



# DE



# HOPBEL



Twents Bierbrouwers Gilde

# HAB

*NR. 4 JAARGANG 21  
OKT/NOV/DEC 2007*



COLOFON

**HAB sinds 1984**

Oprichters: Henk, André en Benedict

Postadres:

Weverstraat 35  
7545 TJ Enschede

Bankrelatie:

512819874  
t.n.v. Twents bierbrouwers gilde HAB  
te Hengelo

Kamer van koophandel:

Enschede V.075.413

**Bestuur**

Voorzitter: Freek Keijzer  
Secretaris: Rien Rolf  
Penningmeester: Robin Elfrink  
Algemeen bestuurslid:  
Henk Masselink  
Oscar Moerman  
Moutmeester: Peter Masselink  
Email: bestuur@hab.brouwen.nl

**De Hopbel**

De Hopbel is het officieel orgaan van het amateur bierbrouwers gilde HAB te Hengelo.  
Redactie + technische realisatie:  
Henk Post en Hans Domburg  
Vaste correspondent:  
Marino Peper  
Culinair redacteur: Eddy Bruning  
E-mail: redactie@hab.brouwen.nl  
Internetsite  
<http://www.hab.brouwen.nl>

**Lidmaatschap**

Het lidmaatschap van het Gilde kost € 35 per jaar.  
Inschrijfgeld: € 5.

**Beschermvrouw van het gilde:**

Hetty Holstein

Het Twents bierbrouwers Gilde is aangesloten bij het LABO, het Landelijk Amateur Bierbrouwers Overleg. Dit is een overleg orgaan van de voorzitters van de aangesloten verenigingen waarmee jaarlijks vergaderd wordt op het ONK. Hier worden besluiten genomen m.b.t de biertypen lijst, landelijke wedstrijden (ONK & BONK) en ervaringen uitgewisseld m.b.t. gilde activiteiten. Dit alles met als doel het bierbrouwen landelijk te bevorderen. Zie <http://www.labo.nu>

De gilde-avonden worden op elke tweede donderdag van de maand van 20:00 tot 23:00 uur gehouden, behalve in de maanden juli en augustus. Op deze gilde-avonden worden voor amateur bierbrouwers lezingen gehouden, proeverijen en georganiseerd en wat verder het thuisbrouwen ondersteund.

Eén keer per jaar wordt een onderlinge brouwwedstrijd gehouden waarbij de ingezonden brouwsels beoordeeld worden door een publieksjury en een vakjury.

Ook wordt minstens één keer per jaar een (grote) excursie georganiseerd bij een voor de amateur-bierbrouwer interessante instelling/brouwerij.

Omstreeks de maand juni is er traditioneel een culinair samenzijn in de vorm van een barbecue (bij voldoende deelname) waarbij echtenotes(n) en vriend(in) ook welkom zijn.

# VAN DE REDACTIE



Beste lezers en genieters,

Na een tijdje geen Hopbel wegens te weinig kopij nu dan eindelijk weer een goed gevuld exemplaar. Deze is dus voor de maanden oktober, november en december. En daarmee is het jaar 2007 voor de Hopbel afgesloten.

Het volgend jaar proberen we elke 2 maand een hopbel uit te brengen, maar dat kan alleen met jullie medewerking, dus laat je creativiteit zien.

Neem een voorbeeld aan Oscar, zoals hij zijn avontuur in Bamberg in tekst en beeld heeft beschreven in deze Hopbel. Of aan Freek, die op een simpele manier een zeer interessante tabel heeft samengesteld waar wij als brouwers veel info uit kunnen halen.

De donkere dagen zijn inmiddels aangebroken en voor menigeen zal dat de aanleiding zijn om een winterbier te brouwen. De gilde-avond van 13 december stond daarom in het kader van de winterbieren.

Ik heb er zelf ook al één gebrouwen in mijn brouwerij Hengelo (ja, met 2 oo's)

Die naam met een knipoog naar het verleden: Hengelo bier, van de Hengelosche brouwerij.

Laat er nu een kunstenaar (!) een pils hebben gebrouwen ( met medewerking van de brouwers van Huttenkloas waarvan Ruud lid is van het gilde) onder de naam

Hengelo Bier! Zie <http://www.hengelobier.com/content/index.php>

Zelfs het etiket lijkt op het oude Hengelo Bier.

Ik denk dat ik maar een andere naam moet verzinnen.....

Iedereen een voorspoedig 2008 gewenst!



Voor het volgende nummer dient de kopij binnen te zijn vóór:  
**5 februari 2007** naar: [redactie@hab.brouwen.nl](mailto:redactie@hab.brouwen.nl)



# VAN DE VOORZITTER



Brouwbroeders (en zuster),

Wat een schokkende tijden voor de Twentse bierwereld. Twente's trots zomaar opgekocht door het Amerikaanse grootkapitaal! Zullen receptuur, hoppigheid, beugelfles en onze goede contacten met de brouwerij behouden blijven? De tijd zal het leren. Natuurlijk is het zo dat SABMiller jaarlijks *"millions of gallons of horse pee"* produceert in de vorm van Miller Lite, het ultieme "Joe-Six-Pack"-bier. Maar tot het portfolio behoort bijvoorbeeld ook Pilsner Urquell. Pas nog een paar kratjes van gehad, en - geloof me - dit bier heeft zijn eigen karakter mogen behouden. Mjam. Leve SABMiller.

