



NIEUWSBRIEF

WALCHERS WIJN-, BIER- EN LIKEURMAKERSGILDE

Jaargang 2, nr. 1





Van de voorzitter

Beste Gildeleden,

Afgelopen vrijdagavond 31 januari hadden we weer de jaarlijkse Algemene Leden Vergadering. Naast de algemene zaken, zoals jaarverslagen, begrotingen, verslag kascommissie, etc. passeerden er echter toch ook meer bijzondere noemenswaardige zaken.

We hadden als bestuur nog steeds een vacature en daar bovenop kregen we het bericht, dat Bart-Jan en Carin Leijnse per direct stopten als penningmeester. Ze hebben ook meteen als lid bedankt.

Dus dat werd nieuwe mensen zoeken. Gelukkig had Jo Duviervier kenbaar gemaakt dat hij wel in het bestuur wilde komen, maar niet als penningmeester. Tijdens de vergadering werd dan ook een dringend beroep gedaan op de aanwezige leden om toe te treden tot het bestuur. Eventueel wilde de secretaris wel penningmeester worden, maar dan zochten we dus een secretaris! Er werden geen spontane aanmeldingen gedaan en toen werd het pauze. In de pauze gaf Frank Wouters te kennen, dat hij wel penningmeester wilde worden. Hij had net in de kascontrole commissie gezeten, dus was al ietwat op de hoogte. Wij hebben Frank uiteraard met beide armen verwelkomt. Inmiddels hebben Frank en Jo de eerste bestuursvergadering bijgewoond. (Ik heb nog niet gehoord dat ze er al mee stoppen).

Zo zijn we weer voltallig als bestuur! Frank wordt nog ingewerkt, c.q. op weg geholpen door Bart-Jan en Carin. Jo (wordt bestuurslid bier) wordt ingewerkt door Bert. Die gaat weer lekker culinair doen, en de feestcommissie helpen en jubileum bier (is al gebrouwen) bottelen, etc., etc.

Daarnaast hadden we ook wat problemen met de bezetting van de functie "Webmaster".

Jacob Francke was er al mee gestopt, was ook verhuisd naar B.o.Z. En heeft ook bedankt als lid. Onze tweede webmaster, Admar Sinke, had ook al te kennen gegeven, dat hij er mee wilde stoppen, i.v.m. drukte, gezinsuitbreiding die er aan kwam, etc. Dus er werd ook koortsachtig gezocht naar een (evt. professionele) Webmaster. Uiteindelijk is die gevonden in de persoon van Jos Leliveld (kortweg Leli). Leli woont niet in de buurt (A'dam) en heeft ook niet echt "binding" met het Gilde in de zin van het maken van bier, wijn, likeur of anderszins. Om die reden hebben we besloten enkele zaken anders te organiseren.

Voorheen konden zaken voor de **nieuwsbrief**, zoals: recepten voor de website, verslagen van gilde avonden, etc. rechtstreeks naar de Webmaster worden gestuurd. **In het vervolg vragen we jullie om dergelijke zaken naar onze secretaris te sturen** (secretaris@walchersgilde.nl). Gert beoordeelt dan het ingezondene, past het aan indien nodig, stelt de nieuwsbrief samen en verzend deze naar de leden en stuurt het ook door naar de Webmaster. Die kan het dan zo plaatsen en hoeft niet meer te vragen of het zo op de site kan.

Ook hebben we tijdens de vergadering ons nieuwe LOGO gepresenteerd aan de leden.

Dit was door Bart-Jan, Peter Bollebakker en mijzelf, samen met een student van Scalda opgepakt, om te kijken of we een meer eigentijds logo konden gaan gebruiken. Als het goed is, staat het nu boven deze nieuwsbrief. We (Peter en ik) gaan ook nog met een student kijken, hoe we ons beter "zichtbaar" kunnen maken met dit logo op demonstraties ed.

