

De Roerstok

Amateur Bierbrouwersvereniging Tilburg

Afz: De Roerstok website: www.roerstok.nl



April 2026 43e jaargang

In dit nummer:

- * Meten is weten
- * Bottelgist
- * Uitnodiging bierwedstrijd vrije klasse
- * Uitslag enquête



DE DONGENSE

BIERSCHUUR



RUIJM 1600

**SPECIAALBIEREN VAN
OVER DE HELE WERELD**

JE VINDT ONS OP



UNTAPPD

DRINK RESPONSIBLY



WILHEMINASTRAAT 79A - 5104 GB - DONGEN

De Roerstok
 amateurbierbrouwersvereniging
 postbus@roerstok.nl
 ING-bank rek.: NL06 INGB 0000 8132 57

Bestuur

Voorzitter+wedstrijdcom+cursuscom:

Jan in't Groen tel. 0681515441

Secretaris+redactie+FB-com+excurscom:

Huub Soemers tel. 06-53393596

Penningmeester+WAT-bestuur+Vatbier:

Rien van Leeuwen tel. 06-27170899

Vicevoorzitter+Ledenadmin:

Fons Michielsens tel. 06-12696040

Bestuurslid+Internetcom+Barcom+SWB:

Erik van der Grinten

Bestuurslid+Fust/kratbiercom+feestcom:

Functie vacant

Redactie

Hoofdredacteur:

Paul Langenberg tel. 06-24921535

Correspondentie+Copij:

Outshoornstraat 11 5041 KM Tilburg

Vaste medewerkers:

Jeannette van der Aa (tevens lay-out)

Huub Soemers Jacques Bertens

Peter Mermans Fons Michielsens

Will Pullens

E-mailadressen:

bestuur@roerstok.nl

redactie@roerstok.nl

ledenadministratie@roerstok.nl

wedstrijd@roerstok.nl

cursus@roerstok.nl

Lidmaatschap: € 50,- per jaar. Het contributiejaar is van 1 januari t/m 31 december

Abonnement: € 25,- per jaar, geeft recht op ontvangst van het clubblad

Betaling: Te voldoen vóór 31 december. **Beëindiging:** Schriftelijk vóór 1 december

Clubavonden: Elke 2e vrijdag van de maand (m.u.v. juli en augustus)

Plaats: Jules de Beerstraat 6 5048 AH Tilburg

Eerstvolgende: 8 mei; 12 juni; 11 september 2026

www.unibrew-nederland.nl

UNIBREW NEDERLAND

Zelf kaas, jam, wijn, en likeur maken
 Alles voor het brouwen van uw eigen bier

Beekerheide 15A
 5741 HB Beek en Donk
 (085) 10 51 984
info@unibrew-nederland.nl

Nieuw
 Omega Lutra Kveik Yeast OYL-07IDRY 11 Gram





















INHOUD

Uit de bestuursvergadering	5
SWB 2025/2026 Mommeriete Winterbier	5
Meten is weten	7
Roerstok feestavond 2026	8
Bottelgist	10
Uitnodiging bierwedstrijd Vrije klasse	13
Het volgende nummer	13
Geef de Roerstok door aan Manus van Bommel... ..	14
Gastspreker clubavond 10 April 2026	17
Uitslag enquête	18
Verslag clubavond maart	19
Recept van de maand	23
La Trappe Quadrupel wedstrijd	26

PROGRAMMA

Clubavond vrijdag 10 april 2026

Komende clubavond hebben we wederom een druk programma met gastspreker Erwin Folmer en de wedstrijd in de “vrije klasse” om de Theo Stapels Trofee. Voor meer informatie zie artikelen verderop in het clubblad.

- 19.00 uur: Klaar zetten Roerstok-bar en koelkasten.
- 19.30 uur: Zaal open en inloop met koffie.
- 20.00 uur: Aanvang clubavond met mededelingen.
- 20.05 uur: Vragenhalfuurtje.
- 20.30 uur: Presentatie fust/kratbier en aansluitend pauze.
- 20.45 uur: Evaluatie fust/kratbier.
- 20.50 uur: Lezing door Erwin Folmer.
- 21.40 uur: Korte pauze en voorbereidingen wedstrijd.
- 21.50 uur: Aanvang bierwedstrijd “Vrije-Klasse”.
- 22.45 uur: Aanvang informele gedeelte en de Stamtafel-proeverij.
- 23.30 uur: Bestellen laatste ronde.
- 23.45 uur: Aanvang zaal opruimen.
- 00.00 uur: Sluiten.

Avondleider: Gé Bronsgeest.

Verslag clubavond: Micha Hergarden.

Krat en fustbier: Mark van Berkom

Opruimers: Frits en Harry Ruis.

De zaal zal om 19:00 uur geopend worden. Mocht je in staat zijn om rond 19:15 uur een handje te helpen met het opstellen van de spullen van de bar, dan ben je welkom. Ook het opruimen van de zaal op het einde van de clubavond doen we graag samen, vele handen maken licht werk en alle hulp wordt zeer gewaardeerd.

UIT DE BESTUURSVERGADERING

Het bestuur

Terugblik clubavond maart 2026

Uiteraard heeft het bestuur de zeer druk bezochte clubavond van maart weer geëvalueerd. Met de wedstrijd van het Mommerite Winterbier, kwam er een eind aan deze mooie reeks van activiteiten. Verderop in dit clubblad kunnen jullie zien wie er het beste in is geslaagd om dit bijzondere bier na te brouwen. Afgelopen clubavond bleek de zaal met ruim 90 aanwezige leden toch een beetje aan de krappe kant. Dat resulteerde in tropisch temperaturen en een zeer lange wachtrij bij de bar. Door omstandigheden kunnen we helaas nog niet beschikken over de ruimte die eigenlijk voor ons bestemd is. Daar wordt op dit moment nog druk aan gewerkt. Ook het ontbreken van audioapparatuur in de zaal is niet ideaal. Vanaf de komende clubavonden zal deze gelukkig wel beschikbaar zijn.



