

Port Betaald  
Port Payé  
Pays-Bas



AFZ: BACHLAAN 8 - 4462 JK - GOES



**MAART-APRIL 2018**

# **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 Dingemans  
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 Breeel  
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](http://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.Verekestraat 74 Kapelle  
[www.vroone.nl](http://www.vroone.nl)

COPY VOOR DE NIEUWSBRIEF AANLEVEREN UITERLIJK EIND 1<sup>E</sup> WEEK VAN DE MAAND

## DE DELTABROUWERS AGENDA 2018

---

|          |                                    |
|----------|------------------------------------|
| 20 April | Thema avond Kloonbier: Session IPA |
| 09 Mei   | Gildereis                          |
| 22 Juni  | BBQ                                |

---



## VAN DE VOORZITTER

---

**Bram van Stee**

Wat was het koud tijdens ons 24<sup>e</sup> festival, niettemin was het weer volle bak. Iets minder druk dan vorig jaar maar het was weer heel erg gezellig. Vanwege richtlijnen en voorschriften was het niet mogelijk om een tent direct voor de ingang te plaatsen. Volgend festival gaan we vroegtijdig met de gemeente in gesprek om dat probleem op te lossen. Extra zitplaatsen op de bovenverdieping gaven wat lucht. Vanwege de kou stond de buitentap uiteraard ook binnen, een goede keuze om die ook boven te plaatsen.

Complimenten aan de werkgroep leden voor een prima organisatie. Prima brouwerijen, enorm aantal prijzen voor de tombola die allemaal de deur uit zijn. De volgende Gildeavond is het de Session IPA keuring. We hopen op vele inzendingen.

Proost!

## BIER UIT BLIK BETER??

---

**John Simons**

Je kunt beter bier drinken uit blik dan uit een flesje – daar zijn 3 redenen voor

Bier is wereldwijd één van de populairste drankjes. Elk jaar produceren brouwers zo'n 1,9 miljard hectoliter van het gerstenat. Dat zijn ruim 21.000 olympische zwembaden vol per dag.

Desondanks – of misschien juist dankzij de populariteit van bier – bestaan er veel



misverstanden over bier. Eentje daarvan is dat bier uit blik goedkoop is en misschien zelfs een beetje ordinair. Want zeg nou zelf: als je een verjaardagsfeest geeft, dan haal je niet een paar traytjes bier bij de supermarkt om de hoek. Nee, je zet je gasten flesjes voor. Dat is chiquer. Net als wijn uit pak heeft bier uit blik een negatief imago. Dat komt door de groepen met wie we het associëren: dikke mannen, luidruchtige jongeren en daklozen. Niet voor niets staan de halve liters pils die voor minder dan een euro te koop zijn in de supermarkt ook wel bekend als zwerverbier.

### 1.: Minder zuurstof bij het bier

Toch is blik in veel opzichten een betere manier om bier te verpakken dan een flesje. Niet qua duurzaamheid, want statiegeldflesjes zijn volgens milieu kenners beter voor het milieu. Maar wel qua transport van de bottelaar naar de winkel: blikken gaan minder snel stuk, zijn lichter en stapelbaar. Ook komt er in een blik minder snel zuurstof bij het bier, waardoor de smaak achteruitgaat. Flesjes zijn minder goed van de buitenlucht afgesloten, helemaal als er een schroefdop op zit.

### 2.: Muffig luchtje door licht

Maar het belangrijkste verschil: blik laat geen licht door en dat komt de kwaliteit van het bier ten goede. Zonlicht tast namelijk de hop aan dat in het bier zit. Daardoor krijgt het bier een muffig luchtje. Daarom is het extra verse bier van Heineken gewikkeld in wit papier.

“Je kan zelf de proef op de som nemen”, legde biersommelier Pepijn van der Waa van BrewTaste vorig jaar uit. “Zet thuis uit dezelfde krat een flesje in de koelkast en eentje een paar dagen in de vensterbank. Trek ze naast elkaar open en je proeft meteen het verschil.”

Het meeste bier zit in donkere flesjes, omdat die relatief weinig licht doorlaten. Wat dat betreft zijn de witte flesjes van bijvoorbeeld Corona niet handig. En de kenmerkende groene flesjes van Heineken zijn niet veel beter. Daarom legt de brouwer een velletje karton op de kratten, de zogenoemde ‘crate cover’, zodat er minder licht op het bier valt.



### 3.: Metalige smaak

Hoe zit het met de metalige smaak die bier uit blik zou hebben? Volgens sommigen zit het tussen de oren, anderen proeven wel degelijk een verschil. Hoe dan ook, als je niet houdt van het gevoel van metaal aan je mond kun je het blikje altijd uitschenken in een glas.

De reden dat niet al het bier in blik wordt verkocht is voornamelijk een imagokwestie. Maar er is ook een technische oorzaak.

Bij sommige biersoorten wordt voor de smaak nog gist en suiker toegevoegd voor het bottelen, dat heet hergisting. Daarbij wordt een extra hoeveelheid koolzuur gevormd. Flesjes kunnen de druk die daarbij ontstaat prima aan, maar blikken niet. Dat worden potentiële bommetjes.

Kijk maar eens in de supermarkt of bij de slijter. Bier uit blik is bijna altijd pilsener, want dat is een biersoort zonder hergisting. Een dubbel of tripel koop je vrijwel uitsluitend in een fles.

<https://www.businessinsider.nl/waarom-bier-uit-blik-beter-is-dan-bier-uit-flesjes-661838>

## 7E BRAND BIERBROUWEDSTRIJD GESTART

---

Brand Brouwerij en Bier Consumenten Vereniging PINT op zoek naar beste Gose

Na zes mooie edities organiseren de Brand Bierbrouwerij en Bier Consumenten Vereniging PINT weer een spannende Brand Bierbrouwedstrijd voor enthousiaste thuisbrouwers uit Nederland. Dit jaar draait het om het brouwen van de perfecte Gose. De winnaar krijgt de unieke kans om met de meesterbrouwers van Brand zijn of haar Gose te brouwen in de Bierbrouwerij in Wijlre. Thuisbrouwers kunnen zich tot en met 9 mei 2018 aanmelden voor de Brand Bierbrouwedstrijd op [www.pint.nl](http://www.pint.nl).