Aan het eind van de vergadering hebben Bert Maessen en Peter Mesu de jaarlijkse verkoping van overtollige spullen nog gehouden en, je zult het niet geloven als je er niet bij bent geweest,alles is verkocht!

Rest mij nog om langs deze weg Bart-Jan, Carin, Jacob en Admar te bedanken voor hun inzet voor het Gilde in de afgelopen periode. Dit geldt natuurlijk ook voor Jan Reijnierse, die gestopt is als docent likeur. Hiervoor zoeken we nog wel steeds een opvolger!



Ook verwijs ik nog graag naar de activiteiten van de feestcommissie (als het goed is zijn alle inzendingen (ca. 60) binnen). En wens ik jullie een mooi jubileum jaar!

De voorzitter
Jan van Doorn

Recepten van de feestbieren voor het feestjaar 2020 van het WWBLG.

Recept voor 10 liter.

1^e bier is een **Scotch Ale** gebrouwen bij Frans Moonen in 's-Heerenhoek op zaterdag 9 november 2019 door Frans Moonen en Bert Maessen.

Algemene kenmerken

- Een scotch Ale is een (tamelijk) zwaar donker, volmoutig biertype met een complexe smaak en een alcohol verwarmend mondgevoel. Het alcohol gehalte bedraagt tussen de 6.5 en 8.5 vol%

Uiterlijke kenmerken

- Amber kleurig tot donker/bruin. Helder tot briljant uiterlijk. Ongelijkmatige tot romige schuimkraag. Koolzuurgehalte normaal.

Geurassociaties

- Karamel, sterk moutige geur. Zoetig, vaak kruidige geur. Licht nootachtig, soms een rokerige geur. Karamellisatie wordt vaak verward met diacetyl, diacetyl mag iets aanwezig zijn, maar niet overheersen. Lage tot matige hoeveelheid esters en hogere alcoholen zijn vaak aanwezig in zwaardere versies. De hop geur is laag.

Smaak

- De smaak is vol en zoet, karamelachtig en fruitig, bitterig. Soms kruiden of andere toevoegingen. Hop en kruidigheid in balans met de moutigheid. Rijk moutig met een (voornamelijk in sterkere versies) vaak waarneembare karamellisatie. Hints van gebrande mout of rooksmak kunnen aanwezig zijn, soms met een nootachtig karakter dat kan uitvloeien in de nasmaak. Hopsmaken en bitterheid zijn medium laag, moutindruk domineren. Diacetyl is niet of minimaal aanwezig, hoewel de karamellisatie vaak verward wordt met diacetylvorming. Lage tot matige esters en hogere alcoholen zijn meestal herkenbaar. Esters geven indrukken van pruimen, rozijnen of gedroogde vruchten.

Basissmaak

- De basissmaak is zoet, bitterig

Body

- De body is tamelijk vol het is een degustatiebier. Redelijk alcohol verwarmend.

Mondgevoel

- Het mondgevoel is plakkend en alcohol verwarmend en in evenwicht met de moutige zoetigheid. Koolzuurgehalte is medium en de restsuikers zijn waarneembaar.

-

Nasmaak

- De nasmaak is karamel moutig, bitterig, kruidig en uitvloeiend.

Opmerkingen

- De kruidigheid van een Scotch Ale komt voort uit het gebruik van diverse mogelijke soorten kruiden, waaronder koriander, gagel, zoethout, jeneverbes, gember, sinaasappelschil.



Technische kenmerken.

Begin Sg	1065 – 1090
SVG	69 – 80%
Alcohol percentage	6,5 – 8.6% Vol
Kleur	40 - 80 EBC
Bitterheid	25 - 50 EBU
Koolzuurgehalte	3.7 – 5.6 gr per liter
Voorbeelden	Gorden Highland Scotch Ale Trequair House Ale Glazen Toren Canaster

Bron: BKG definities.