Emile van Niekerk

Afgelopen clubavond heeft Emile besloten om per direct te stoppen met zijn bestuursfunctie. We vinden dit natuurlijk jammer, maar respecteren zijn keuze. We willen hem bedanken voor alles wat hij voor de vereniging heeft betekend en we hopen hem gewoon nog vaak te zien op de clubavonden! Tegelijkertijd biedt dit ook ruimte voor nieuwe energie binnen het bestuur. We hebben nog volop mooie plannen liggen, maar kunnen daar extra hulp goed bij gebruiken. Lijkt het jou leuk om mee te denken en te helpen binnen het bestuur? Meld je dan bij één van de bestuursleden we vertellen je er graag meer over. Er zijn 2 plaatsen vacant. Samen houden we de vereniging sterk én gezellig!

Clubkalender

Afgelopen bestuursvergaderingen is er behoorlijk veel tijd besteed aan het organiseren van onze clubavonden. Hierdoor is de clubagenda nu tot volgende jaar april gevuld. Neem gerust even een kijkje op onze website voor een volledig overzicht: <https://www.roerstok.nl/clubkalender>

En heb je eventueel nog tips of wensen, laat het dan even weten!

SWB 2025/2026 MOMMERIETE WINTERBIER

De uitslagen

Tijdens de clubavond van 13 maart zijn de 22 inschrijvingen van het SWB Mommeriete Winterbier gekeurd.



De winnaar is: Frans van Loon

Onderstaand zijn de uitslagen zoals beoordeeld door de leden.

Vervolgens zijn de 6 tafel beste door Carina en Gert Kelder (Brouwerij Mommeriete) beoordeeld.

SWB06	Frans van Loon	7,44
SWB12	Fons Michielsens	7,24
SWB05	Mario van Heijst	7,2
SWB09	Jan van den Hoogen	7,18
SWB21	Geert-Jan van Iersel (Ily Lancée)	6,96
SWB24	Marc Vriens	6,89
SWB01	David van Heijst	6,85
SWB16	Jaap Juursema (Eric brouwer)	6,78
SWB02	Rob Heeren	6,75
SWB08	John Labee (Emile van Nieuwkerk)	6,7
SWB07	Huub Soemers	6,63
SWB18	Peter Suilen (Frans Hemelrijk en Wilbert Pennings)	6,54
SWB17	Jan Dankers (Emile van Niekerk)	6,51
SWB14	Danny Linnenbank	6,5
SWB15	Paul Langenberg	6,44
SWB20	Hans Colstee	6,35
SWB19	Jelle Uijtdewilligen (Bram de Jong)	6,18
SWB22	Edwin Laureijzen	6,18
SWB04	Harry van der Molen	6,08
SWB03	Jan in 't Groen	5,98
SWB13	Adriaan de Bruin	5,9
SWB23	Peter van Iersel	3,68

Zij zijn tot de volgende top 6 gekomen.

1	SWB06	Frans van Loon	20,25
2	SWB16	Jaap Juursema (Eric brouwer)	18,75
3	SWB01	David van Heijst	18,25
4	SWB12	Fons Michielsens	18,00
5	SWB08	John Labee (Emile van Nieuwkerk)	17,75
6	SWB21	Geert-Jan van Iersel (Ily Lancée)	16,00

(Zij hebben een andere normering/punten telling gebruikt vandaar de hogere scores)

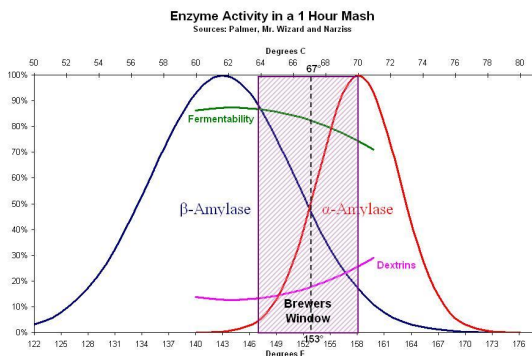
De wedstrijdcommissie

METEN IS WETEN

Huub Soemers

Temperatuurafwijking brouwketel

Een tijdje geleden kwam ik er heel toevallig achter dat mijn onlangs aangeschafte Brewmonk B-40 toch een behoorlijke temperatuurafwijking bleek te hebben. Ik kwam daar achter toen ik een blond biertje brouwde en daarvoor een simpel “een-stap maischproces” van een uur op 68 graden Celsius had gekozen. Een methode (single infusion mash) die door veel Amerikaanse thuisbrouwers vaak wordt gebruikt. Ik wilde voor ons aanstaande tuinfeest in de zomer een niet al te zwaar blond biertje brouwen, een soort van allemansvriend. Niet te bitter, niet te droog, niet te veel alcohol en wat zoeter van smaak. Vandaar de keuze voor de “een-stap maisch” op 68 graden Celsius. Wat ik toen nog niet wist, was het feit dat het display van mijn Brewmonk een veel lagere temperatuur aangaf dan die in werkelijkheid was. Hierdoor heb ik niet een uur op 68 graden Celsius een enzym rust gehouden maar op zeker 71 a 73 graden Celsius. Wat er dan gebeurt kun je heel duidelijk zien in de onderstaande afbeelding (Brewers Window). De Bèta-amylase enzymen verliezen bij temperaturen boven de 70 graden Celsius al snel hun werking, met als gevolg dat er dus maar weinig vergistbare suikers in mijn wort werden geproduceerd. De Alfa-amylase enzymen vinden temperaturen van rond de 70 à 72 graden Celsius juist wel heel erg fijn en die produceerden daarom volop onvergistbare suikers. De gevolgen hiervan merkte ik pas op het einde van de vergisting, toen bleek dat het eind-SG van mijn bier was blijven steken op 1019. Dit terwijl Brewfather een eind-SG van 1013 had voorspeld. Op dat moment was voor mij nog niet helemaal duidelijk waarom er zoveel verschil zat in het voorspelde eind-SG en het hoge eind-SG van 1019. In eerste instantie dacht ik aan een verstokte (vastgelopen) vergisting. Pas later viel bij mij het kwartje en ben ik de temperatuurregeling van mijn Brewmonk toch maar eens gaan controleren. De reden dat ik dit temperatuurverschil nooit eerder heb opgemerkt, komt door het feit dat ik meestal toch kies voor een traditioneel maischschemata van 52, 62 en 72 graden Celsius en de daarbij horende rustpauzes. Hierdoor krijgen de verschillende enzymen toch wat meer de tijd om hun werk te doen.