### Toegankelijke Gose

Gose, een tarwebier, is fris en heeft een mooie balans tussen een milde zuurigheid en een fruitig hopkarakter met een medium body. Het lagere alcoholgehalte (3,6 tot 4,8%) maakt Gose een toegankelijk bier. De uitdaging voor de thuisbrouwers is het vinden van de optimale balans tussen de milde zuurigheid, het fruitige hopkarakter en het lagere alcoholgehalte. Bij de beoordeling zal de frisheid en deze balans een belangrijke rol spelen.



Vorig jaar werd uit een recordaantal van maar liefst 287 inzendingen Jeroen Free voor de tweede keer uitgeroepen tot winnaar van de Brand Bierbrouwedstrijd met zijn Session IPA. In 2014 won Jeroen ook al met zijn IPA. Brand Session IPA is sinds februari verkrijgbaar bij supermarkten, slijterijen en in de horeca.

### De Brand Bierbrouwedstrijd

Net zoals thuisbrouwers, omarmt de Brand Bierbrouwerij het brouwen van speciaalbieren. Uit de gezamenlijke passie voor de ambacht van het brouwen ontstond de bierbrouwedstrijd. De winnaar van deze wedstrijd mag in Wijlre, samen met de meesterbrouwer van Brand, zijn of haar bier brouwen. Voorgaande jaren waren dat Marc Vriens (Pilsener), Jacques Bertens (Zwaar Blond), Jeroen Free (IPA en Session IPA), Bart Engel (Saison) en Dennis Pancras en Niels Bosman (Porter). Inschrijven voor de Brand Bierbrouwedstrijd kan hier tot en met 9 mei 2018 (minimum leeftijd is 18 jaar en woonachtig in Nederland is een voorwaarde). Op de website van PINT staat uitgebreid beschreven waaraan de Gose moet voldoen.

HorecaVizier (Nieuws)

februari 21, 2018

<https://www.horecavizier.nl/7e-brand-bierbrouwedstrijd-gestart>



## EERSTE MAGAZINE BROUW! GELANCEERD

John Simons

Op 23 januari 2018 is in Amersfoort tijdens de 2<sup>e</sup> Dutch Craft Beer Conference een nieuw vakblad voor bierbrouwers gelanceerd. Het eerste exemplaar van Brouw! magazine werd door uitgever/hoofdredacteur Fedor Vogel overhandigd aan Michel Ordeman, de voorzitter van Craft (onafhankelijke brouwers Nederland). Het nieuwe lijfblad voor craft- en homebrewers verschijnt 4x per jaar.

Het aantal brouwerijen in Nederland en België is de afgelopen tien jaar enorm gegroeid. In Nederland zijn er inmiddels meer dan 500 microbrouwerijen actief en naar schatting vele duizenden thuisbrouwers (hobbybrouwers). Een trend die onder andere is overgewaaid uit Amerika, waar inmiddels ruim 5.000 microbrouwerijen speciale bieren brouwen. Fedor Vogel: "Als uitgever van het magazine Bier!, een blad voor biergenieters, volgen wij de markt al tien jaar. Zo zagen we dat in de USA vele magazines verschenen voor bierbrouwers, over het ambacht bierbrouwen. Ook in Duitsland heb je zo'n magazine, maar in België en Nederland nog niet. Dus naast Bier! magazine hebben wij nu Brouw! magazine, een lijfblad voor brouwers van groot tot klein. Een magazine waar kennisuitwisseling centraal staat in de breedste zin, gekoppeld aan productnieuws en de laatste trends. Wij denken dat er onder de brouwers veel behoefte bestaat aan zo'n vakblad en nu is het er."

### Bladformule

Het magazine Brouw! heeft een herkenbare bladformule met terugkerende rubrieken. Zo is er altijd het laatste productnieuws, zijn er informatieve rubrieken over grondstoffen zoals brouwgerst/mout, hop en gist, uitleg over brouwapparatuur, columns, interviews met brouwers, collaboration brews (reportages over brouwers die samen een eenmalig bier brouwen), informatie over recepturen, vraag en antwoord en meer nieuws dat de brouwers aanspreekt.

Kennisuitwisseling is de rode draad in het magazine. Het magazine Brouw! heeft in eerste instantie een oplage van 10.000 exemplaren.



# BAD HAIR BREWING



## BIER

### PROEFVONDEN

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](mailto:badhairbrewing@gmail.com)

## Verspreiding

Het magazine Brouw! wordt vier keer per jaar verspreid onder alle brouwerijen in Nederland en België. Ook wordt het magazine verspreid onder klanten van Brouwmarkt uit Almere, dat zich onder andere richt op de thuisbrouwers. Daarnaast kunnen geïnteresseerden een abonnement nemen via [www.brouwmagazine.nl](http://www.brouwmagazine.nl). Een jaarabonnement kost € 25,50 in Nederland en € 32,50 in België. Het nieuwe brouwersvakblad is tevens een uitstekend platform voor adverteerders uit de wereld van toeleveranciers van de brouwers zoals leveranciers van brouwapparatuur, ingrediënten zoals mout, hop en gist, producenten van software, glaswerk, etikettering, en bedrijven op het gebied van consultancy en marketingadvies en dergelijke.

## Over Brouw!

Brouw! magazine wordt uitgegeven door Birdy Publishing BV uit Zwijndrecht, dat ook sinds 2008 het smaakmakende onafhankelijke glossy magazine Bier! uitgeeft (een blad voor biergenieters/consumenten in een oplage van 12.000 exemplaren). Brouw! werkt met een kundig redactieteam en laat zich mede inspireren door zoveel mogelijk partijen uit de bier- en brouwwereld, teneinde de inhoud van het magazine optimaal op de doelgroep van de brouwers af te stemmen.

