

NIEUWSBRIEF

WALCHERS WIJN-, BIER- EN LIKEURMAKERSGILDE

Jaargang 2, editie nr. 2





Voor jullie ligt de tweede nieuwsbrief van dit jaar. Als secretaris zou ik willen vragen om als je copy wil inleveren dit naar mij te mailen (secretaris@walchersgilde.nl) en in de mail duidelijk te vermelden dat het bijgevoegde stuk, liefst in Word, is bedoeld voor de nieuwsbrief. Bij voorbaat dank voor jullie medewerking.

Gert Sinke

Corona virus

Zoals jullie via de mail al hebben vernomen hebben wij als bestuur van het WWBLG uiteraard ook besloten om alle bijeenkomsten, demonstraties en vergadering in ieder geval tot 1 juni af te gelasten. Hoe het hierna zal gaan is voor iedereen uiteraard niet te voorzien. Zodra er iets te melden is zullen wij dit dan ook via de mail en/of website laten weten. Wij hopen dat iedereen deze periode gezond door komt zodat we elkaar zo spoedig mogelijk weer kunnen ontmoeten.

Het bestuur.

Te koop / Te koop gevraagd

Heb je iets te koop of wil je iets verkopen of weggeven, ook dit kan in de nieuwsbrief worden vermeld. Dus heb je wat voor deze rubriek laat het me even weten via de mail (secretaris@walchersgilde.nl).

Uitslagenlijst themadag 29 februari 2020

Wijnen (appelcider)

Prijs	Fles nr.	recept A/B	Naam	Punten
1 ^{ste}	19	A	Bert Maessen	71
2 ^{de}	22	B	Jan Joosse	69
3 ^e	12	C	Peter Mesu	66
	17	A	Jan Joosse	60
	27	B	Barend Midavaine	57
	6	B	Peter Mesu	55
	4	A	Barend Midavaine	54
	1	A	Peter Mesu	54

Jan Joosse heeft als thema wijn voor 2020 gekozen voor: medium vrucht rode druiven

Bieren (Karmeliet)

Prijs	Fles nr.	recept A/B	Naam	Punten
1 ^{ste}	5		Martin Maas	85
2 ^{de}	11		Jan van Doorn	79
3 ^{de}	18		Kees Cornelisse	74
	4		Barend Midavaine	72
	7		Bert Maessen	71
	13		Dirk de Witte	69
	2		Peter Bollebakker	61
	1		John van Wijhe	55

Barend heeft als thema bier voor 2020 gekozen voor: oud-zottegams
Dit amberkleurig bier wordt gebrouwen bij brouwerij Crombe en heeft een alcoholperc. van 6,2 - 6,5%
(Dit bier is nog wel te koop schijnbaar, maar er wordt nog naarstig gezocht naar een recept. Is dit niet
vindbaar dan wordt er alsnog voor een ander bier gekozen).

Likeuren (Framboos/aardbei)

Prijs	Fles nr.	recept A/B	Naam	Punten
1 ^{ste}	24	B	Jan Reijnierse	89
2 ^{de}	20	A	Jan Reijnierse	85
3 ^{de}	1	A	Joke Josse	81
	25	B	Joke Josse	79
	27	B	Bert Maessen	73
	15	B	Peter Mesu	72
	18	A	Bert Maessen	63
	6		Nel de Kam	55

Joke Josse heeft als thema likeur voor 2020 gekozen voor: Pruimenlikeur



Destillaat (Oude jenever)

Prijs	Fles nr.	recept A/B	Naam	Punten
1 ^{ste}	19	B	Kees Bakker	95
2 ^{de}	14	A	Kees Bakker	86
3 ^{de}	5	B	Jan Reijnierse	84
	11	A	Jan Reijnierse	76
	2	B	Bert Maessen	66
	8		Bram Weststrate	63
	1	A	Bert Maessen	55

Jan Reijnierse heeft als thema destillaat voor 2023 gekozen voor: Cognac

Hallo,

Wij, Willeke en Erik Kotvis, waren gisteren (29 februari) tegen 5 uur onderweg naar Koudekerke voor de themawedstrijd, toen we op de snelweg met een kapotte auto kwamen te staan.

Voor Kuzee er was om ons naar Souburg te slepen en een vervangende auto te regelen, wat nogal een toestand is omdat ik mijn elektrische rolstoel bij had en die niet in een gewone auto past en die ik nu daar heb moeten laten. Was het 8 uur voor we thuis waren en was ik helemaal op.

We vinden het jammer dat we het moesten missen want ik voelde me net een keer goed genoeg om te gaan(van te voren lekker een dagje bedrust genomen)

Volgende keer hopen we er weer bij te zijn

Groetjes Willeke (en Erik)

Even voorstellen:

Willy Reijniers

In het vorige Nieuwsblad is Jan Reijnierse een nieuwe rubriek gestart door zichzelf voor te stellen als WWBLG-lid en heeft mij daarbij het stokje overhandigd.