## Koninklijke Grolsch N.V. supports SABMiller plc's intended public offer

SABMiller plc announced on Monday 19 November 2007 it intends to make an offer of €48.25 per Share for 100% of the outstanding Shares of Koninklijke Grolsch N.V. for a total consideration of €816 million.

An on-demand audiowebcast with SABMiller's Chief Financial Officer, Malcolm Wyman and Group Marketing Director Nick Fell is available.

A video interview with Nick Fell is available below.





Van het grootkapitaal naar onze eigen vereniging is een kleine stap. Een kort vogelvluchtje met kogels (Engels voor bullets, toch?):

- ◆ Verenigingsavonden gaan lekker. Met een proeverij, een technisch onderwerp en een bezoek door de sympathieke brouwers van De Pauw hebben we een gevarieerd programma achter de rug en ongetwijfeld ook voor de boeg. Eddy en de frituurpan zorgen om-en-om voor de culinaire invulling met sterk wisselend vetgehalte.
- ◆ Brouwcursussen gaan ook prima. Deelnemers verschijnen nog niet echt op de clubavonden, maar hopelijk komt dat later.
- ◆ Het BONK 2009 is binnengehaald als onderdeel van onze jubileumviering, met dank aan Oscar.
- ◆ De website met ultrahippe Content Management Software technologie is af als testversie. Activiteitencie, Hopbel-redactie en secretariaat kunnen er nu mee oefenen. Leden moeten nog even geduld hebben, totdat alle belangrijke content is overgezet.
- ◆ De Hopbel verschijnt vaak, maar is wel aan de dunne kant. En dat ligt aan julie! De redactie doet zijn best, ikzelf ook door iedere keer naast het voorwoord nog een ander stukje in te leveren, maar waar blijft de rest? Het mag gaan over je eigen brouwavonturen of ieder ander bierig onderwerp. Simpelweg mailen naar [redactie@hab.brouwen.nl](mailto:redactie@hab.brouwen.nl) en je hebt je plicht als verenigingslid weer gedaan. Doen!
- ◆ De ledenvergadering is op 14 februari 2008. Schrijf dit svp in je agenda, en dan niet als "Ledenvergadering, dus wegblijven" maar als "Ledenvergadering, dus zeker komen". We willen het formele gedeelte compact organiseren en streven ernaar e.e.a. binnen een uur af te ronden, zodat we op dezelfde avond nog een ander programmaonderdeel kunnen inplannen. Gebruik deze gelegenheid om richting te geven aan de koers van de vereniging, en denk er alvast over na hoe je zelf in het komende jaar een bijdrage zou kunnen leveren. Een vereniging is immers niet meer dan een optelsom van zijn actieve leden.

En mijn eigen brouwperikelen? Ik zie een duidelijke trend: al mijn Engelse biertypes worden super (nu weer een Imperial Russian Stout, die ik zo lekker vind dat het me moeite kost om een fles op te offeren voor de proeftafel), mijn Belgische bier is matig (tripel met rare smaakjes en dingetjes). Zou hier een boodschap van boven in zitten?

Groeten, *Freek*



# BrouwVisie

## Inzicht in je brouwproces

### Gratis software voor Amateurbierbrouwers !

Geachte brouwer,

BrouwVisie is een stukje gratis brouwsoftware voor de Amateur Bierbrouwer wat op een overzichtelijke manier je recepten doorrekenet met daarbij vele extra functionaliteiten welke je hobby een stukje aangenamer maken en je meer inzicht geven in het brouwproces. BrouwVisie gaat net een stapje verder dan alle andere programma's.

Momenteel worden er nog veel verschillende programma's en Excel reken bladen gebruikt, hierdoor is het vergelijken van recepten en uitkomsten niet echt nauwkeurig door het gebruik van verschillende formules. Het gebruik van 1 stukje software vergemakkelijkt het vergelijken en uitwisselen van en discussieren over recepten omdat iedereen rekent met dezelfde formules.

BrouwVisie is gemaakt door en voor amateur-brouwers, en jij als amateur brouwer kan invloed uitoefenen op de functionaliteit van het programma door eventuele wensen door te geven aan de programmeur of mee te discussieren op het forum :

<http://www.hobbybrouwen.nl/forum/index.php/topic,7418.0.html>

Vanaf heden kunt u het programma downloaden op de volgende website :

<http://www.brouwvisie.nl>

Dit programma bevat een automatische update functie waardoor het via internet automatisch up to date gehouden wordt. U krijgt dan automatisch een melding als er een nieuwe versie of nieuwe tabel-update's zijn.

Groeten en gezondheid  
Oscar Moerman



# EEN LANG WEEKENDJE BAMBERG

Via het hobbybrouwen forum worden vele discussies gevoerd, maar er worden ook uitjes geregeld. Soms van 1 dag en soms een uitje van meerdere dagen. Zo kreeg ik begin dit jaar (Mei/juni 2007) een mailtje van een college amateur-brouwer, welke ik goed ken, om mee te gaan naar de Brau beviale 2007 in Nurnberg. We zouden overnachten in Bamberg. Natuurlijk liet ik dat in eerste instantie niet schieten, en dus meteen gereageerd en de plaats was voor mij geregeld.

In oktober waren er ondertussen al 8 mensen vanuit het forum welke met deze "excursie" mee zouden gaan en er warden onderling plannen gemaakt voor o.a. het bezoeken van enkele brouwerijtjes, een bezoek aan Kaspar Schultz en een Bezoek aan mouterij Weyermann. Het zou dus een veel belovend weekend worden.