## ZWAAR BIER BROUWEN MET DE GRAINFATHER

Miguel van der Hiele

Allereerst zal ik mezelf even voorstellen; Mijn naam is Miguel van der Hiele, ik kom uit Middelburg, ben getrouwd en vader van twee dochters. Ik ben een groot liefhebber van Craftbeer, maar een mooi Belgisch of ander buitenlands bier sla ik meestal ook niet af. Ook ben ik vaak op proeverijen of (lokale) festivals te vinden. Dit zijn gelegenheden, waarbij het wat mij betreft niet alleen om bier draait, maar ook om goed gezelschap en gezelligheid!

Eind 2013 kwam ik via vrienden in aanraking met hobby brouwen, en ook omdat ik liefhebber ben van voornamelijk craftbeer ken ik een aantal brouwers (Kees Bubberman, John de Vries en Jens van Stee), hierna heb ik mezelf verder ingelezen in deze hobby. Ook mijn vriend Sjors werkt bij Kees, bij de professionals kan ik altijd terecht voor wijze raad.



Begin 2014 ben ik mijn brouwspullen gaan verzamelen, ik wilde wel gelijk met graan brouwen, en zo kocht ik iedere maand wel wat. Ik ben begonnen met twee elektrische weckketels, een zelfgebouwde filter en plastic gistvaten. Eind 2014 kreeg ik van mijn vrouw de brouwcursus bij De Deltabrouwers cadeau voor mijn verjaardag, deze heb ik toen gevolgd bij Jens.



In 2016 heb ik al mijn brouwspullen verkocht, en een Grainfather gekocht. Een apparaat wat in mijn situatie een goede oplossing bleek. Ook heb ik een Fermentasaurus gekocht (een conische gisttank van PET), en zo mijn brouwspullen verder “geprofessionaliseerd”. Het was even wennen met de Grainfather, maar als je het apparaat eenmaal onder de knie hebt, kun je er prachtige bieren mee brouwen. Ik brouw gemiddeld 4 á 6 keer per jaar.

Ik ben na de brouwcursus gelijk lid geworden van De Deltabrouwers. Door wat tijdgebrek heb ik mijn lidmaatschap in 2016 opgezegd. Op de open brouwdag dit jaar in de Klimopschool ben ik in gesprek geraakt met John Simons, waarna ik weer opnieuw lid ben geworden. Ik hoop (nog steeds) te leren van alle ervaring die binnen het brouwgilde aanwezig is, en hoop dat ik zelf ook af en toe mijn steentje bij kan dragen.

Via de app “Slack” op het kanaal van De Deltabrouwers ben ik door Eric gevraagd een stukje te schrijven over de “reiterated mashing” methode in de Grainfather. Dit wil zeggen; Twee keer maischen, één keer volgens de normale procedure, en éénmaal maischen in het wort die verkregen is uit de eerste maischstap. Op deze manier kun je veel zwaardere bieren brouwen. Denk aan Imperial Russian Stouts, Barleywines en Quadrupels.

Ik heb voor het brouwen met de Grainfather heel veel opgestoken van de filmpjes van David Heath, een Engelse brouwer die in Noorwegen woont. Hij heeft zijn eigen YouTube kanaal. David heeft door zijn ervaring met de Grainfather ontdekt dat het systeem het beste werkt (met de normale moutpijpjes) met een moutstort tussen de 4 en de 5 kg. De Grainfather kan een moutstort aan tot 9kg. Maar dit wordt niet aangeraden, het water komt op deze manier niet voldoende in aanraking met het water wat rondpompt. Ook is er een set korte moutpijpjes te koop voor de Grainfather, deze werken het best met een moutstort tussen de 2.5 en de 3.5 kg. Als je een Grainfather bezit, kun je veel opsteken van de kennis van David.

Ik wilde een Imperial Russian Stout brouwen, hiervoor heb ik het recept gekregen van Wim van Vossen, die heeft het recept ooit bedacht en is getapt op de nieuwjaarsreceptie van de Deltabrouwers in 2015.

Van dit bier was ik behoorlijk onder de indruk.

Hoe ga je te werk:

Als eerste maak je je recept op de Grainfather website, het recept van Wim was voor 40 liter, op de website van Grainfather kun je heel makkelijk het recept schalen naar een voor jou interessante hoeveelheid. Wel moet je even spelen met de hop, om de juiste bitterheid te krijgen (je kunt in de tabellen de werkelijke waarde van de alfa-zuren van de hop toevoegen). Ik ben in het bezit van de Grainfather Connect controller, deze heb ik voor dit recept op de handmatige modus gezet.

Vervolgens de mout schroten, dit doe ik op de dikte van een bankpasje met mijn walsenmolen. Ik heb voor dit recept iets meer mout gebruikt dan voorgeschreven



## 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

Nieuwe Rijksweg 21 - 4472 AA - 's-Heer Hendrikskinderen

tel: 0113 21 58 66 of Dennis 06 20 01 35 18

<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](mailto:info@vroone.nl)**

door David Heath. Voor deze batch heb ik in totaal 10.7kg. mout gebruikt. Deze heb ik door twee gedeeld, dus 5.35kg per maischstap (mijn moutstort was dus iets meer dan 5kg.)

Hierna begin ik aan de eerste maischstap, ik maisch bijna al m'n bieren rond de 66 tot 68 graden. Ik maisch wel uit op 75 graden.

Als de eerste maischstap erop zit, ga ik spoelen. Omdat ik een dubbel maischschema ga uitvoeren, spoel ik de eerste keer met de volledige hoeveelheid van het spoelwater, zoals aangegeven in het recept op de Grainfather website. Ik gebruik hiervoor een mix van warm en koud water, zodat ik voor de tweede maischstap ook ongeveer uitkom op een temperatuur van 66 graden. In mijn geval moest ik om 23 liter wort over te houden in totaal 12 liter spoelwater gebruiken. De eerste keer heb ik dus gespoeld met 12 liter water.