We hebben als Walchers Gilde dit jaar ons 35-jarig jubileum. Zelf ben ik lid sinds ongeveer 1989; dat komt eigenlijk (mede) door mijn vrouw Karin. Als student scheikundige technologie was ik begonnen met het proeven van allerlei bieren. Dat was voor het digitale tijdperk van de bierapp Untappd. Als ik een nieuw flesje vond dan bewaarde ik dat. Na circa 1300 biertjes snappen jullie dat ons huis volstond met stellingen met flesjes aan de muur.

Zij had gezien dat er een bierbrouwcursus o.i.d. gegeven werd en vroeg of dat iets voor mij was. Toevallig was een collega van mij met zijn vrouw bezig met zelf wijn maken en hij kende ons Gilde al.

Kort samengevat: ik werd lid, de flesjes gingen eruit en ons kinderen Anne en Mark kwamen enkele jaren later.

Eerst heb ik nog enkele keren gedistilleerd maar uiteindelijk heb ik mij tot bierbrouwen beperkt.

Bierbrouwen doe ik een keer of vijf per jaar met vier kilo graan en de opbrengst is circa 30 flesjes en liefst elke keer een ander recept. De meeste leden weten dat ik eigenlijk steeds simpeler ben gaan brouwen met gas of elektrisch met 1 pan voor het maischen, koken en vergisten na het koelen.



Wel heb ik voor mijn 60^e verjaardag aan mijn (grote) familie een BrewMonk-installatie gevraagd en gekregen.

De belangstelling om commercieel bier te blijven proeven gebleven. De helft brouw ik en de andere helft koop ik. Daardoor blijf ik ontdekkingen doen.

Deze vernieuwingen zorgen voor een afwisselende hobby.

Ik geef het stokje door aan Jan van Doorn.

Bierbrouwcursus 2019 – 2020

In 2019 is Dirk, door omstandigheden, gestopt met het geven van de bierbrouwcursus. Ik heb deze cursus overgenomen van Dirk. Met Dirk hebben we de cursus volgorde en het indelen van de cursusdagen en avonden besproken, ik heb me zoveel mogelijk aan het schema gehouden omdat ik hier geen ervaring mee had. Dirk was vrij enthousiast over het geven van de cursus met name de interesse van de cursisten werkt stimulerend voor de “docent”, en hij had helemaal gelijk.

Voor de bierbrouwcursus 2019 – 2020 waren zes aanmeldingen het gezelschap bestond uit twee vrouwen en vier mannen. De eerste dag was een praktijk dag op 19 oktober waar we onder het genot van koffie met een bolus zijn gestart met schroten, maischen en koken. Tijdens het brouwen van Black Porter kwamen de vragen (zoals Dirk had voorspeld) over temperaturen, mout soorten, hop soorten en de potten en pannen. De cursusdag werd afgesloten met een “kleine” proeverij.



De volgende cursusavond was op 28 oktober, op deze avond zijn de moutsoorten, hopsoorten: aroma hop en bitter hop besproken, ook over de potten en pannen, branders, schrootmolens werden de nodige vragen gesteld. Ook hebben we gewerkt met BeerSmith3 waarin goed wordt weergegeven wat het effect is op de smaak door het wijzigen van de ingrediënten. Op deze avond hebben drie cursisten zich aangemeld voor het brouwen tijdens de kerstmarkt bij Kesteloo, er werd gekozen om een tripel te brouwen, omdat er nog geen goede naam gevonden kon worden kreeg de tripel de werknaam Studie Tripel. We sloten

Na een wat rommelige start bij Kesteloo is de tripel volgen schema gebrouwen, tijdens het brouwen werd ook de naam bedacht, de omgeving werkte blijkbaar stimuleren bij de cursisten, besloten werd de tripel “Kersteleau” te noemen, een toepasselijke naam. Het bier heb ik meegenomen en in de klimmatkast gezet. Maandagavond 2 maart hebben we de KersteleauTripel gebotteld en de inhoud verdeeld over de cursisten, we sloten af met een kleine proeverij, ook met bier wat de cursisten zelf hadden gebrouwen met een kant en klaar brouw pakket.

Door de cursisten is verzocht om nog een keer aanwezig te mogen zijn bij een brouwsessie, een datum hiervoor moeten we nog afspreken.

Het was een leerzame en gezellige cursus, ook voor mij was dit een nieuwe positieve ervaring en voor herhaling vatbaar.

Op de foto's is het bottelen van de KersteleauTripel te zien