Woensdag 14 November was het zover, ik stapte in de trein richting zeeland, krab-  
betje waar ik kon overnachten bij een andere bevriende Deltabrouwer omdat we vanuit zeeland zouden vertrekken.



## Het vertrek

's Ochtends, Donderdag 15 November, werd ik opgehaald en vertrokken we met 4 man richting Bamberg. Vanuit Tilburg zou er nog een auto vertrekken met 4 man (waaronder Jacques Bertens), totaal dus een gezellige groep van 8 man.

Rond 14.00 uur kwamen we aan bij het hotel, vrijwel tegelijk met de groep uit Tilburg welke een kleine vertraging hadden opgelopen. Nadat we ingechecked waren (op 2 na, want ik en Kees slapen in een ander hotel) zijn we meteen Bamberg-city ingelopen om zo geen tijd te verliezen.



### **Ons eerste bier**

Als eerste liepen we, met Jacques als onze gids, brouwerij Klösterbräu binnen waar we begonnen met een Helles bock en een donker bier: Swärzla. Dit combineerde we met een kaas/worst plankje om zo de eerste dorst en honger te stillen. Deze brouwerij was de oudste brouwerij van Bamberg.

Om zoveel mogelijk cultuur te snuiven gingen we meteen door naar de volgende brouwerij: Spezial. Hier sliepen ik en Kees. Dus wij eerst inchecken en de tassen op de kamer zetten. Daarna het bier van deze brouwerij proeven. Dit werd een "rauchbier" dachten we, we kregen echter een "lager" welke een zeer lichte rookgeur had.

### **Het eerste brouwerij bezoek**

Hierna hadden we echt honger gekregen en was het ook wel rond etenstijd en gingen we naar brouwerij Fässla welke aan de overkant van de straat stond. Hier genoten we van een Braumeister Platte (lekker eten) met een Bambergator, een amberkleurig bockbier met 8,5 % alcohol. Tijdens het eten bedachten we dat het wel leuk zou zijn om deze brouwerij even te bezichtigen. Dus vroegen we dat even aan de vrouw van de brouwer en even later kwam de brouwer zelf. Het was totaal geen probleem en toen hij hoorde dat wij allen brouwers waren vond hij het erg leuk om zijn brouwerij te laten zien. Hij had een prachtige Kaspar Schultz installatie en in zijn gist/lager kelder had hij zelfs marmere vloeren.. Wat een luxe!!



Na dit prachtige brouwerij bezoek was het bijna 23.00 uur, en dan sluiten de meeste kroegen/brouwerijen. Dus gingen we weer verder. Ik en Kees gingen naar Spezial, de rest naar hun hotel. In Spezial kwamen we de mannen van SNAB tegen waarmee we nog gezellig hebben zitten kletsen. Toen we Bij Spezial niet meer konden bestellen zijn we bij Brouwerij Fässla verder gegaan totdat we daar ook niet meer konden bestellen, maar toen was het ook tijd om te slapen.



## Dag 2, de Brau Beviale

Vrijdag ochtend 16 November, na het ontbijt reden we rond 09.00 uur richting Nurnberg naar de Brau Beviale 2007. Dit is een grote beurs voor brouwers en brouwerijen. Op deze beurs is van alles te zien op brouw gebied of wat ook maar iets met bier te maken heeft. Van mout/hop tot fusten/vaten tot complete brouw installaties. Het is erg leuk om eens op zo'n beurs rond te lopen. Vele stands hebben de apparatuur gewoon draaiend staan (Bottellijntjes, CIP-apparatuur, transport banden e.d.). Tussendoor hebben we bij enkele stands nog wat biertjes gedronken. Rond 16.00 uur hadden we het wel gehad en zijn we met 1 auto weer terug naar Bamberg gereden.

Rond 17.00 uur waren we bij het Hotel gearriveerd en zijn we Brouwerij Greifenklau ingelopen en hebben we, wachtend op de andere groep, alvast wat bieren geproefd. Rond 19.45 uur kwam de rest van de groep er ook bij zitten, deze hadden wat vertraging opgelopen vanaf de brau.

## Het 2e brouwerij bezoek

Ook bij deze brouwerij hebben we gevraagd om een rondleiding, en ook dat was geen probleem. Deze brouwerij, ook een Kaspar Schultz, zal er iets ouder uit en had zelfs nog een open vergisting waar wij zonder meer gewoon lang werden



geleid. We konden gewoon met onze neus boven de vergistingskuip hangen. Zeer bijzonder..

Zijn lager tanks waren veelal niet meer in gebruik omdat deze niet goed meer waren en hij gaf ook al aan dat hij zou gaan investeren in nieuwe lager tanks. Wellicht dat het dan ook tijd wordt voor vergistingstanks.... J

Het was al wat laat geworden en we wilden nog graag even een echt rachbier dringen, dus gingen we nog even naar Heller Bräu Schlenkerla, een must als je in Bamberg bent!! Deze brouwerij staat bekend om



Introweb Nederland bv  
T (074) 243 01 05 • [info@introweb.net](mailto:info@introweb.net) • [introweb.net](http://introweb.net)



zijn kenmerkende rauchbieren, dus wij een heerlijke donkere Rachbock besteld. Hierna zijn we weer snel naar ons hotel gegaan, want Kees had de sleutel in het hotel laten liggen en we moesten voor 23.30 binnen zijn. Eenmaal binnen kwamen we de mannen van SNAB weer tegen waar we weer gezellig wat bieren mee gedronken hebben bij brouwerij Spezial. Ze hadden hier een geweldige Marzen, welke met rookmout gemaakt is. Er werd mij verteld dat deze brouwerij zijn mout zelf rookt (!).

