deeltjes samenklonteren, waardoor de deeltjes sneller zullen bezinken. Dat komt doordat er geladen (scheikundige)

groepen aan de gelatine zitten waardoor de deeltjes worden aangetrokken.

Resultaten:

De resultaten zijn snel duidelijk. Enkele uren na het toevoegen van de gelatine is er al duidelijk veel minder troebeling aanwezig in het bier.



In de afbeelding hiernaast is het uiterlijk voor en na een dag te zien.

Na een dag heeft zich op de bodem van de vergistingsfles een laag afgezet. De kleur lijkt donkerder door de afwezigheid van de troebel.

Er zijn brouwers zijn die met het bottelen last hadden van gel-deeltjes die meekomen in de fles, maar hier was dat niet het geval.

In dezelfde batch is er eenzelfde blond (wit)bier met een andere gist gebrouwen. Dat het blijkbaar ook afhangt van de gist en wellicht andere factoren, bewijst dit bier. Na

een dag was het bier al veel helderder, maar het heeft zelfs na een aantal dagen

niet de helderheid bereikt die het eerste bier had. Echter na 1 week na het bottelen lijkt het bier toch wel goed helder met een mooi dun laagje gist op de bodem. Verder dient opgemerkt te worden dat gelatine goed werkt tegen koudewaas, maar de gistcellen kunnen hierbij ook neerslaan en in dat geval moet je dus verse bottelgist gebruiken. Brouwers die hier vaker mee hebben gewerkt geven echter aan dat ze op zich verwachten dat niet alle gist neergeslagen wordt; vaak blijft er dus nog wel genoeg over voor hergisting. Men heeft hiermee dan ook weinig problemen gehad en in principe hoef je dus geen extra bottelgist toe te voegen. Normaliter gebruik je 1 eetlepel gelatinepoeder op ~ 20 liter jongbier. De gelatine moet wel eerst even in koud water gehydrateerd worden en vervolgens opgelost worden in heet water totdat je zeker weet dat er geen klontjes of gel-deeltjes meer zichtbaar zijn. Daarna kan je het aan het jongbier toevoegen voor het overhevelen in het vergistingsvat. Het is wel opletten geblazen, want het geeft helder bier maar ook een instabiel depot. Daarom moet je de mandfles/vergistingsvat niet meer al te veel meer bewegen/verplaatsen. Maar dan heb je wel mooi helder bier, ook uit de koelkast. Ook moet je zeker geen gelatine gebruiken in je flessen, want dan krijg je klontjes.

Conclusie: Klaren met gelatine heeft een duidelijk effect en is gemakkelijk uit te voeren.

Bronnen: Brouwerij de Watertoren:

(<https://brouwerijdewatertoren.blogspot.nl/2012/03/klaren-van-bier-met-gelatine.html>) Forum Hobbybrouwen:

(<http://www.hobbybrouwen.nl/forum/index.php?topic=10048.0>)

KOMT BELGISCHE TRAPPIST IN NEDERLANDSE HANDEN?

John Simons

Het is al lang geen geheim meer dat de broeders in de abdijen aan het verdwijnen zijn. Op maandag 20 maart is broeder Luc in de ziekenboeg van Trappistenabdij Westmalle, waar hij verpleegd werd, overleden. Broeder Luc (Clement Lahaut) is de derde broeder van de Achelse Kluis die dit jaar stierf. Nu blijven daar alleen prior broeder Gaby over en familiaris André.