Voor de tweede maischstap moest ik even de controller van de Grainfather resetten, anders wil deze direct door naar het kookproces. Na dit gedaan te hebben, heb ik de eerste mout uit de moutpijp verwijderd, deze schoongemaakt, en opnieuw gevuld met de tweede batch mout. Na 75 minuten maischen was ook deze stap klaar en kon ik de rest van het spoelwater toevoegen, deze keer gewoon op een temperatuur van 78 graden. Wat in deze stap redelijk belangrijk is, is dat je bij het toevoegen van het water goed in de gaten houdt wat je volume voor het koken moet gaan worden, dit kun je in je brouwsessie terugvinden onder "pre-boil volume". In mijn geval heb ik nog 3 liter spoelwater gebruikt, en dit kwam aardig overeen met de hoeveelheid wort die ik uiteindelijk wilde overhouden.



Hierna heb ik het wort 90 minuten gekookt, en de hopgiften op de gezette tijden toegevoegd. Het SG na het koken was 1.106.

Daarna koelen en in het gistvat gepompt, en daarna de gist toegevoegd.

De hoofdgisting was binnen 5 dagen achter de rug. Hierna heb ik het bier nog drie weken laten rusten, en de gist goed uit laten zakken. Tussendoor heb ik twee keer gist afgelaten. Het Eind SG was 1026. Na toevoeging van de bottelsuiker kwam ik op een alcoholpercentage van 11,3%.

Hieronder nog even een korte uitleg van de stappen hierboven genoemd:

- 1: Maak je recept zoals je dit altijd doet, op de Grainfather website. 2: Kijk goed naar de hoeveelheid mout die je toe wilt voegen
- 3: Bepaal welke moutpijpjes je gaat gebruiken, en welke het beste in aanmerking komt om je high-gravity recept te brouwen. De normale moutpijpjes geeft het beste rendement met een moutstort tussen de 4 en de 5 kg. Met de kleine moutpijpjes haal je het beste rendement met een moutstort tussen de 2.5kg tot 3.5kg
- 4: Maisch met de moutpijpjes zoals je dit hebt bepaald in stap 3. Bij de eerste keer maischen gebruik je de volledige hoeveelheid spoelwater, zoals is aangegeven in het recept op de Grainfather website. Uitmischen op 75 graden.

5: Spoel met een mix van warm en koud water, om het wort voor de tweede maischstap weer op de juiste temperatuur te brengen. In mijn geval 66 graden. Leeg de moutpijp.

6: Nu gaan we de tweede maischstap uitvoeren, voeg het de mout weer toe aan het wort. Ook deze weer uitmaischen op 75 graden.

7: Kijk goed naar de hoeveelheid wort die je nu over hebt, hierna spoel je tot je het gewenst volume voor het koken hebt bereikt (in mijn geval 3 liter). In dit geval kun je gewoon spoelwater gebruiken van 78 graden.

8: Koken zoals je normaalgesproken ook doet, en volg de stappen van het recept.

Op deze manier brouwen is erg leuk om te doen, je kunt met relatief weinig mout een behoorlijk rendement halen. Deze stout kwam bij mij uit op een begin SG van 1.108, na de hoofd- en de nagisting was deze gezakt naar 1.021, bij deze heb ik dus een alcoholpercentage behaald van 11.3%.

Ik hoop dat jullie er iets van op kunnen steken, het is relatief makkelijk om te doen, als je alle stappen zoals hierboven aanhoudt. Het volgende bier dat bij mij in de planning staat om op deze manier te brouwen is een Barleywine. Maar eerst nog een paar IPA's en een NEIPA (New England IPA).

Succes!

## HOE MANNEN GEZOND BLIJVEN MET BIER

John Simons

'Mannen moeten 2 keer per week met vrienden bier drinken om gezond te blijven'

Dit is wetenschappelijk onderzoek waar je als man heel vrolijk van kan worden! Een gezonder leven kun je bereiken met een fitnessabonnement en twee stuks fruit per dag. Maar het kan ook een stuk makkelijker en gezelliger. Het enige wat je namelijk hoeft te doen is je vrienden te verzamelen en lekker in de kroeg te gaan zitten. En niet een keertje per maand, maar twee maal in de week als het even kan!

Een nieuw onderzoek van Robin Dunbar, professor ontwikkelingspsychologie aan de



Universiteit van Oxford, laat zien dat mannen die hun vrienden tijdens een sociaal gebeuren twee keer per week of meer zien, gezonder zijn, minder kans op depressie hebben en zelfs sneller van ziektes genezen dan mannen die alleen thuis zitten, aldus de „University Herald“.

De gezondheidsvoordelen ontstaan door de sterke band die ontstaat als mannen samen zijn. De Medical Daily zegt dat deze banden het geluksgevoel vergroten, je

zelfvertrouwen doen verhogen en stress doen verminderen. Alle drie deze punten zijn factoren die meespelen in je mentale en fysieke gezondheid.

Nu hoef je je ook weer niet daadwerkelijk twee keer per week dronken te voeren (wel leuk dan, minder leuk de volgende ochtend). Volgens Dunbar kunnen de banden gevormd worden door sport of uiteten gaan met vrienden, zolang het maar twee keer per week is en de groep niet groter is dan vijf mannen. Oh ja, facetimen of online gamen werken niet, want je moet fysiek met elkaar afspreken.

Wat je wel moet weten over dit onderzoek is het feit dat het onderzoek in dit specifieke geval werd gefinancierd door de Guinness Brewery. Maar zelfs als het niet werkt is het drinken van een biertje met vrienden zo erg toch niet?

## ESTERS EN FENOLEN IN BIER

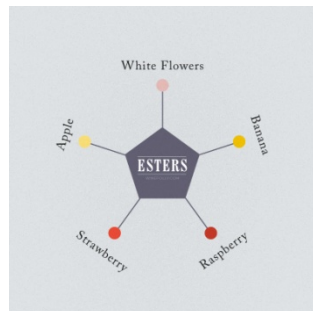
John Simons

Bij het waarnemen van bepaalde aroma's in bier, hoor je mensen vaak verwijzen naar 'esters' en 'fenolen'. Wat zijn esters en fenolen ook alweer, wat is het verschil en vooral: hoe komen ze in je bier. Esters en fenolen zijn organische verbindingen die bijdragen aan het aroma en de smaak van vele biertijlen. Over het algemeen kun je stellen dat esters fruitig en vaak gewenst zijn, terwijl fenolen pittig en meestal ongewenst zijn. Deze -misschien te- simpele uitleg helpt wel om de twee geur- en smaakmakers uit elkaar te halen en te houden.