Kookpunt Compensatie

Het controleren van de temperatuurverschillen heb ik uitgevoerd met behulp van een zeer nauwkeurige digitale thermometer. Toen werd snel duidelijk dat de temperatuuraanduiding van de Brewmonk inderdaad een veel lagere temperatuur aangaf dan deze in werkelijkheid was. Gelukkig beschikt de nieuwe Brewmonk B-40 over een mogelijkheid om dit bij te stellen. Dat kun je doen door in het menu naar “instellingen” te gaan en vervolgens de stappen te doorlopen van "Kookpunt compensatie". Je vult dan als eerste de brouwketel met 10 liter water en drukt op start. De ketel warmt dan het water op tot het kookpunt wordt bereikt. Op het moment dat het water goed kookt, bevestig je dat door op **KOKEN** te drukken. Daarna geeft de ketel zelf aan dat de "kookpunt compensatie" succesvol is voltooid. Inmiddels heb ik het bier nog een keer gebrouwen met de gecorrigeerde maischttemperaturen en kwam het eind-SG wel uit op de voorspelling van Brewfather.

De moraal van dit verhaal? **Controleer regelmatig al jouw meetapparatuur!**

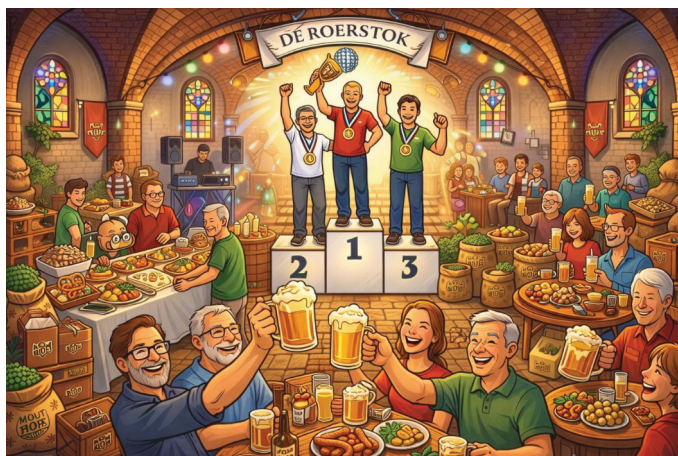
ROERSTOK FEESTAVOND 2026

Hulp gezocht!



Zoals gewoonlijk vindt op de clubavond van 12 juni a.s. weer onze jaarlijkse feestavond plaats. Voor de editie van dit jaar zijn we nog op zoek naar mensen die de avond mee willen helpen organiseren. Een aantal dingen zijn al geregeld, zoals de prijsuitreiking van de clubwedstrijd en de schitterende locatie bij De Rooi Pannen. Wat moet er dan nog wel worden geregeld? Dat zijn bijvoorbeeld een aantal lekkere en zelf gebrouwen bieren. Ook zou het leuk zijn als iemand een leuke quiz of bierproeverij organiseert. Misschien een stukje muziek regelt. Of misschien heb je wel een ander leuk idee?

Meldt je dan onmiddellijk aan via bestuur@roerstok.nl



Brouwstore



Brouwstore.nl
De Noord 29
6001 DA Weert
klantenservice@brouwstore.nl
telefoon: 06-1896 35 03
www.brouwstore.nl

BOTTELGIST:

Geschreven door Jacques Bertens

Nodig of niet?

Tijdens het vragenhalftuurtje op de clubavonden komt de vraag wel eens voorbij: moet je bij het bottelen altijd extra bottelgist toevoegen, of redt de gist uit de hoofdvergisting het prima? Het korte antwoord: meestal is extra gist niet nodig. Maar er zijn wél situaties waarin bottelgist een nuttige verzekering kan zijn. In dit artikel zet ik de overwegingen op een rij, met praktische handvatten voor een voorspelbare hergisting op fles. Voor uitgebreidere informatie over het gebruik van bottelgist verwijs ik naar het onlangs door de door mij geschreven pagina over dit onderwerp op de site Hobbybrouwen.nl.

Zie <https://www.hobbybrouwen.nl/site/veel-gestelde-vragen/bottelgist-nodig-of-niet/>



Wat doet bottelgist precies?

Bij het bottelen voeg je suiker toe zodat er in de afgesloten fles nog een kleine vergisting plaatsvindt. Die hergisting zorgt voor koolzuur, een klein beetje meer alcohol en een iets rondere smaakbeleving. Daar is actieve gist voor nodig. In de meeste hobbybieren zit na de hoofdvergisting nog ruim voldoende vitale gist in suspensie om de toegevoegde bottelsuiker te verwerken. Bottelgist is dus geen 'vereiste', maar kan een nuttige toevoeging zijn om de hergisting zeker te stellen als je twijfelt aan de vitaliteit of hoeveelheid gist die nog in je bier zit.

Wanneer is bottelgist meestal niet nodig?