### **Bezoek aan Kaspar Schultz**

De volgende ochtend, zaterdag 17 November, weer optijd op voor weer een dag vol met activiteiten. We zouden naar de fabriek van Kaspar Schultz gaan. Ook enkele brouwers van de Leckere, Klein Duimpje, de heren van SNAB, Jos Brouwer en Theo fissebaaltje waren hier bij aanwezig. Rond 10.15 uur kwamen we daar aan en werden we warm onthaald door een medewerker die special voor ons deze dag had vrijgemaakt. In de ontvangsthal stond een prachtige 250 liter Kaspar Schultz installatie welke van een klant was terug gehaald.

We kregen eerst een film te zien over het bedrijf en hoe ze te werk gingen. Feitelijk zit het bedrijf in een prachtige omgeving. In Bamberg zelf zitten  $\pm$  12 brouwerijen en in een straal van 10 kilometer zo'n 100 brouwerijen. En veel brouwerijen hebben een installatie van Kaspar Schultz. Zelf de Grolsch is klant bij dit bedrijf.

Na de video kregen we een rondleiding door dit bedrijf, wat een echt familie bedrijf is. Dit was echt super om te zien hoe secuur ze te werk gaan, en bijna geen enkele installatie is standaard. Iedere brouwinstallatie wordt gebouwd op de wensen van de klant. De tijd



tussen eerste ontmoeting en levering is gemiddeld zo'n 6 maanden, vrij snel dus. In de fabriekshal stond een opstelling van maar liefst 5 ketels voor een brouwerij in Kazachstan.

Na dit bezoek ging de helft van de groep (Jacques en zijn kornuiten) weer richting huis. Wij gingen die middag nog even naar Weyermann.



## De Weyermann Party

Voor de weyermann party zijn we nog even de stad in gelopen om wat te eten en natuurlijk om nog wat bieren te proeven. We zijn toen de Klösterbräu binnen gelopen en hebben een flink bord eten besteld met een heerlijke Weizen/Hellesbock.

Na dit eten zijn we richting weyermann gelopen welke een “party” had georganiseerd voor vele brouwers/brouwerijen. Dit was een leuk aangekleed geheel. Bij aankomst kregen we een persoonlijke button en konden we wat bieren proeven. Ze hadden daar een Hop-ale welke goed te drinken was en lekker hoppig was. Daarnaast hadden ze een all-grain bier, wat inhield dat dit bier gebrouwen was met alle moutsoorten van weyermann, in dit geval 50 soorten. Dit brouwsel was gemaakt t.g.v. een 50ste verjaardag van iemand.

Er werd hier nog een demonstratie gegeven van de BrauEule wat een soort geautomatiseerde brouw installatie was, en naar



zeggen een ideaal apparaat voor proefbrouwsels voor brouwerijen. Tijdens het maischen diende het apparaat als een soort stoomgenerator welke de stoom door de externe maischpan van onderuit door de maisch stuwde. Dit veroorzaakte een barreling waardoor een werveling plaats vond, ter vervanging van het roeren. Dit apparaat stuurde d.m.v. stoom de maischtemperatuur. Het maischschemata kon je in het apparaat volledig programmeren. Dus je hoefde tijdens het maischen eigenlijk niets te doen. Na het maischen kon je het

wort filteren en in de BrauEule koken. In de externe pan zat nog wel een slim filter systeem welke zelfs voor de thuisbrouwer aantrekkelijk kan zijn.

Na deze demo, was er een rondleiding door de Mouterij, tenminste dat dachten we. Helaas leidde deze rondleiding ons naar een hal met 2 grote rooster machines waar de geroosterde mout gemaakt werd. Door het lawaai was de excursieleider niet te verstaan. Hierna liepen we naar de mout opslag hal waar de zakken mout op pallets werden opgepakt. Ook hier was het verhaal van de excursie leider slecht te verstaan en/of niet erg interessant. Jammer. Daarna kwamen we in hun



proefbrouwerij waar we enkele bieren konden proeven. Dit was een zeer teleurstellende ervaring. Ze hadden een tripel die zo zoet was dat hij na 2 slokken begon tegen te staan. Hun andere bier was een op hout gelagerd bier, welke ook al niet erg smakelijk was..Kennelijk zijn goede mouters niet per definitie goede brouwers. Schoenmaker houd je bij je leest.

Hierna zijn we hun café/kantine ingegaan waar ze gelukkig een smakelijke pils hadden. Hier dus maar even van genoten. Rond een uurtje of 19.00 uur zou er een Buffet zijn. Echter stond hier een hele lange rij voor, dus kozen wij ervoor om in de stad nog maar wat te gaan eten.