### Esters:

De fruitige aroma's waarneembaar in bier worden gewoonlijk gegenereerd door gist esters, tenzij er daadwerkelijk fruit in het recept wordt gebruikt. Esters worden gevormd door een reactie tussen organische zuren die aanwezig zijn in het wort en de alcohol die tijdens de vergisting vrijkomt. Dit proces wordt ook wel verestering genoemd. Hoewel esters in bepaalde biertijlen, veelal Ales, zeer aangenaam kunnen zijn, kunnen ze ook als ongewenst of ongepast worden beschouwd, vooral in lagers. Geuren en smaken die worden toegeschreven aan esters zijn onder andere:

- Aardbei
- Ananas
- Anijs
- Appel
- Banaan
- Honing
- Juicy Fruit kauwgum
- Nagellakverwijderaar/terpentine
- Peer



Omdat de esterproductie toeneemt naarmate de vergistingstemperatuur stijgt, hebben ales over het algemeen een groter ester karakter dan lagers. Ondanks dat de reactie tussen zuren en alcohol verantwoordelijk is voor het vormen van esters,

zijn er drie variabelen die de ontwikkeling van esters en de hoeveelheid daarvan in het bier beïnvloeden.

**Wort:**

Hoge concentraties suiker, zink en vrije aminozuren hebben de neiging om hogere esterniveaus te bevorderen. Hogere niveaus van opgeloste zuurstof en vetgehalte kunnen de estervorming remmen.

**Gist:**

Sommige giststammen zijn meer geneigd om esters te produceren. Bijvoorbeeld gisten die gebruikt worden voor de Duitse tarwebieren staan bekend om het produceren van hoge niveaus van isoamylacetaat, de karakteristieke banaan-achtige smaak.

Over het algemeen produceren ale gisten meer esters dan lager gisten, maar dit zal waarschijnlijk hoofdzakelijk komen door de warmere of hogere gistingstemperaturen.

**Vergistingsgeometrie:**

Geloof het of niet, de vorm van het vergistingsvat kan invloed hebben op de productie van esters. Hoge, smalle vergistingsvaten hebben de neiging om minder esters te produceren dan ondiepe, meer open vaten. Dit komt omdat de hoge hydrostatische druk en CO<sub>2</sub> niveaus in de hoge, smalle vaten de estervorming remmen.

**Fenolen:**

Enige vorm van fenolen en polyfenolen zijn altijd aanwezig in bier, maar wanneer bierdrinkers aangeven dat ze "fenolen" waarnemen of een biertje beschrijven als 'fenolisch' verwijzen ze eigenlijk naar de aroma's van vluchtige fenolen. In de meeste gevallen zijn fenolen niet wenselijk, maar er zijn enkele uitzonderingen voor bepaalde bierstijlen.

Terwijl stijl specifieke esters meestal aangenaam zijn, zijn fenolen bijna altijd ongewenst. Fenolen worden geassocieerd met de volgende kenmerken:

- Kruidnagel
- Medicijn
- Peper
- Rook
- Paardendekens
- Tannines
- Vanille



Vluchtige fenolen komen over het algemeen uit drie verschillende bronnen.

Ingrediënten: water en gerookte mouten:



Donovan Larmonie – 't Wort Wat

The Oxford Companion to Beer door Garrett Oliver et al;

Yeast: The Practical Guide to Beer Fermentation door Chris White en Jamil Zainasheff;

Esters versus Phenols, David Carpenter, Craft Beer & Brewing Magazine, 10 mei 2015.

## KOKEN MET BIER

Arjen Dubbelman

### BIERSTOOFSCHOTEL.

Ingrediënten:

600 gr riblappen, met vet

3 uien

2 tenen knoflook

150 gr champignons

1 rode paprika

500 ml runderbouillon

500 ml bier, trappisten bier, donker.

150 ml sterke koffie

1 laurierblaadje

1 takje tijm

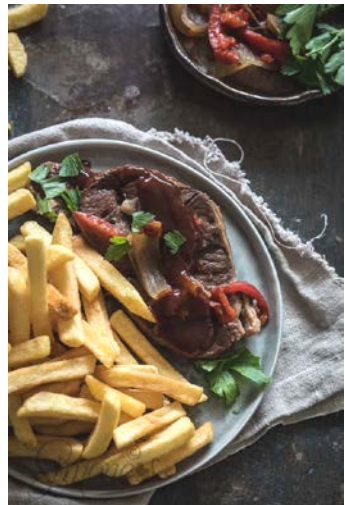
25 gr bloem

1 dikke plak ontbijtkoek

2 el goede balsamico of sangiovese azijn

zout

peper



10 minuten

4 personen

Dit weer vraagt om een heerlijke bierstoofschotel. Een heerlijk gerecht wat ook nog eens supergemakkelijk is om te maken. Belangrijk is dat je een goed stuk vlees gebruikt waar het vet nog aan zit. Dit geeft namelijk smaak en zorgt voor mals vlees. Daarnaast moet je er de tijd voor nemen. Maar dat is het zeker waard.

Serveer het supermalse stoofvlees met een mooie aardappelpuree of hand gesneden frieten, of mooier nog: met warme tortilla's. Geniet ervan!

Vorbereidingstijd: 10 min | Stooftijd: 240 min

Als lekkere hap maak ik een stoere bierstoofschotel. Een gerecht met betaalbare ingrediënten, superlekker en makkelijk te maken.

Je moet voor het perfecte stukje stoofvlees alleen wel met een paar dingen rekening houden:

Gebruik vlees waar nog vet aan zit en snij dit er ook niet af. Vet geeft smaak aan je gerecht en zorgt voor mals vlees. Zelf gebruik ik graag riblappen (dit is het zachte



vlees uit de nek of de rug) waarbij het vet aan de rand zit, omdat riblappen het snelst gaar zijn. Maar ook sucadelappen (stuk uit de schouder) of magere runderlappen lenen zich goed voor een mooie stoofschotel. De verschillende soorten vlees hebben wel allemaal verschillende bereidingstijden.