Als je bier netjes is uitgegist en je bottelt binnen korte tijd daarna (binnen 5 tot 10 dagen), dan is de kans groot dat de hergisting op fles probleemloos verloopt zonder extra gist. Dat geldt zeker voor bieren met een normaal alcoholpercentage en zonder handelingen als filtratie of pasteurisatie. Ik heb gemerkt dat dit ook geldt voor zwaardere bieren, terwijl anderen die wat langer wachten met bottelen regelmatig problemen ondervinden met het op gang komen van de hergisting op de fles. Belangrijk is het dat je tijdens hoofdvergisting een goed gistmanagement hebt toegepast (voldoende vitale gist, goede beluchting, juiste vergistingstemperatuur). Op het einde van de vergisting is dan de gist nog steeds in een goede conditie en in staat te zorgen voor een vlotte hergisting zonder extra gist toe te voegen. Als je de

hoofdvergisting start met wat minder gist, moeten de gistcellen zich vaker delen. Dat komt de vitaliteit van je gist niet ten goede en is de noodzaak tot het toevoegen van bottelgist veel groter.

Wanneer kan bottelgist wél verstandig zijn?

Er zijn een paar klassieke situaties waarin ik bottelgist zie als een verstandige keuze:

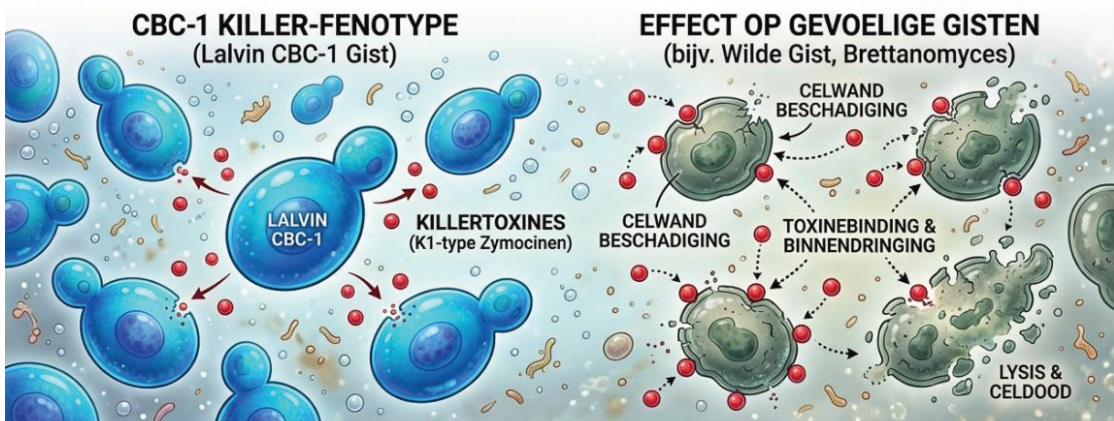
- Je hebt het bier lang laten staan na de hoofdvergisting (lange lagering), waardoor de gist ver is uitgezakt en/of minder vitaal is.
- Je hebt een tijdje koud gelagerd (dicht bij 0–4 °C) en daarna heel helder afgetapt. Je brouwt een zeer zwaar bier (hoog alcohol), waardoor de gebruikte gist tegen zijn alcoholtolerantie aan zit, of een bier met omstandigheden die gist extra belasten (bijvoorbeeld zeer lage pH bij sommige zure bieren).
- Je hebt het bier op een of andere manier vrijwel gistvrij gemaakt voorafgaand aan het bottelen.

Trage hergisting: niet meteen extra gist toevoegen

Een fles die na een week nog niet ‘op druk’ staat, betekent niet automatisch dat je bottelgist had moeten gebruiken. Je had het probleem kunnen voorkomen door eerder te bottelen. Een andere veel voorkomende oorzaak is simpelweg temperatuur: hergisting gaat traag als flessen koel staan. Zet je bier 1 à 2 weken op een constante temperatuur die een paar graden hoger is dan gebruikt bij de hoofdvergisting en beoordeel dan pas. Een derde oorzaak is een ongelijke verdeling van bottelsuiker, bijvoorbeeld als je direct per fles doseert en niet overall exact gelijk uitkomt, of wanneer je suikersiroop niet goed hebt gemengd in het bottelvat. Helpt een hogere temperatuur na twee weken nog steeds niet, zet de flessen dan nog wat warmer en schud met de flessen terwijl je ze ondersteboven houdt. Het werkt zeker niet altijd maar het kan zijn dat de hergisting daarna alsnog op gang komt. Als laatste redmiddel kun je de flessen ontdoen van de doppen en een hele kleine hoeveelheid bottelgist toevoegen. Geef géén extra suiker omdat dit tot een te hoog koolzuurgehalte kan leiden. De eerder toegevoegde bottelsuiker zal door de toegevoegde gist alsnog vergisten.

HET MECHANISME VAN DE KILLERFACTOR VAN CBC-1

Actieve Onderdrukking van Concurrentiegisten



CBC-1 dwingt dominantie af tijdens hergisting op fles door killer-toxines uit te scheiden, die gevoelige, ongewenste gisten doden zonder zelf te worden aangetast.

Welke bottelgist kies je dan?

Als je besluit bottelgist te gebruiken, kies dan een gist die neutraal vergist en vooral: betrouwbaar opstart in een omgeving met alcohol, weinig zuurstof en weinig voeding. Een bottelgist hoeft niet dezelfde gist te zijn als je hoofdgist. Integendeel: bij zware bieren kan een alcoholtolerante bottelgist juist een voordeel zijn. Bekende bottelgisten zijn: Fermentis Safale F-2 en Lallemant CBC-1. Je kunt ook een wijngist hiervoor gebruiken, bijvoorbeeld Fermentis AC-4. Zowel CBC-1 als AC-4 zijn zogenaamde killergisten. Ze scheiden stoffen uit die giftig zijn voor veel andere gisten. Toch zijn er redelijk wat saisongisten de

die niet hiervoor gevoelig zijn. De werking van die saisongisten kun je dus niet volledig met CBC-1 of AC-4 stoppen.

Hoe voeg je bottelgist toe?

