

NIEUWSBRIEF

WALCHERS WIJN-, BIER- EN LIKEURMAKERSGILDE

Jaargang 2, editie nr. 4





Copy voor de volgende nieuwsbrief kun je in een Word-document

mailen naar de secretaris (secretaris@walchersgilde.nl)

Van de voorzitter

Beste gilde-leden.

Nog maar net hadden we van de feestcommissie de mededeling gekregen dat de Barbecue op mini camping "Heulzicht" door zou gaan en had de feestcommissie een keurig programma opgesteld, dat rekening hield met alle RIVM regels dat er prima zag. Toch hebben we op de bestuursvergadering van 10 sept. jl. beslist dat de BBQ niet door kan gaan.

We hebben ook gekeken wat we met de Gilde-bijeenkomsten moesten doen, de rest van het jaar. Wat zijn de (on-)mogelijkheden in de "Klimop". We kwamen al snel tot de conclusie, dat we alle Gilde-avonden moesten cancelen voor dit jaar. Dus wat dan te doen met de BBQ?

De praktijk leert, dat op zo'n avond de regels al snel verslappen, ondanks de goede intenties van iedereen. En als de drank is in de

Ook weten we dat ons ledenbestand voor het grootste gedeelte bestaat uit ouderen.

En hoe gezellig is zo'n avond nu nog, als je niet eens aan een andere tafel mag gaan zitten, of gezellig bij de barbecue kan bijkletsen? Het "feestelijke" is er dan, voor mij althans, al lang van af.

Resumerend hebben we toch besloten om dit jaar niet meer als Gilde "gezellig" bij elkaar te komen en de BBQ door te schuiven naar 2021. Wat in het vat zit.....

We hopen, net als iedereen, dat het virus dan weg is, c.q. onder controle of dat we allemaal ingeënt zijn. In ieder geval willen we dan weer ouderwets gezellig kunnen barbecueën, zoals het hoort.

Het gaat iedereen goed en tot op de BBQ in 2021!

Jan van Doorn

Onderstaand bericht ontvangen via de website van Gerard Vierhout.

Beste clubleden ik heb nogal wat kweeperen over misschien kan iemand er wijn van maken. Heb je interesse bel of mail mij dan. Mijn telefoonnummer is 0118-410571 en mijn email-adres is info@ossolaland.nl

Groeten Gerard Vierhout

Even voorstellen : Jan van Doorn

Als het goed is weten jullie al het één en ander van mij. Als voorzitter heb ik me (summier) voorgesteld op de website. Ook heb ik al verschillende nieuwsbrieven geschreven, dus helemaal onbekend ben ik

waarschijnlijk niet.

Maar goed, om bij het begin te beginnen, ik ben een “overkanter”. Geboren en getogen in Zaamslag. Ergens op mijn 18de ben ik naar Vlissingen gekomen voor mijn studie HTS-Werktuigbouwkunde. Daar ging ik in de kost. Eerst bij een ouder echtpaar, maar daarna bij een gezin. Het waren de ouders van Greta, de vrouw van Jan Reijnierse. Die heb ik daar toen al leren kennen!!

Daar in Vlissingen maakte ik voor het eerst kennis met het “Belgische Bier”. En ik moet zeggen, dat beviel direct!!

Later ging ik op kamers, studeerde af, ging in militaire dienst, en uiteindelijk werken in Amsterdam.

Ik leerde toen mijn vrouw kennen, Jos, geboren in Nieuwdorp.

Daar er ook toen al een woningprobleem was in Amsterdam en omgeving, besloten we toch maar weer naar Zeeland te verhuizen. Het werd Vlissingen. Ook daar verhuisden we nog een keer, maar al onze 3 dochters zijn daar geboren.

Uiteindelijk zijn we naar Serooskerke verhuisd en dat bevalt ons nog steeds uitstekend. We zijn toch geen stadsmensen!

Al met al heb ik in mijn leven tot nu toe op zo'n 18 verschillende adressen gewoond, hetzij langer of korter. (Misschien ben ik er nog wel 1 of 2 vergeten).