### **De laatste biertjes**

Dus wij weer naar brouwerij Klösterbräu. Dit bier, hun Hellesbock, was wel zeker favoriet. Omdat we de volgende ochtend weer optijd terug moeten rijden zijn een deel van de groep rond 21.00 uur terug naar het hotel gegaan. Kees en ik hebben toen bij brouwerij Fässla nog wat nagedronken. Hier kwamen we in gesprek met een Chileense en Argentijnse brouwer welke samen op een soort ontdekkingtocht waren door Duitsland en België (hier moesten ze nog naar toe). Ondertussen ook nog even een kort praatje gehad met een Amerikaanse brouwer uit Michigan. Rond 00.30 uur was het voor ons tijd om te gaan slapen en het bierweekend af te sluiten.

Dit weekend was echt super, Ik kan het iedereen aanbevelen en voor de kosten hoef je het niet te laten. Het hotel koste ± 25 euro per persoon per nacht, een maaltijd kost maximaal 9 euro en een halve liter bier kost 2-3 euro. Met een groep van 8 man hebben we in 3 dagen voor ± 55 euro per persoon gegeten en gedronken...

Het zou leuk zijn om een dergelijk reisje, een weekendje bambergen, eens met het HAB over te doen. De brouwerij bezoeken zijn gewoon ad-hoc geregeld. Alleen de slaappleaatsen moet je tijdig van tevoren regelen. Vanuit Twente is het ongeveer 8 uur rijden naar Bamberg.

Groeten en gezondheid  
Oscar Moerman



# HANDIG GISTTABELLETJE

Eerder in deze Hopbel een pleidooi om meer stukjes in te leveren. Hier een demonstratie hoe je zo'n stukje schrijft. Is helemaal niet moeilijk. Je jat gewoon een lijstje van het door Oscar zo geroemde Hobbybrouwen-forum, voegt daar een ander internetlijstje aan toe, en klaar is Freek.

Wyeast #	Wyeast naam	Oorsprong	Hoofdgist in de fles?
1007	German Ale	Zum Uerige	
1010	American Wheat	Zum Uerige via Widmer	Probeer Widmer Hefe Weizen
1028	London Ale	Bass Worthington Whiteshield	Probeer bier van Ipswich Brewing Co
1056	American Ale	Sierra Nevada	Goede resultaten met Sierra Nevada Pale
1084	Irish Ale	Guinness	Alleen met in Ierland verkochte flesgeconditioneerde
1098	British Ale	Whitbread	
1099	Whitbread Ale	Whitbread	
1187	Ringwood Ale	Ringhook	
1214	Belgian Abbey	Chimay	Ja. Alle 3 versies dezelfde gist.
1272	American Ale II	Red Tail, Mendocino Brewing (?)	Ja, met Red Tail Ale
1275	Thames Valley Ale	Henley on Thames, Brakspear (bevestigd door Derek Walsh)	
1318	London Ale III	Young's	
1332	Northwest Ale	Redhook	
1338	European ALe	Wissenschaftliche	
1388	Belgian Strong Ale	Duvel	Ja. Slechts 1 vd 2 hoofdgisten zit in de
1728	Scottish Ale	McEwan's Export	
1742	Swedish Porter	Pripps Brewery, Carnegie Porter (?)	



1762	Belgian Abbey II	Rochefort	Probeer Rochefort 8
1968	London ESB Ale	Fuller's	
2000	Budvar	Budvar	
2001	Urquell	Pilsener Urquell-H	
2002	Gambrinus Lager	Pilen	
2007	Pilsen Lager	Anheuser-Busch	
2035	American Lager	August Schell	
2042	Danish Lager	Carlsberg	
2112	California Lager	Anchor Steam	
2124	Bohemian Lager	Weihenstephan 34/70	
2206	Bavarian Lager	Weihenstephan 206	
2272	North American Lager	Christian Schmidt	
2278	Czech Pils	Pilsner Urquell-D	
2308	Munich Lager	Wissenschaftliche Station 308	
3068	Weihenstephan Wheat	Weihenstephan 68	
3463	Forbidden Fruit Yeast	Verboden Vrucht?	
3522	Belgian Ardennes Yeast	Achouffe	Wisselende resultaten. Meeste kans met N'Ice Chouffe.
3538	Leuven Pale ale	Corsendonk	
3655	Belgian Schelde Ale	De Koninck	
3724	Belgian Saison	Dupont?	
3725	Biere de Garde	Fantome	
3726	Farmhouse ale	Brasserie de Blaugies (saison)	
3763	Roeselare ale	Rodenbach	Probeer een bier van Dolle Brouwers.



3787	Trappist High Gravity	Westmalle (/ Westvleteren/Achel)	Ja. Gist in fles van wisselende kwaliteit. Moeilijk om een exacte kloon mee te ma-
3822	Ingelmunster ale (Dutch Castle)	Vanhoussebrouck (Kasteelbier)	
3864	Canadian/Belgian	Unibroue	Ja. Goede resultaten met Fin du Monde,
3942	Belgian Wheat	De Dolle (?)	
3944	Belgian White Beer	Hoegaarden / Celis White	Ja. Goede resultaten met Hoegaarden Wit
??		Tripel Karmeliet (Bosteels)	Ja. Kan ook gebruikt worden voor Kwak
??		St Benoit Blond (Du	Ja
??		Orval	Verschillende gisten in de fles (ook wilde Brettanomyces), waaronder de hoofd-
??		Schneider Weisse	Ja, maar lastig op te kweken

OK, nu even serieus, waar zitten we hier naar te kijken? Commerciële gistboeren als Wyeast leveren aan brouwerijen. Om hun klanten te beschermen zeggen ze uiteraard niet welke gisten aan welke brouwerijen. Echter, de internationale gemeenschap van biernerds komt hier toch wel achter door een combinatie van uitproberen, goed proeven (neem onze Leo N die van een kilometer afstand Achouffe gist kan herkennen), bedrijfsespionage en zwarte magie, en zet deze kennis in lijstjes op internet. Zie kolom "Oorsprong" in de tabel. Vooral handig als je een kloon wilt maken.