Werk schoon en doseer vooral niet te ruim. Bottelgist is bedoeld om een kleine hoeveelheid bottelsuiker te vergisten. Overmatig gebruik kan smaakafwijkingen en een mindere schuimhoudbaarheid veroorzaken. In de praktijk werkt het goed om de bottelgist eerst te rehydrateren in gekookt en afgekoeld leidingwater (volg hiervoor de aanwijzingen van de fabrikant). Voeg aan het water niet de bottelsuiker toe omdat dit belastend is voor de gist (te hoge osmotische druk). Vervolgens voeg je je suikersiroop en de gist toe aan je bottelvat. Roer daarna rustig maar grondig, zodat suiker en gist gelijkmatig verdeeld zijn zonder dat je zuurstof inslaat.

Veelgemaakte misverstanden

- “Bottelgist voorkomt altijd problemen.” Bottelgist kan helpen, maar lost geen fouten op zoals te vroeg bottelen, een besmetting of structureel te lage hergistings temperatuur.
- “Zonder bottelgist krijg je geen koolzuur.” In de meeste gevallen is de gist uit de hoofdvergisting ruim voldoende.
- “Meer bottelgist is beter.” Overdosereren heeft zelden voordelen en kan leiden tot een groter depot en een gistigachtige smaak geven. Ook zorgt een overmaat aan gist in de fles voor een slechtere schuimhoudbaarheid van je bier.

Conclusie

Bottelgist is geen standaard ingrediënt, maar een gereedschap. Bottel je vlot na de hoofdvergisting en behandel je de gist goed, dan kun je in de regel zonder extra gist hergisten op fles. Heb je een bier lang en koud gelagerd, is het zwaar, zeer helder of op een andere manier gistarm geworden, dan kan bottelgist een prettige zekerheid zijn. En blijft de druk eens uit: kijk eerst naar temperatuur, tijd en verdeling van suiker, voordat je naar het gistszakje grijpt.

re-creatieve boerderij
de Ganzenhof
Bijzonder
...en toch heel gewoon
groepsaccommodaties - mini-camping - atelier

Fam. Hendriks - de Graaf
Molenweg 14, 5531 PN Bladel
Tel. 0497-382277
info@ganzenhof.nl
www.ganzenhof.nl

UITNODIGING BIERWEDSTRIJD VRIJE KLASSE

Beste brouwer,

Wederom zijn we verheugd om je uit te nodigen voor onze Vrije Klasse Bierwedstrijd!

Dit spannende evenement biedt bierbrouwers van De Roerstok de kans om hun brouwkunsten en creatieve vaardigheden te tonen.

Evenementdetails

Datum: Clubavond van De Roerstok 10 april 2026.

Welke bieren kunnen meedoen?

Eigenlijk alle bieren die niet kunnen meedoen met de reguliere klasse 's A t/m D kun je hier inzenden. Bier gebrouwen met kerstbomen, met zure bommen of rookworsten, verzin het maar, alles is mogelijk. We hebben al leden gehad die komkommerbier, asperge bier en rode bieten bier gebrouwen hebben, maar infused of barrel aged is natuurlijk ook mogelijk.

Inschrijven

Inschrijven zal weer via het ledengedeelte van de website van onze vereniging gaan. Na inschrijving ontvang je een setje wedstrijdtekentjes die je op de flesjes of blikjes moet plakken en moet inleveren op de clubavond van 10 april. **Inzenden kan tot en met 8 april 2026.**

Wat hebben we nodig:

- 4 flesjes (alles is toegestaan), blikjes of wat dan ook nodig.
- Maximaal 1 inschrijving per lid.
- Het recept, de werkwijze en de bedoeling van het bier.

De te winnen prijs: **De Theo Stapels Wissel Trofee 2026.**

De wedstrijdcommissie.

HET VOLGENDE NUMMER

Kopij voor het nummer van mei 2026 -geprint, gemaild of goed leesbaar met de hand geschreven- dient uiterlijk op **22 april 2026** bij de redactie te zijn.



GEEF DE ROERSTOK DOOR...

Manus van Bommel

Manus is 65 jaar en woont in Boxtel. Hij is alleenstaand en in zijn werkzame leven was hij docent maatschappijleer. Onlangs is hij met pensioen gegaan. Of zoals hij zelf aangeeft, met emiraat gegaan. Naast bierbrouwen is Manus een heel fanatiek fietser en kijkt hij af en toe graag een film.



Lid van onze vereniging sinds?

Ergens rond 1990. Ben toen vanuit Tilburg verhuist naar Boxtel. Het nieuwe huis had een grote zolder en een buurman die bier brouwde.

Brouw je alleen of samen met iemand anders?

Ik brouw liever niet alleen. De afgelopen 10 jaar brouw ik met Ger Daverveld en Marc Emmen op de Kleine Aarde in Boxtel. Eerst op gas in hoeveelheden van 80 liter. Momenteel op elektra 40 liter. Een deel van het bier is beschikbaar voor vrijwilligers van Plaats DKA (De Kleine Aarde).

Wat voor brouwinstallatie heb je?

Heel veel potten en pannen. Emmers en allerlei spullen die in mijn fietskarretje passen.

Zijn er nog wensen qua brouwinstallatie?

Niet echt. Schoonmaken is het belangrijkste en veel installaties laten dat niet makkelijk toe.

Tips voor andere brouwers?

Op een van mijn eerste clubavonden in de jaren '90 hadden we Herm Hegger brouwer van brouwerij De Raaf te gast. Tegenwoordig van stadsbrouwerij de Hemel in Nijmegen. Hij gaf aan dat je hetzelfde bier 20 tot 30 keer op dezelfde manier moet brouwen alvorens tevreden te zijn. Met ander woorden: brouw eens wat vaker hetzelfde bier.

Favoriete gist?

Dan kies ik voor de Fermentis US-05.

Met welke moutsoorten werk je graag?

Van alles zoals ongemout spelt en de laatste tijd veel "Platinum Swaen©Chit" voor een beter schuim.

Gebruik je kruiden in je bier? Zo ja, welke?