Ook onze dochters hebben de provincie weer verlaten en wonen in Amsterdam (2) en in Breda.

Zoals je op de site hebben kunnen lezen hebben die er voor gezorgd, dat ik bij het Gilde ben terecht gekomen en bier ben gaan brouwen. Is een erg geslaagd cadeau van hun geweest.

Daar er inmiddels ook kleinkinderen zijn, noem ik mijn bier OJB (Opa Jan Bier).

Maar dat bier wordt waarschijnlijk door meer leden gebrouwen.

Ook heb ik (erg geholpen door Jan Joosse) een keer wijn gemaakt van mijn eigen druiven. Het werd een lekkere rosé. Dus dat doe ik wellicht nog wel eens. Hierna heb ik ook de wijncursus voor beginners gedaan en dat resulteerde op het eind in een verrassend lekkere appelwijn!

Het bierbrouwen gaat wel steeds beter, maar de uitkomst is toch steeds weer een verrassing.

En valt ook wel eens anders uit dan bedoeld, of gedacht.

Ik maak meestal een bier aan de hand van iemands recept, maar soms “experimenteer” ik een keer.

Zo heb ik een keer een tripel met daarin “gagel” als toevoeging gemaakt. Gagel werd vroeger veel gebruikt in een “gruut-samenstelling”, voor dat er met hop werd gewerkt. Ik merkte dat je er al vlug te veel in doet, maar naarmate het bier ouder werd de “gagelsmaak” minder.

Mocht iemand ook een keer met gagel willen experimenteren, ik heb nu een struikje in mijn tuin staan! Dus de blaadjes of de katjes zijn beschikbaar.

Kortom er valt nog een hoop te leren. Ik zou dan ook graag nog eens een cursus “voor gevorderden” volgen. Om meer te weten over het gebruik van verschillende gisten, de hoeveelheid bij het maken van een giststarter, het effect van 2 gisten tegelijk gebruiken (of is dat not done?), etc.

Ik hoop nog lang lid te blijven, nog veel lekkere bieren te maken en te proeven en natuurlijk nog lang gezond te blijven. Proost!

Ik geef het stokje weer door aan Jan de Roos. Met hem heb ik samen de cursus bij Dirk gevolgd en we brouwen nog regelmatig samen.

Voor een foto van mij verwijs ik naar onze website!

Over het wedstrijd Bier van 2021 (van Barend Midavaine)



Martin's Pale Ale en Martin's IPA, (van de bloem tot de wortel)

Een stukje geschiedenis Een van de eerste bieren die John Martin ontwikkelde was een IPA (India Pale Ale). De huidige Martin's IPA, waarvan het recept trouw blijft aan de traditie, is niet te vergelijken met de tongschurende Amerikaanse IPA. We blikken even terug. De India Pale Ale wordt voor het eerst geschonken in de 18e eeuw. Om de Britse kolonies in India te bevoorraden gaan de brouwers immers op zoek naar een recept dat de omstandigheden tijdens de overtocht kan doorstaan. Door hun

hogere alcoholgehalte en sterkere hopconcentratie bewaren deze bieren beter tijdens de lange reis. IPA is

geboren. Intussen is dit bier een klassieker geworden in de Britse brouwtraditie. Maar wanneer bitter uit de mode raakt, komen de brouwers in het midden van de jaren veertig op de markt met Martin's Pale Ale, of toen nog Bulldog Pale Ale, en de Belgen zijn meteen verkocht. Het is wachten tot de honderdste verjaardag van de onderneming wanneer Anthony Martin beslist om een oude favoriet te laten herleven. Waarom die terugkeer naar de IPA? Anthony Martin legt uit: "De Amerikaanse IPA is niet de IPA zoals die oorspronkelijk bedoeld was. De Amerikaanse ambachtelijke brouwers maakten er iets totaal anders van ..." "Toen ik zag welke vreemde wegen de Amerikaanse brouwers insloegen met de IPA, wilde ik het échte product herlanceren en dat is de Martin's IPA. Niet om grote volumes te verkopen uiteraard, maar om als referentie te dienen, zodat mensen weten hoe een echte IPA moet smaken. Des te meer omdat dit bier in het verlengde ligt van de Pale Ale die we al decennialang brouwen hier in België", zegt hij nog. Martin's Pale Ale blijft een vaste waarde die gesmaakt wordt. Dit bier is zachter dan zijn grootvader, maar behoudt die hopachtige toets die de kenmerkende droge bitterheid enigszins verzacht. Het zo goed als unieke proces van drooghoppen (dry hopping), dat ook nog altijd wordt toegepast voor Martin's IPA, zit daar voor iets tussen. Een woordje uitleg.