Maar wat nu als je geld wilt besparen of een gistcrisis wilt oplossen door op te kweken vanaf gist in de fles? Dan moet je niet alleen weten welke gist er in welke fles zit, maar ook of dit de hoofdgist is, of een aparte bottelgist. De zoekterm hiervoor is "primary strain". Je stuit dan op een aantal algemene regels:

- ◆ Brits/Ierse bieren hebben niet vaak gist in de fles, maar als ze het hebben dan is dat de hoofdgist.
- ◆ Duitse bieren hebben vrijwel nooit gist in de fles, m.u.v. Hefe Weizens.
- ◆ De gist in Duitse Hefe Weizens is vrijwel nooit de hoofdgist (m.u.v. Schneider).
- ◆ Belgische bovengisters hebben vaak gist in de fles. Dit kan echter de hoofdgist zijn, een bottelgist, of combinaties.

In de praktijk zullen we vooral gist uit de fles voor Belgische biertypes gebruiken. De kolom "Hoofdgist in de fles?" van de tabel geeft meer informatie per bier. Wel oppassen, want dit kan gebaseerd zijn op één enkele waarneming of kweekpoging.





## MISVERSTANDEN

*Leuke dingen om te weten, te vertellen of om misverstanden uit de wereld te helpen.*

### **Enkel, dubbel en tripel.**

Deze termen hebben niets te maken met het aantal vergistingen.

Het refereert aan de hoeveelheid grondstoffen. Hoe meer grondstoffen per liter water, hoe meer smaakstoffen, des te meer smaak. Dit wil niet zeggen dat in een dubbel twee keer zoveel grondstoffen gebruikt worden, maar meer dan in een enkel.

Het verhaal.

In de middeleeuwen werd zoals je weet al bier gebrouwen. Omdat de brouwers toen ook al niet dom waren, werd er natuurlijk uit winstoogpunt zo min mogelijk grondstoffen gebruikt. Voor de gewone arbeider was dit prima, maar de mensen met wat meer geld wilden graag een wat beter produkt. Voor deze mensen werd dan ook een bier gebrouwen wat meer grondstoffen bevatte en daardoor ook beter van smaak was. Dit bier was uiteraard wat duurder. Er ontstond met 2 verschillende soorten bier echter een probleem met de opslag en het transport naar de plaatselijke "kroeg". Over het algemeen waren de mensen die werkten in de opslag en het transport (wat overigens met paard en wagen of kruiwagen gebeurde) ongeschoolde arbeiders, die dus niet konden lezen en schrijven. Om deze mensen toch duidelijk te maken, wat de inhoud van de vaten was, zette de brouwer kruizen op de vaten.

1 kruis= eenvoudig bier (enkel)

2 kruizen = duurder bier (dubbel)

En het laat zich raden wat er gebeurde toen er nog een duurder bier kwam, met nog meer grondstoffen.

Als je op een flesje La Trappe of Ter Dolen kijkt zie je op het etiket nog de kruizen die op het type bier duiden.

### **Wit en Weizenbier.**

Beide bieren zijn tarwe bieren. Duidt het Belgische "wit" echter op de kleur, het Duitse "Weizen" betekent tarwe. Zoals je weet geldt in Duitsland het Rheinheitsgebot. Dat wil zeggen dat het Duitse bier geen andere grondstoffen mag bevatten dan graansoorten (gerst, tarwe, haver), water en hop. Gist is geen grondstof maar een hulpstof. In Duitsland kennen we de zgn. Kristalweizen, wat duidt op het feit dat er geen gist meer in zit. Daarnaast kent Duitsland nog de Hefeweizen, waar wel gist in zit (Hefe = gist) de Dunkelweizen waarbij tijdens het mouten langer is ge-eest. Hierdoor caraméliseren de suikers in de granen en wordt het bier zoeter en donkerder. In België mag men wel toevoegingen doen. Hier zijn het meestal koriander en sinaasappelschillen.

### **Met of zonder citroen???**

Omdat in Duitsland er geen andere grondstoffen gebruikt mogen worden, willen de Duitsers zelf nog wel eens gaan experimenteren. En één van die dingen was om eerst een citroen in het glas te doen en daar het Weizenbier op te tappen. Hier is ergens een misverstand over ontstaan en nu gooien hele volksstammen citroen in elk willekeurig witbier. Elke Belgische brouwer ziet een toevoeging aan zijn



bier als een persoonlijke belediging. Niet doen dus.

Het citroen in het flesje Sol is uit een misverstand ontstaan. In Mexico, waar het bier vandaan komt, gebruikt men een limoen om de bovenkant van de fles te desinfecteren. Met het schijfje limoen ging men over de rand van de fles, men stopt het er niet in. Omdat de brouwerijen het tegenwoordig aanmoedigen en men niets anders verwacht, kun je hier wel gewoon een limoen of citroen in je bier doen.

### **Porter**

Tijdens het eesten van de mout, caraméliseren de suikers in de mout. Wanneer je dit te lang zou doen zou de suiker verbranden. Gevolg; het word bitter en zwart. Dit gebeurde per ongeluk een keer in Londen.