Recept voor onze Scotch Ale

Voor 10 liter

200	gr Tarwemout van 4 EBC
2500	gr Pale Mout van 7 EBC
400	gr Cara Mout van 120 EBC
70	gr Chocolate Mout van
225	gr Rietsuiker
10	gr. East Kent 4.5 – 6.5 (mee koken)
11	gr Brewers Gold 5.5 – 8.5 (mee koken)
19	gr Spalt Select ? (laatste 15 min. mee koken)
2	zakjes Wyeast 1728 Gist

Maischwater

11,1 liter

Spoelwater

8 liter

Maischmethode

60 min. op 67 graden, / 30 min op 73 graden, / 5 min op 78 graden.

Definities van het brouwsel van Frans en Bert

Kleur	Goed	Helderheid	Goed
Schuim	Matig	Koolzuur	Matig
Geur	Goed	Smaak	Goed
Body	Goed	Nasmaak	Matig
Alcohol	Goed	Bijzonderheden	Nog te Jong kan beter worden.

2^e Feestbier is een Zeeuwse Blonde.

Dit bier is ook weer gebrouwen bij de fantastische brouwerij van Frans Moonen (Framo)
DE brouwers zijn deze keer Frans, Bart Jan en Bert .

Algemene Kenmerken

- Een Blondje is een Blond Belgisch Biertype met 6.0 tot 7.5 Vol% alcohol

Uiterlijke kenmerken

- Licht blond tot goud. Helder(tweeschijn is toegestaan)Stevige, stabiele romige schuimkraag
Koolzuurgehalte is normaal tot hoog.

Geurassociaties

- Complex met kruidige en fruitige aroma's. Hoparoma kan aanwezig zijn, maar overheerst niet.
Dryhopping is niet gebruikelijk. Licht moutig, aroma's van donkere of gebrande noten horen niet thuis in een blonde.



Fruitigheid loopt uiteen citrusachtig, banaanachtig tot ander fruit maar neigt nooit naar oplosmiddelachtige esters. Kruidige fenolen afkomstig van de gist(kruidig kruidnagelachtig) en aroma's van alcoholen(peperig, honingachtig) dragen bij tot de complexiteit maar mogen niet overheersen. Toevoeging van kruiden (vooral koriander) komt vaak voor maar is niet vereist. Geen DMS en diacetyl.

Smaak

- Licht zoetige moutsmaken, esters, lichte kruidigheid en zachte alcoholische smaken. Bitterheid loopt uiteen van licht bitter tot bitter, waarbij de bitterheid altijd in balans is met de zoetheid. Geen oplosmiddelachtige esters of scherpe alcohol smaken. Geen donkere of gebrande mouten of diacetyl.

Basissmaak

- De basissmaak is zoetig, bitterig tot bitter.

Body

- Body is dun tot medium.

Mondgevoel

- Het mondgevoel is droog tot plakkerig. Sommige versies zijn duidelijk koolzuurprikkelend. Een alcohol verwarmend mondgevoel is niet gewenst.

Nasmaak

- Esters, kruidigheid en moutigheid komen ook in de nasmaak voor. Nasmaak is droog tot licht zoetig en bitterig. Geen scherpe overheersende alcoholen of esters.

Opmerkingen

- Minder alcoholisch en moutig dan Sterke Blonde en Barley Wine.

Technische kenmerken

- Begin SG 1063 – 1068
- SVG 80 – 85%
- Alcoholpercentage 6.3 – 7.5 Vol%
- Kleur 10 – 25 EBC
- Bitterheid 15 – 30 EBU
- Koolzuurgehalte 4.5 – 7.0 gr/p.lr
- Voorbeelden Leffe Blond, Afligem Blond, La Trappe Blond