Stoofvlees heeft tijd nodig en kun je niet perfect krijgen in 1 of 2 uur tijd. Laat je stoofschotel (afhankelijk van het soort vlees dat je gebruikt) minimaal tussen de drie en vijf uur op lage temperatuur garen. Voor

Bak het vlees eerst kort in een koekenpan, voordat je het in de stoofpan gooit

Snij het vlees niet in stukken, maar bak en stoof het in zijn geheel

Stoofschotel heeft vocht nodig om het vlees langzaam te laten garen. Wanneer je vocht (in mijn geval bier) toevoegt aan de stoof, zorg er dan voor dat dit vocht tegen het kookpunt zit. Want als je koud vocht bij het vlees gooit, gaat het 'schrikken' en kan het taai worden. Alle ingrediënten in het vocht van het vlees. En lekker laten sudderen.

Ik kan nu al uitkijken naar het moment dat mijn vrienden binnenstappen en dan, terwijl ze de koelkast induiken voor het eerste biertje, zeggen: "Gast, wat ruikt het hier lekker! Niet normaal, man!"

Waarschijnlijk maak ik er een goede aardappelpuree bij of handgesneden friet, dat doet het altijd goed bij de mannen.

Goed bier, goed gezelschap en schransgarantie. Dit gaat weer een wereldavond worden.

En dat allemaal met een betaalbaar stuk vlees. Veel beter kun je het jaar niet beginnen.

Uit de Simone's keuken.



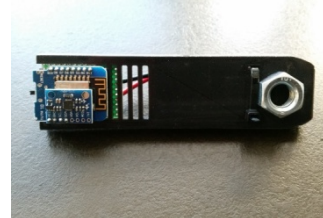
Sinds ik brouw en me erin verdiept heb hoor / lees ik vanaf het begin dat 30% van de smaak van je bier in de vergisting zit. Stap 1 nadat de eerste 4 of 5 brouwsels op de fles zaten was het bouwen van een klimaatkast uit een oude koelkast. Maar eigenlijk leverde me dat niet de controle op die ik wilde; namelijk het kunnen volgen van de vergisting. M.a.w. ik wilde weten wat er gebeurt in die emmer die in de vergistingskast staat.

Na enig speurwerk op het internet kwam ik op het spoor van de iSpindel, die als een sensor besteld kan worden. De iSpindel is een stukje elektronica in een waterdichte koker dat de temperatuur kan meten en de hoek waarin de koker zich bevindt. Deze hoek is een maat voor de opwaartse kracht en dus het soortelijk gewicht (S.G.) van de vloeistof.

Gebruikmakend van een handig neefje met soldeer skills zat het ding na het bestellen van een compleet setje binnen een uurtje in elkaar.

Omdat de opwaartse kracht die de koker ondervindt afhankelijk is van de density van de vloeistof waar het in drijft kan je van de aan de hand van de hoek van de koker het S.G. van de vloeistof uitrekenen.

De iSpindel kan middels een wifiverbinding de betreffende gegevens doorsturen en vanaf daar kunnen we kiezen wat we ermee doen. Ik heb ervoor gekozen de data door te sturen naar de website ubidots waarna je de temperatuur en het density verloop mooi zichtbaar kan maken. Bovendien is het vanaf ubidots altijd online te volgen en zeg nou zelf wat is er mooier om in je pauze met je telefoon ff te kijken hoe het met je bier gaat!!



Ook kan je zien wanneer je bier volledig is uitgegist, omdat het S.G. / de hoek niet meer verandert.

Het kalibreren van de iSpindel doe je door tijdens een vergisting regelmatig de hoek te vergelijken met de brix-waarde of de S.G.

Middels een op de iSpindel site te downloaden spreadsheet kan je deze data omzetten in een algoritme die je of in de iSpindel kan programmeren of in bijvoorbeeld ubidots om kan laten rekenen.

Is de S.G. meting met de iSpindel nauwkeurig?

Dat is de vraag: de nauwkeurig gaat achteruit door de schuimlaag van de vergisting die zich aan de iSpindel hecht.

Hier zijn oplossingen voor bedacht door de iSpindel van wat extra appendages te voorzien waardoor hij af en toe gaat trillen of rondtollen zodat je geen afzetting van gist / schuim zou hebben maar dat heb ik nog niet geïmplementeerd.