Een complexe brouwmethode Tijdens het brouwproces van deze India Pale Ale wordt een drievoudige hopping (triple hopping) toegepast, dit wil zeggen dat er drie keer verschillende hopvariëteiten worden toegevoegd, waaronder de befaamde hobbellen van Kent en echte hopbloemen. De hop wordt aan het begin en aan het einde van het kookproces toegevoegd en nog eens na de gisting. Na de gisting worden ook nog eens echte gedroogde hopbloemen toegevoegd, 100 kg per 1.000 hl. Het bier circuleert dan nog een week in een gesloten systeem met hop en wordt gefilterd. Dit drooghoppen gebeurt bij een lage temperatuur zodat alleen de meest subtiele smaken en aroma's van de hop kunnen doordringen in het bier. Dit edele bier heeft, wanneer het perfect tot zijn recht komt, een ambergele, donkeroranje kleur met een flinke schuimkraag. Het heeft bloemige en fruitige aroma's en smaakt naar brood en mout met een zachte bitterheid als tegengewicht. Martin's IPA hergist bovendien ook op fles.

Het dierbare Engelse erfgoed van de Martins De overlevering wil dat het de Belgen zijn die de brouwmethodes ontwikkelden dankzij het geduld en het vakmanschap van de monniken in onze kloosters. Anthony Martin ziet dat anders: "De Belgen gaven hop aan de Engelsen, maar de Engelsen maakten 'pale ales', 'scotch ales' en 'stout'. Deze recepten dienden als uitgangspunt voor de Belgische speciaal bieren. Enkele Belgische speciaal bieren die ook vandaag nog heel bekend zijn, waren oorspronkelijk Engelse bieren. Wat gist, fermentatie en stijl betreft, komt de Belgische biertraditie voort uit de Engelse!". "De Engelse invloed was enorm. De Eerste Wereldoorlog had daar veel mee te maken en na de Tweede Wereldoorlog schoot de vraag nog meer de hoogte in. De leerling heeft de leraar overtroffen. Deze brouwerijen werden overgenomen door Belgen en de traditie ging een nieuw leven leiden". "Het Belgische speciaal bier erfgoed is nog jong, maar België mag er trots op zijn en moet vechten om zijn erfgoed te beschermen", besluit hij.

Hoe een goede IPA herkennen? IPA's hebben een subtiele smaak. Ze hebben een stabiele schuimkraag, een bijzondere bitterheid, een uitgesproken hopboeket en een typische lichte amberkleur. Martin's IPA doet de smaak van een typisch Britse IPA herleven. De complexe geur met toetsen van peper en de hopachtige aroma's verraden een bier met een perfecte kruidigheid. De krachtige bitterheid laat zich meteen voelen in de mond en blijft nazinderen op de tong. Dit sterke karakter wordt iets zachter in de afdronk en maakt plaats voor een elegante zachtheid. Deze afdronk bewijst dat Martin's IPA een bier is met heel veel diepgang, gevoeligheid, maar wel rechtdoorzee. Dit bier draagt trots de stempel van de traditionele Britse ale die in België gebrouwen wordt. "De Amerikaanse IPA is niet de IPA zoals die oorspronkelijk bedoeld was. De Amerikaanse ambachtelijke brouwers maakten er iets totaal anders van ..." Anthony Martin

Pale Ale recept nr. 1.