Recept voor het Feestbier de Zeeuwse Blonde voor 10 liter

- | | |
|--|---|
| 2100 gr. Pilsnout van 3.5 EBC | 200 gr. Tarwemout van 3 EBC |
| 250 gr. Cara mout 20 EBC | 16 gr. Hallertau Mittelfruh 5 EBU (hele kooktijd) |
| 10 gr. Halertau Mittelfruh 5 EBU (15 min.) | 2 gr. Koriander (15 min.) |
| 5 gr. Sinaasappelschil (15 min.) | 1 zakje Wyeast 3522 (Belgian Ardenr.) |
| Spoelwater 8 liter | Kooktijd 90 min. |

Maischmethode

60 min. op 67 graden, / 30 min op 73 graden, / 5 min op 78 graden

Definities van het brouwsel van Frans en Bert

Kleur	Goud blond	Helderheid	Goed
Schuim	Goed	Koolzuur	Goed
Geur	Goed	Smaak	Goed
Body	Goed	Nasmaak	Goed
Alcohol	Goed	Bijzonderheden	Geen



Even voorstellen, Jan Reijnierse

Lang gewacht en stil gezweven, maar niemand voelt zich geroepen om de nieuwsbrief te verrijken met een artikeltje. Dan klim ik maar eens in de pen, (nou ja, op het toetsenbord van de computer natuurlijk)

Nu wil ik voorstellen dat ieder lid bij toerbeurt zichzelf even voorstelt in de nieuwsbrief met een overzichtje over jezelf, liefst met een fotootje er bij zodat we weten wie, wie is want nu zitten we op de Gildeavonden bij elkaar en, het kan aan mij liggen maar ik ken meer dan de helft van de leden niet meer bij naam. Voor de saamhorigheid binnen het Gilde zou het toch leuk zijn als we elkaar een beetje kennen.

Ik zal bij mezelf beginnen en het stokje daarna overdragen aan een volgende:

Mijn naam is Jan Reijnierse en ik woon in Grijpskerke samen met mijn vrouw Greta. Wij hebben 3 kinderen en 8 kleinkinderen.

Welk jaar ik bij het Gilde kwam weet ik niet meer precies maar het was nog toen we in Middelburg in de Molstraat bij elkaar kwamen. Ik ben toen begonnen met bierbrouwen en likeur maken, wat ik na verloop van tijd redelijk onder de knie heb gekregen. De laatste jaren heb ik mijn bijdrage aan het Gilde geleverd als docent likeur maken waar ikzelf, samen met de cursisten heel veel plezier aan heb beleefd. Nu ben ik 73 en mijn gehoor laat me steeds een beetje meer in de steek zodat ik genoodzaakt was om te stoppen.



Hiernaast een foto van Greta en mij van enkele jaren geleden toen we op vakantie waren in Bled - Slovenië. Wil je meer van mij weten, kom dan even met me praten op een Gilde avond.

Nu vraag ik aan mijn - bijna naamgenoot - Willy Reijniers om zich voor te stellen.

Van het bestuur

Op de Algemene Leden vergadering van 31 januari jl. is de vraag naar voren gekomen of er ook weer een factuur kon worden verzonden voor de contributie. Wij als bestuur willen hier wel aan tegemoet komen, alleen wordt dat dit jaar nog even lastig. Een nieuwe penningmeester, een mail account dat doordat we van provider moesten veranderen opnieuw moet worden opgebouwd met alle email adressen van de leden zijn hiervan o.a. de oorzaken. Er wordt dus wel aan gewerkt, maar we verzoeken jullie nog even een jaartje geduld te hebben, zodat de nieuwe penningmeester de tijd heeft om alle goed op de rails te zetten.

Bedankje

Vanmiddag kwam onze voorzitter Jan van Doorn samen met zijn vrouw op bezoek en gaf mij een pakket, gevuld met diverse kazen, flesjes wijn en een biertje als dank voor de jaren dat ik de likeurcursus verzorgd heb voor het Gilde. Dit was voor mij een volkomen erg leuke verrassing waarvoor ik het Gilde hartelijk wil bedanken.

Jan Reijnierse