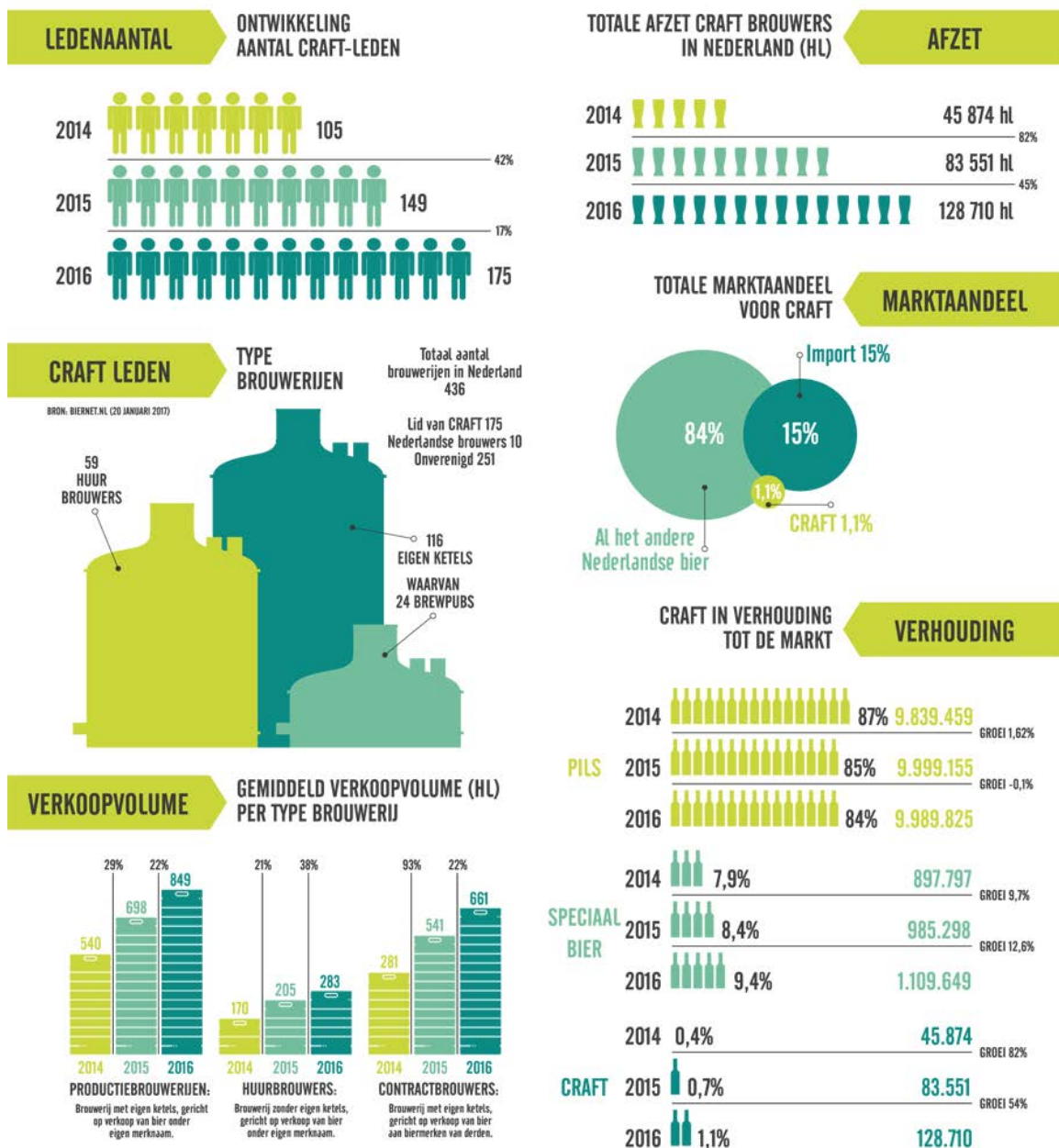
Meer informatie is te vinden op <http://www.iSpindel.de> en op <https://www.hobbybrouwen.nl/forum/index.php?topic=33743.0> Uiteraard is de prijs van ca 45 euro voor het bouw pakket aanzienlijk te verlagen door alles los te bestellen via de bekende Chinese sites.



De CRAFT-index is het jaarlijkse onderzoek van CRAFT naar de Nederlandse biermarkt. Aan de hand van de vragenlijst onder de leden, krijgen we inzicht in de impact van CRAFT-brouwers op de Nederlandse biermarkt. De resultaten worden geanalyseerd in verhouding tot de resultaten van het onderzoek van de Nederlandse Brouwers. ( [http://www.nederlandsebrouwers.nl/site/assets/files/1225/bierconsumptiecijfers\\_2016.pdf](http://www.nederlandsebrouwers.nl/site/assets/files/1225/bierconsumptiecijfers_2016.pdf) )

## Resultaten van de CRAFT-Index 2016

De CRAFT-index is voor het eerst uitgevoerd in januari 2017 en heeft betrekking op de resultaten van 2014, 2015 en 2016. In 2016 telde de vereniging 175 leden en is de vragenlijst door 99 leden ingevuld (Response van 58%). De steekproef is beoordeeld als representatief, aangezien de verkoopresultaten van de niet-respondenten, bekend zijn bij CRAFT. Ieder lid van CRAFT is namelijk op basis van zijn verkoopvolume in 2015 ingedeeld in een contributieschaal.



## Ontwikkeling ledenaantal

Het ledenaantal van CRAFT is de afgelopen jaren fors gestegen. Zo groeide het aantal leden tussen 2014 en 2016 van 105 naar 175 leden. Dit is in lijn met de sterke groei van het totaal aantal brouwerijen in Nederland. Zo telde Nederland op 20 januari 2017 maar liefst 436 brouwerijen. Hiervan zijn 175 lid van CRAFT, 10 lid bij de Nederlandse Brouwers en 251 brouwerijen zijn niet verenigd.

## Type brouwerijen

Van de 175 leden in 2016, beschikken 116 brouwerijen over 'eigen ketels' en zijn 59 brouwerijen 'huurbrouwers'. 24 leden hebben aangegeven een 'Brewpub' te zijn: een brouwerij dat voornamelijk brouwt voor verkoop en consumptie in de eigen horeca gelegenheid.

## De afzet van CRAFT-brouwers op de Nederlandse biermarkt

De afzet van CRAFT-leden is sinds 2014 fors gegroeid: van 45.874 (hl) in 2014, 83.551 (hl) in 2015 naar 128.710 (hl) in 2016. Een opeenvolgende groei van 82% en 54% per jaar. In 2016 was het marktaandeel van CRAFT 1,1% van de totale markt (bier consumptiecijfers Nederland 2016).

De groei van CRAFT-bier t.o.v. pils is in lijn met de groei van 'speciaal bier'. Speciaal bier is gedefinieerd als al het bier dat anders is dan pils, biermix en alcohol arm- vrij bier. Uit onderzoek van de Nederlandse brouwers is het marktaandeel van speciaal bier gegroeid van 7,9% in 2014 naar 9,4% in 2016. Het volume aan speciaal bier heeft een opeenvolgende groei gemaakt van 8,2% en 14,2% per jaar.

Van de totale afzet in Nederland was 1,1% van CRAFT-brouwers, 84% van alle andere Nederlandse brouwers en 15% geïmporteerd bier. Het is niet bekend hoe de verhoudingen per type bier zijn van het geïmporteerde bier (bier consumptiecijfers Nederland 2016).

## Verkoopvolume per type brouwerij

De afzet van de CRAFT-leden is voor alle type brouwerijen de afgelopen jaren gestegen. Een CRAFT-lid kan de activiteiten van alle drie de verschillende brouwerijen ontplooiën.

Het gemiddelde verkoopvolume van leden met eigen ketels die bier onder hun eigen merk verkopen is gestegen van 540 (hl) in 2014 naar 698 (hl) in 2015 en 849 (hl) in 2016.