Gagel is toch mijn handelsmerk merk ik. Tegenwoordig gebruiken we ook Klaver omdat we een bier brouwen met de naam van het adres waar we brouwen namelijk op Klaverblad 13 in Boxtel.



Waar bestel je graag je ingrediënten en heb je goede ervaringen?

Unibrew is m.n. vanwege de verzending momenteel favoriet. Ik haal nog wel het een en ander met de fiets bij de molen en in België.

Welke bierstijl(en) brouw je graag?

Favoriet is bij ons de dubbelbock, quadrupel en een goeie tripel. En natuurlijk af en toe kastanje bier.

Geef in het hieronder staande overzicht de volgorde aan van wat volgens jou de meest belangrijke onderdelen van het brouwproces zijn?

Het belangrijkste geef je het cijfer 1.

Het minst belangrijke geef je het cijfer 10.

Dus tien verschillende cijfers van 1 tm 10.

7	Het brouwzaalrendement	2	Het recept
6	Hergisting op de fles	9	Het kookproces
5	Het vergistingsproces	3	De kwaliteit van de grondstoffen
10	Waterbehandeling	4	Het maischproces
8	Helderheid van het wort	1	Reinheid & hygiëne

Ben je actief binnen de club met?

Tussen 2014 en 2020 ben ik voorzitter geweest. Daarna heb ik het rustiger aan gedaan, andere leden verdienen ook een kans. Een keer momenteel avondleider.

bewust wat
per jaar ben ik

Wat is je slechtste gewoonte?

Zoals vele brouwers eigenwijs.

En je beste eigenschap?

Daar mogen andere over beslissen.

Kroeg of televisie?

Het moet bij mij zin hebben. Maar dat verschilt dus nogal, wat heeft zin? Vroeger als ik mijn moeder aangaf dat ik geen zin had dan kreeg ik als antwoord dat ik dan maar een zakje moest gaan kopen bij de burens die een supermarkt runde. Maar wat zit er in zo'n zakje?

Welk vrijwilligerswerk zou je (nog eens willen) doen?

Momenteel ben ik met pensioen en is alles wat ik doe vrijwillig.



Favoriete muziek/ film/ boek?

Ik noem de naam van Kevin Loach, een Engelse regisseur de vele film heeft gemaakt

Social media of a-social media?

E mail is voor mij meer dan voldoende. Een telefoon is trouwens om te bellen.

Beste manier om te ontspannen?

Fietsen natuurlijk.

Grootste blunder...?

Tja op bier gebied was het niet alleen mijn blunder. Lang geleden stond er een recept in het clubblad van Huub Soemers. We kende de IPA toen nog niet. Het bevatte wel erg veel hop dus op de clubavond vroeg ik Huub of het toch wel klopte, ja Manus het klopt echt. Op een maandag heb ik het bier gebrouwen. Toen ik beneden kwam lag het clubblad op de mat met een rectificatie van het recept. De hoeveelheid hop was niet terugerekend naar 10 liter. Ik had 4 keer te veel hop gebruikt. Dat bier heb ik heel lang laten staan.

Tips voor andere Roerstok/kers?

De Roerstok is een vereniging. Voor en door de leden. Ben je daar ten alle tijden van bewust. Draag je steentje bij waar mogelijk maar doe niet teveel, geef andere ook een kans.

Favoriete vakantie land?

Ik maak graag fietsreizen in Europa dus zolang het te fietsen is het geschikt.

Favoriete bier ?

Rodenbach grand cru. Helaas moeilijk zelf te maken. Het is een Vlaams rood bruin bier dat zijn fris zure smaak en complexe fruitigheid dankt aan 18 maanden rijpen op eikel houten foeders. Misschien een leuk idee voor een volgend “Barrel Aged Bierproject” van De Roerstok?

Ik geef de Roerstok door aan: Harrie Geerts

Manus op vakantie
in Duitsland



Van Rooden

Fiscale en administratieve dienstverlening

www.vrooden.nl

GASTSPREKER CLUBAVOND 10 APRIL 2026

Erwin Folmer

Komende clubavond van april hebben we Erwin Folmer als gastspreker op bezoek bij De Roerstok. Erwin Folmer (1975) is een ervaren onderzoeker en adviseur op het snijvlak van business en ICT. De afgelopen jaren gaf hij leiding aan het Data Science Team bij het Kadaster en was hij docent en onderzoeker bij de Universiteit Twente. Eerder werkte hij bij TNO als senior wetenschapper op het gebied van data interoperabiliteit en standaarden. In 2012 promoveerde Erwin op het proefschrift "Quality of Semantic Standards" bij de Universiteit Twente. Hij is gespecialiseerd in o.a. data science, linked data, semantic web en AI, en zal zijn nieuwe functie als lector bij de HAN blijven combineren met een parttime functie bij het Data Science Team van het Kadaster.

Maar wat heeft dat nou met bier te maken?

Bij zijn installatie als lector is er een heel speciaal bier geschonken, waarvan het recept met behulp van artificiële intelligentie (AI) is samengesteld. Hiervoor heeft hij eerst informatie ingewonnen via "Untappd" over wat consumenten nu een lekker biertje vinden en is daarmee aan de slag gegaan. Hoe dat allemaal in zijn werk ging en hoe het uiteindelijke biertje smaakt? Dat horen en proeven jullie allemaal op de clubavond van 10 april.



UITSLAG ENQUÊTE

Clubavond 13 maart 2026

Afgelopen clubavond is er een enquête formulier uitgedeeld dat door een groot aantal aanwezige leden is ingevuld. De bedoeling van de enquête was om eens te kijken of jullie wel een beetje tevreden zijn over de onderwerpen van de clubavonden die wij als bestuur organiseren. Met name bestuurslid Fons Michielsens heeft in opstellen en het verwerken van de resultaten van enquête weer behoorlijk veel tijd gestoken. De conclusie is dat we het als bestuur best wel goed doen! Onderwerpen zoals de ALV en Vakantiebieren zijn duidelijk niet favoriet, maar onder een ALV kunnen we natuurlijk niet onderuit komen. Steker nog, dat zijn we volgens de statuten en HR gewoon verplicht. Het merendeel van de onderwerpen werd gelukkig door een zeer groot gedeelte van de leden in de categorie “top & prima” ingedeeld.