Omdat het bier hierdoor ook zwart en bitter wordt dacht men dat het eigenlijk niet meer te verkopen was.

Om niet alles weg te hoeven gooien en zichzelf te redden van een groot verlies, heeft men toch geprobeerd het bier te verkopen, tegen een uiteraard lage prijs. Het bleek een slimme zet te zijn. De kruiers, Porters genoemd, in de havens van Londen hadden niet veel geld en dronken alles wat op bier leek. Dus ook goedkoop bier waarvan het graan verbrand was en waarvan men dacht dat het produkt niet meer te verkopen was. Hieraan dankte het bier de naam Porter, waarvan Guinness wel de bekendste is.

### **Het Kwakglas.**

Het glas kent verschillende verhalen en welke de juiste is weet men niet zeker. Wat echter uit alle verhalen blijkt, is het volgende: Pauwel Kwak was een herbergier (Pauwel was zijn naam en Kwak was een benaming voor een gezette man). Deze man brouwde zelf een zwaar, donker bier. Omdat de koetsiers en de ruiters onderweg ook van zijn bier te kunnen laten genieten, ontwierp hij een glas wat men in de stijgbeugel of aan de koets kon hangen. Het bovenste deel loopt breder uit zodat men het ergens in kan hangen en onderaan zit een bol waar het bier niet uit kan "klotsen". Om het glas ook op tafel te kunnen zetten werd later ook een houder ontworpen.

### **Pilzen is Duits voor paddestoel en Pilsner**

Hoewel pilsner ongeveer 90% van de totale bierconsumptie in Nederland op zich neemt en iedereen die een "biertje" besteld, een pilsner bedoeld is het toch een van de jongste type bieren.

Het probleem was dat pils (zoals we pilsner in de volksmond noemen) een ondergistend bier is. Ondergisting kan namelijk alleen plaatsvinden bij een temperatuur tussen de 7 en 12 graden. In tegenstelling tot bovengisting, wat kan bij 15 tot 20 graden. De eerste experimenten werden uit gevoerd rond 1830, met als koelmethode "natuurij". In 1842 werd in het Tsjechische plaatsje Plzen een goed ondergist bier gebrouwen. Het was helderder en dunner dan bovengistende bieren. Het bier kreeg de naam van de stad.

Bier uit Plzen (spreek uit pilsen), dus pilsner. In 1873 wordt de echte koelmachine, voor het eerst in een bierbrouwerij toegepast. Doordat men nu niet meer afhankelijk was van natuurij en het vervoer hiervan, kon alles sneller en efficiënter. Waarschijnlijk door de helderheid van ondergistend bier is pilsner al snel voor velen op de eerste plaats komen te staan.

Bron: <http://www.beiaardgroep.nl>



# VAN ONZE CULINAIR REDACTEUR

## KAASFONDUE MET BOCKBIER

### Ingrediënten (voor 4 personen)

- ◆ 1 deciliter bockbier (naar eigen keuze)
- ◆ 125 gram Emmenthaler
- ◆ 250 gram Goudse belegen
- ◆ 100 gram Goudse jong belegen
- ◆ 100 gram Goudse oud
- ◆ Maizena
- ◆ zout, peper
- ◆ nootmuskaat
- ◆ teentje knoflook
- ◆ citroensap 1 theelep
- ◆



### **Bereiding** (Let op!, vervang in het recept de wijn voor bier)

#### **Pan**

Kaasfondue wordt gegeten uit een caquelon, een dikwandige pan. Liefst glad van binnen, dat maakt makkelijk schoon. Een hoge ovenschaal werkt echter ook prima. Afhankelijk van de verhouding tussen de hoeveelheid kaasfondue en de inhoud van de pan kan het handig zijn de fondue in een gewone wat ruimere kookpot klaar te maken en dan over te gieten. De kaasfondue moet tijdens het eten warm gehouden worden met een spiritus of jel brander. Één theelicht is te weinig, met 2-3 schijnt het te kunnen. Er zijn warmhoudplaten die je 'opstookt' in de magnetron, dat werkt. Alleen houdt de warmte niet een hele maaltijd vol.

#### **Bereidingswijze:**

Net als er varianten zijn op de recepten, zijn er ook verschillende wegen die naar een pot kaasfondue leiden. Echt moeilijk is het niet, ik denk niet dat het allemaal veel uitmaakt. Er zijn recepten die in een soort ritueel de wijn en kaas soort bij soort om en om toevoegen. Ik heb de kaas altijd gemengd (Met uitzonderingen zoals bij de [Kaasfondue Comte Corgonzola](#)) en verhit alle wijn in 1 keer.

- ◆ Kaas (laten) raspen. Zorg dat de kaas op kamertemperatuur is.
- ◆ Een teentje knoflook pletten en halveren en de (fondue)pan ermee inwrijven.
- ◆ Voor een sterkere knoflooksmaak teentjes in de pan laten en meekoken.
- ◆ Voor een nog sterkere knoflooksmaak teentje uitpersen in de wijn.
- ◆ Eventueel een scheut wijn achterhouden om het bindmiddel mee aan te roeren.
- ◆ De wijn (of de vervanger) in de pan gieten en aan de kook brengen tot het bruist.