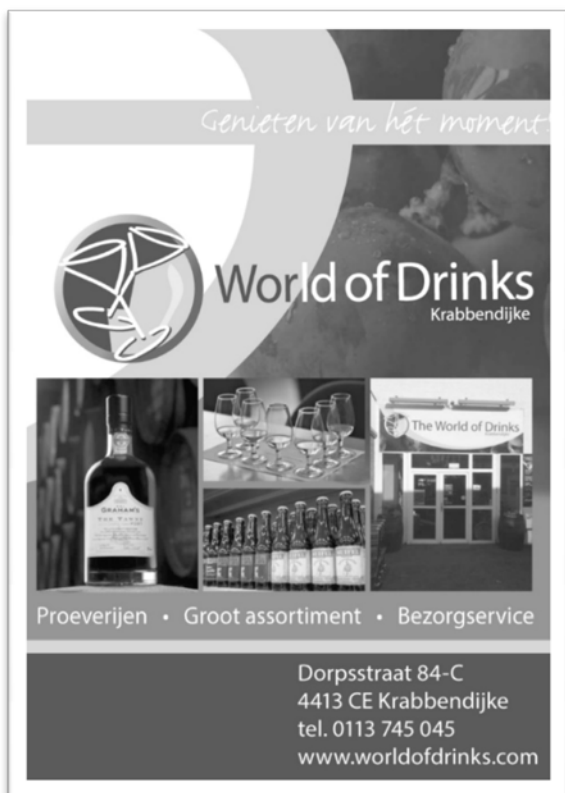
De vraag die nu op ieders lippen begint te branden is: wat zal er gebeuren als de laatste twee broeders ook ten hemel stijgen. In de abdij wordt er reeds nagedacht over de eventuele herbestemming en er komt vooral vanuit het Nederlandse Noord-Brabant veel interesse voor de Achelse Abdij. Feit is wel dat veel Nederlanders tijdens de week de overstap maken naar de St. Benedictus abdij die deels gelegen is in het Belgisch Hamont-Achel en deels in de Nederlandse gemeente Heeze-Leende. Officieel heet de abdij 'Onze-Lieve-Vrouw-van-La-Trappevan-de-Heilige-Benedictus' gesticht in 1851 door Petrus van Eijnatten uit Eindhoven en waar sinds 1998 in de eigen huisbrouwerij hun trappistenbier wordt gebrouwen.

De abdij trekt jaarlijks een miljoen bezoekers en is vooral populair bij fietsers, wandelaars en bierliefhebbers. Maar er wonen ook nog altijd broeders. Na de dood van broeder Luc blijven er nog twee over. De vraag is dus wat er met de Kluis gebeurt als ook zij overlijden. De stad Hamont-Achel denkt al aan de toekomst, zij het voorzichtig. De abdij van Westmalle, waar de Achelse Kluis een bijhuis van is, laat weten pas een beslissing te nemen als ook de laatste twee broeders overleden zijn. Burgemeester Theo Schuurmans weet dat er naar Nederland wordt gekeken maar zegt: "We hebben al voorzichtig een marktverkenning gedaan.

Nu moet er natuurlijk samen met de vzw gekeken worden wat een mogelijke herbestemming moet zijn. Die herbestemming moet economisch wel sterk genoeg zijn om in het onderhoud en restauraties van de hele site te kunnen voorzien, wat het niet eenvoudig maakt."

20. 15 JANUARI WINTERBIERFESTIVAL 2017 GOUDA

**De 24ste editie Lokatie: Wellant College Ronsseweg 555 2803 ZK Gouda
13:00 - 19:00**



Genieten van het moment

World of Drinks
Krabbendijke

Proeverijen • Groot assortiment • Bezorgservice

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



BILLIE'S BIERKATTAKE & POSTSHOP
PRESENT

BILLIE'S CRAFT BEER FEST
40 INTERNATIONAL BREWERS

Proeverijen & Tasting
Brewery tour, Huisje, Huisje, Huisje

2+3 DECEMBER 2017

ANTWERPEN WAAGNATIE

Antwerpen Waagnatie is een festival dat zich richt op het ontdekken van nieuwe biersmaken en het genieten van de sfeer van de stad. Het festival wordt georganiseerd door de Antwerpse Bierbrouwers Vereniging en de Antwerpse Bierbrouwers Vereniging.



Christmas beer Festival

Festival des bières de Noël

Kerstbierfestival



**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



**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