Met een van de opmerkingen over “interactiever bezig zijn” op de clubavonden, gaat het bestuur aan de slag. Daar horen jullie binnenkort meer over. Het bestuur is natuurlijk bijzonder blij en tevreden met deze uitslag en dankt iedereen die de moeite heeft genomen om het enquêteformulier in te vullen.



Maand	Onderwerp	PROCENTEN				
		top	prima	neutraal	hoeft niet	slecht
jan	Amylases & hydratatie (Fons)	53	40	7	0	0
dec	Presentatie VATbier (Jelle en David)	44	49	8	0	0
nov	Hoe win ik een wedstrijd (Jan vd Hoogen)	40	40	20	0	0
okt	ALV	8	18	68	5	0
	Clubwedstrijd	20	49	29	0	3
sept	Vakantiebieren + layout website	15	29	29	24	3
jun	Feestavond	55	21	17	7	0
mei	Brouwland: Sam Nagel en Brent Doggen	53	38	9	0	0
	Clubwedstrijd vrije klasse	11	63	26	0	0
apr	Schroten: uitleg moutanalyse + zeven eigen geschrote mout	56	41	3	0	0
mrt	Hopcreep (Jacques)	38	36	21	3	3
feb	ALV	6	38	50	6	0
	Clubwedstrijd	26	35	35	0	3
jan	Historie Tilburgs bier (Theo van Etten)	42	35	16	6	0
	GEMIDDELD	33	38	24	4	1

VERSLAG CLUBAVOND

Geschreven door: Joke van Gils

Vrijdag 13 maart 2026

Er zijn deze avond veel bezoekers. Het is gezellig druk, de zaal puilt nog net niet uit.

Roerstok Adventskalender

Gerrie Hage introduceert een nieuwe activiteit: **De Roerstok Adventskalender**. Hiervoor zijn minimaal 25 deelnemers nodig. Iedere deelnemer brengt in november een krat met 24 flesjes gevuld met zijn lekkerste bier mee met daarbij het recept van het bier. Op het etiket komt een QR-code die je linkt aan het recept dat op de website staat. Er is voldoende belangstelling voor deelname. Gerrie gaat dit samen met Rob Heeren en David van Heijst verder uitwerken.

Nieuwe leden

Marco Bodelier, Bart van den Broek, Koen Wijnstok en Thijs Pullens stellen zich voor.

Vragenhalfuur

Vraag: Heeft de kopruimte in het gistingsvat invloed op de duur van de navergisting?

Antwoord: Nee. Zuurstof is nodig bij de opstarting omdat de gist zich dan vermeerdert. Als de zuurstof op is begint de navergisting, dat is een anaerobe fase.

Vraag: Ik heb een G40 condensor waarbij het hopfilter makkelijk los laat. Hoe los ik dat op?

Antwoord: Verbuig de rand met een combinatietang zodat deze niet meer exact rond is. En dan wring je hem er in.

Vraag: Mijn Brewbrain Float (vergistingsmeter) lijkt het niet te doen. Het SG lijkt niet te kloppen en ik had een enorme 'klomp' aan het deksel zitten zodat ik moest overhevelen. Hoe voorkom ik dat?

Antwoorden: 1) Deze meter geeft de absolute waarden aan. Kijk naar het verloop. Daalt het SG nog? Zo niet: klaar. De meting van de temperatuur is wél betrouwbaar. 2) Doe een proefvergisting, dan weet je jouw eindwaarde. Dat duurt vier dagen, ik gebruik hiervoor 300 ml bier. 3) De afzetting van de gist heeft niets met de meter te maken maar met de gistsoort.

Vragen: Het is financieel aantrekkelijk om geen kleine zakjes droge gist te kopen maar een grote verpakking en die dan te portioneren in kleinere verpakkingen. Wie heeft daar ervaring mee en geeft dat risico's? Ik brouw batches van 21 liter.

Antwoorden: De risico's zijn klein als je het restant vacumeert en in de koelkast bewaart. Daarna is het nog maanden houdbaar. Maar als je 21 liter brouwt heb je genoeg aan de zakjes van 11 gram.



Lezing door Karina en Gert Kelder van brouwerij Mommeriete

De presentatoren vertellen over de ontwikkeling van hun liefde voor bier, van elkaar en van hun brouwerij. Karina en Gert zijn eind jaren tachtig begonnen met brouwen en gegroeid door vallen en weer opstaan. Uit hun lezing blijkt (uiteraard) dat de ontwikkeling van een goedlopende brouwerij samen moet gaan met product- en technische kennis, een oplossend vermogen en perfectionisme. Het assortiment bestaat uit 14 bieren. De brouwerij gebruikt geen extracten en werkt voornamelijk met pallets. Hopbloemen worden alleen maar gebruikt bij daarvoor passende biertjes zoals de Saison.

De belangrijkste adviezen zijn:

- Het uitgangspunt is schoon.
- Laat niets aan het toeval over. Controleer alles.
- Experimenteer, proef en stel vast wat je bevindingen zijn.
- Probeer veel uit, pas aan en perfectioneer.
- Back to original. Brouw 90% origineel en 10% eigen inbreng.
- Denk na bij je gistkeuze: fruitig, kruidig of bloemig?

Gert sluit af met een tip: de vergisting hoeft niet lang te duren. Na 40 minuten zijn de enzymen vrijwel uitgewerkt. Hij hanteert standaard het volgende maisschema:

- De start is op 60° C.
- 17 minuten op 63° C.
- Het opwarmen naar 72° C duurt ook 17 minuten.
- 12 minuten op 72° C.
- Verwarmen op 75° C.