- ◆ Toegevoegde knoflook er weer uitvissen.
- ◆ Voeg een scheutje citroensap toe, hierdoor smelt de kaas beter, en het zorgt voor een homogener mengsel
- ◆ De kaas toevoegen en onder voortdurend roeren laten smelten. Meestal werkt beetje bij beetje toevoegen het beste.
- ◆ **Andere bronnen beschrijven dat je de kaas in de koude wijn doet, en dan alles in 1 keer verwarmd.**
- ◆ **Of met de helft van de wijn begint, kaas smelt en dan de rest toevoegd.**
- ◆ Het kaasmengsel niet te hard laten koken en niet te lang verhitten. Het wordt dan rubberachtig en moeilijk te verteren.
- ◆ Naar wens kirsch toevoegen
- ◆ De fondue binden totdat een homogene massa ontstaat.
- ◆ De fondue op smaak brengen met kruiden ( zout, peper en nootmuskaat voor de standaard fondues).

## **Verhitten**

Een belangrijke factor voor een goede kaasfondue is de temperatuur die het mengsel bereikt. Deze mag niet te hoog worden. De alcohol in de wijn kookt bij een temperatuur van 70 graden en dat is prima voor een kaasfondue. Kook je de wijn of het wijn-kaas mengsel te lang verdampt alle alcohol stijgt de temperatuur en wordt de kaas een klomp. Bij kaasfondues die geen alcohol bevatten is het opletten dat het vocht **niet** kookt.

## **Raspen**

Meestal zal de kaasboer de kaas voor je kunnen raspen, zoek een andere als hij het niet wil of kan doen. Wat ook goed werkt is in de keukenmachine. De grove rasp werkt prima en gaat soepeler dan de fijne rasp.

## **Binden**

Binden is niet alleen om de fondue dikker te maken, maar ook om te voorkomen dat de kaas en de wijn uit elkaar vallen. Water en vet mengen niet van nature. Afhankelijk van de vetheid van de kaas kan het zijn dat je wat extra maizena nodig hebt, maar probeer het dan steeds met kleine beetjes, anders krijg je een kaasklomp, geen fondue.

Binden kan met elke smaakneutraal bindmiddel. Bijvoorbeeld maizena. Deze aanroeren met een scheutje wijn, water of de kirsch. Makkelijker is her gebruik van een allesbinder die je rechtstreeks in de fondue gooit tot de gewenste dikte bereikt is.

## **Brood**

Wat ouder en uitgedroogd (stok)brood werkt het beste. Vers brood glijd makkelijk van de vork. Breek of snij het brood in grove stukken.



## Ander dipsel

Ook lekker om in de kaas te dopen:

- ◆ paprika
- ◆ champignons (met een spatje citroensap)
- ◆ komkommer
- ◆ ananas
- ◆ broccoli (even blancheren)
- ◆ zilveruitjes
- ◆ augurken.
- ◆ Nacho chips
- ◆ druiven
- ◆ kerstomaatjes
- ◆ garnalen
- ◆ prei (kort blancheren)
- ◆ verschillende worstsoorten, salami, servelaat
- ◆ andere fruit

eet smakelijk, Eddy Bruning



# ADVERTENTIE



Omdat in de advertentie van onze sponsor Grolsch de oude pijpjes staan afgebeeld is deze niet meer bruikbaar.

En omdat wij nog geen nieuwe advertentie hebben ontvangen ben ik gaan kijken op hun internetsite die ik al meer dan een jaar niet meer bezocht had.

Nou, wat een site, in één woord, schitterend. Echt heel mooi met een virtuele rondleiding door de brouwerij, heel originele presentatie van de producten en zelfs een uitgebreide presentatie van de geschiedenis van het bier en het bedrijf.

En dat allemaal met de nieuwste internettechnieken gemaakt, in een prachtige opmaak.

Leuk detail: in de virtuele rondleiding wordt zelfs de proefbrouwerij genoemd met Hennie en Mark Janssen.

Kortom, deze site is echt een bezoekje waard: [www.grolsch.nl](http://www.grolsch.nl)

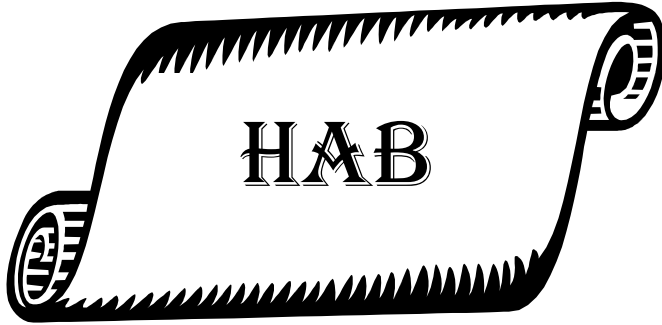


**HET BROUWHUIS**

de specifieke eigenschappen van het Grolsch bier. In het brouwhuis bevindt zich ook onze proefbrouwerij de Klok, zoals de Grolsche brouwerij in vorige eeuwen ook wel heette. Hier werken de brouwers Hennie en Marc Janssen, vader en zoon, continu met zorg en vakmanschap aan Grolsch' nieuwe brouwmethoden en aan nieuwe bieren.

[AUTO PLAY](#)   [VORIGE](#)   [VOLGENDE](#)

Links      [Sitemap](#) • [Contact](#) • [FAQ's](#) • [Privacy Statement](#)



---

..66.

**afzender:**

**Twents Amateurbierbrouwersvereniging HAB,  
Oldenzaalsestraat 365,  
7557GM Hengelo (Ov).**