- Brouw datum 26 juli 2003.
- Brouwerij "Spoelenmaar" te Heinkenszand.
- Het bier wordt gebrouwen ter gelegenheid van het 20 jarig bestaan van het WWBLG op 22 nov.2003.
- De brouwmeesters zijn: Louis Spoelstra, Jan van Schaik, Ko Polderman en Bert Maessen.

Recept voor 10 liter Pale Ale met de volgende kenmerken. (volume op 26 juli 15 maal het recept is 150 liter)

- Alcohol gehalte in volume percenten 5%. (werkelijke % waarschijnlijk hoger?)
- Kleur: donker Amber.
- Schuimkraag: stevig en romig.
- Geur: Hoppig en Fruitig.
- Smaak Bitter / Moutig.

Ingrediënten:

2000 gram Pilsnout 3 EBC
200 gram Ambergout 50 EBC
25 gram Styrian Goldings hop 4,0 – 6.0 Alfazuur% (1.5 uur mee koken)
20 gram Saaz 3,0 – 4,5 Alfazuur% (laatste 10 min. mee koken)
12 liter Maischwater
1 Zakje Arsegan Gist

200 gram Caramout 20 EBC
100 gram Tarwemout 3 EBC
5 liter Spoel water

Maischema:(toen / Maischema Nu???????)

- Starten bij 45 graden Celsius, dan gelijk door naar-
10 minuten op 52 graden Celsius
- 60 minuten op 62 graden Celsius
- 15 minuten op 72 graden Celsius
- 5 minuten op 78 graden Celsius

Kooktijd: 1,5 uur.

Pale Ale (GB) nr. 2 Br. Datumfebruari 2016

Algemene kenmerken:

Amberkleurig Engels biertype met 5,6 tot 7,5 vol % alcohol.
Geur: hoppig, moutig e.t. met dry hopping.
Smaakhopsmaak, hopbitter middelmatig, moutig, licht fruitig.
Basissmaak: zoet, bitter tot zeer bitter, soms zout.
Body: Medium tot tamelijk vol.
Mondgevoel: droog tot samentrekkend(hop), plakkerig soms alc. verwarmend.
Nasmaak: Complex, licht zoetig tot droog, maar niet scherp.
Opmerking: niet zo hoppig als de Am. IPE (grapefruit)

Technische kenmerken:

Begin SG 1056 – 1070

SVG 72 – 78%

Alc. perc. 5.6 – 7,5 Vol%
Bitterheid 38 – 65 EBU

Kleur 16 – 35 EBC

Receptuur:

Pilsmout 6000 gram
Amber mout 600 gram
Biscuit mout 600 gram

Cara mout 600 gram
Tarwemout 300 gram

Northern Brewer 60 gram
Iersmos 15 gram

Saaz 30 gram

Gist; depot van een vorig brouwsel (S?)
Maischwater: 18 liter

Spoelwater 10 liter.

Maischmethode: alles in 1 keer op 68 graden Celsius.

Met of zonder dryhopping (?Hop)

Begin v.k. 1050

n.k. 1060

Alcohol 6,5%

Volume 25 liter

Dry hopping: De hete wort gelijk na het koken en na de kook hop filtering de overgebleven vloeistof op de aroma hop laten lopen, afkoelen en vergisten met de hop.

Hier heb je minder kans op infectie.

Tweede mogelijkheid is de Aroma hop bij de afgekoelde wort te voegen, meer kans op infectie, maar misschien meer geur en smaak

Inleveren wedstrijd-dranken

I.v.m. Corona wordt, zoals het er nu uitziet, het inzenden van de wedstrijd-dranken op dezelfde manier gedaan als vorig jaar.

Dus alle dranken worden bij het Gilde ingeleverd en naar de div. keurmeesters gebracht (door ons) en wordt er uit de beste 8 (?) weer een winnaar gekozen door het publiek.

Maar dit is nog erg afhankelijk van de Corona-perikelen zoals die dan zijn. Anders bepalen de keurmeesters de winnaar.

Uiteraard is een en ander sterk afhankelijk van de maatregelen die dan gelden en zullen we iedereen op de hoogte houden over het hoe, wat en wanneer.

Het bestuur.