Voor huurbrouwers is het gemiddelde verkoopvolume gestegen van 170 (hl) in 2014, naar 205 (hl) in 2015 en 283 (hl) in 2016.

Contractbrouwerijen – brouwerijen die bieren brouwen in eigen ketels voor merken van derden – verkochten gemiddeld 281 (hl) in 2014, 541 (hl) in 2015 en 661 (hl) in 2016.

### ON-SITE VERKOOP

### VERKOOP IN EIGEN WINKEL OF HORECA GELEGENHEID

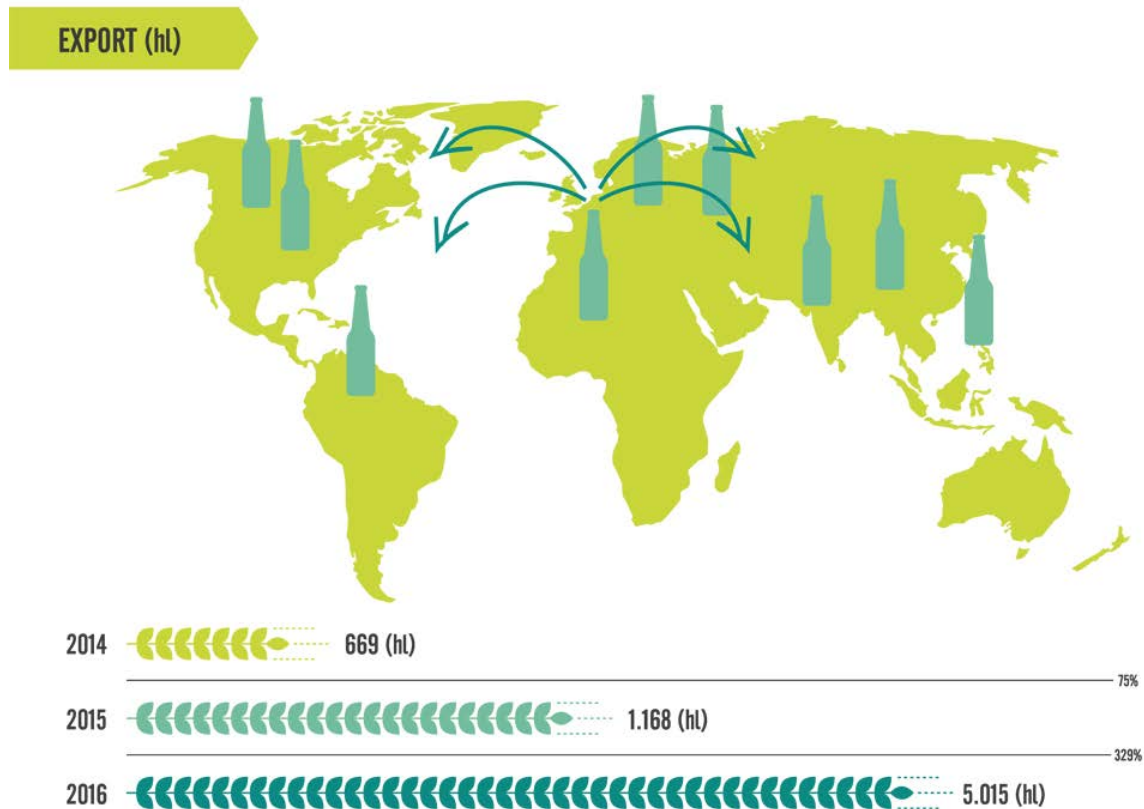


## Export

De verkoop van CRAFT-leden naar het buitenland is gestegen van 669 (hl) in 2014, naar 1168 (hl) in 2015 tot 5015 (hl) in 2016. Een jaarlijkse groei van 75 en 329%.

## 'Onsite verkoop'

De verkoop van CRAFT-leden in een eigen horeca-gelegenheid of winkel is gestegen van 8382 (hl) in 2014, naar 13144 (hl) in 2015 tot 17.925 (hl) in 2016.



**INTERNATIONAAL GEUZE & KRIEK FESTIVAL  
VAN HET PAJOTTENLAND**

**DE NACHT  
VAN DE  
GROTE  
DORST**

**Aan de kerk van Itterbeek**

**VRIJDAG 27 APRIL 2018  
vanaf 19u00**

**WWW.GROTEDORST.BE**

A promotional poster for a beer festival. The background is a scenic landscape with rolling green hills and trees. The text is overlaid on the image. At the top, it says 'INTERNATIONAAL GEUZE & KRIEK FESTIVAL VAN HET PAJOTTENLAND'. Below that, in large, stylized letters, is 'DE NACHT VAN DE GROTE DORST'. A blue banner on the left says 'Aan de kerk van Itterbeek'. At the bottom left, it says 'VRIJDAG 27 APRIL 2018 vanaf 19u00'. At the bottom right, it says 'WWW.GROTEDORST.BE'.



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



**Canuck**  
B.V.  
DISPENSING EQUIPMENT

**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](http://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 Mosselstijp  
voor min. 30 tot max. 300 personen

info: 06 20 08 44 62  
[www.jandemosselman.com](http://www.jandemosselman.com)

seizoen juli/dec. NL/BE

**SCELTA**<sup>®</sup>  
PRODUCTS  
KRUININGEN

**VOOR LEKKERE  
SNACKS  
IN BIERBESLAG!**



*5 Soorten bier op de tap.*

*Ruim 50 soorten bier uit de fles!*

**Bierproeverijen!**

*..Iedere laatste zondag van de maand.*

Sint Jacobstraat 48

4461BB Goes

0113-212669

[info@ericsbar.nl](mailto:info@ericsbar.nl)



# CAFÉ BAARENDS

*voor sport en bierliefhebbers*

VOORSTAD 17- 19

4461 KK GOES

TEL: 0113 21 59 60



**DE  
SLOT  
OOSTENDE**



emelisse



**Echt  
Zeeuws  
bier!**

Singelstraat 5, 4461 HZ Goes  
[www.slotoostende.nl](http://www.slotoostende.nl)