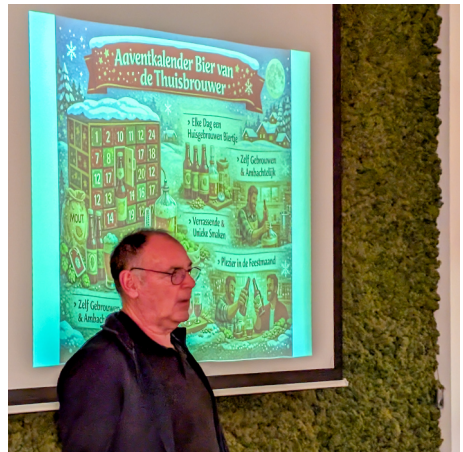
Keuring van het Mommeriete winterbier

23 mensen hebben het Mommeriete winterbier gebrouwen. De smaken liggen dicht bij elkaar, een bier had een te sterke gebrande kandij-smaak. Het bier van Frans van Loon ligt het dichtst bij het originele bier. Het was wederom een gezellige en interessante clubavond.

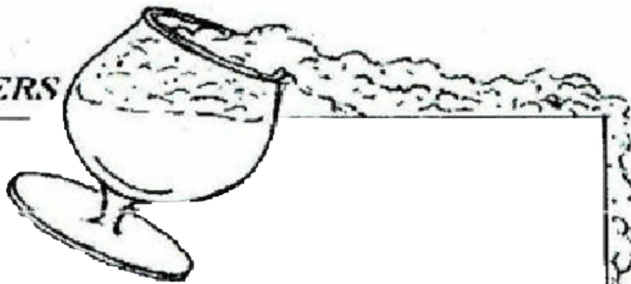
Hou doe en tot de volgende keer.

?





OVERSCHUIMERS



Pol staat op het punt om naar Barcelona te vertrekken, zijn dochter woont daar al jaren en het is leuk haar regelmatig te bezoeken. Barcelona is een drukke stad met erg veel toeristen maar desondanks toch heel prettig. Er is altijd leven, in iedere straat is wel een koffietentje, vaak met terras en de koffie is er anders dan in Nederland, niet duur. Het is niet altijd mooi weer maar toch wel vaker dan hier en dan speelt het leven zich daar vooral buiten af. Gelukkig kan Pol vanaf Rotterdam vliegen, dat vliegveld is lekker klein en dus hoef je niet lang te wachten om door de douane te komen. Vliegvelden zijn niet de favoriete plek van Pol maar met de trein naar Barcelona is nog teveel een onderneming om daarvoor te kiezen. Hopen maar dat er eindelijk eens werk wordt gemaakt van goed treinverkeer in Europa, er zit wel wat beweging in dus wie weet. Het gaat weer veel uit eten worden want dochter heeft ondanks haar tengere postuur een hele serie adressen paraat waar we moeten eten. De Spaanse keuken wordt daarbij niet veel gekozen, wel allerlei Aziatische keukens, Zuid-Amerikaans, Afrikaans en verzin het. Het is er allemaal dus het wordt weer feestelijk. Waarschijnlijk gaan we ook wel weer een biertje drinken in het brouwa café waar ze prima bier brouwen. Zoals het eruit ziet wordt het ook nog aardig weer dus op een terras zitten zal er ook wel van komen. Omdat Pol bij zijn dochter kan logeren hoeft hij de pas verhoogde toeristenbelasting niet te betalen maar het geld zal toch wel rollen. Pol heeft een start gemaakt met het leren van Spaans maar dat valt nog niet mee. Ondanks een redelijk goed taalgevoel is het niet makkelijk. De Spanjaarden praten erg snel en ook niet erg duidelijk, Italiaans klinkt in de oren van Pol veel aantrekkelijker maar hij heeft geen dochter in Italië en met Spaans bereik je veel meer mensen. Pol gaat in ieder geval proberen af en toe iets te zeggen en dan maar weer zien. Zijn metrokaartje zal wel weer verlopen zijn en dat betekent wel altijd geklungel bij de automaat bij het treinstation naast het vliegveld. Het apparaat weigert nog al eens een creditkaart dus voor de zekerheid ook maar wat cash mee. Soms staat er wel een behulpzame ambtenaar die helpt en dat is voor veel mensen wel nodig want het apparaat kent geen taalinstellingen dus wie geen Spaans kan lezen is de Sjaak. Op biergebied is er niet heel veel te beleven, af en toe zie je wel wat speciaalbieren maar het is zeker niet zo dat er in iedere tent veel keuze is. Maar er is ook nog wijn of ook best een keer lekker, vermouth. De sportschool gaat Pol even niet zien maar met alle geloop door de stad is er toch wel sprake van voldoende beweging. De recent voorgeschreven steunzolen zullen zich kunnen bewijzen. Dat is wel met ouder worden dat er toch zo hier en daar een mankementje ontstaat waarvoor een hulpmiddeltje nodig is. Gelukkig is de rollator nog niet nodig, wel wandelschoenen met dus steunzolen, ook een kunstgebit of gehoorapparaat zijn nog niet in zicht dus het valt nog mee. En bier drinken lukt nog steeds zonder de stropdas om de hals te slaan, en met de das in de hand het glas vast te houden om daarmee het glas op te hijsen om trillen en knoeien te voorkomen, dat zag Pol een keer in een film. Gelukkig is ook dat nog niet nodig.

Pol de Schuimer



RECEPT VAN DE MAAND

Geschreven door: **Huib Soemers**

Op zoek naar de Duvel 666

Omdat ik een van mijn “beste afnemers” in de familie eens wilde verrassen met zijn favoriete biertje (Duvel 666) ben ik maar eens op zoek gegaan naar een goed recept voor dit Duivelse biertje. Uiteraard begonnen met zoeken via Google, maar daar was ik al snel klaar mee. Geen enkel compleet recept te vinden. Ook de uitgebreide bibliotheek van de Brewfather-app hielp me dit keer niet heel erg veel. Hoe nu verder? Gelukkig vond ik op de website van de brouwerij al wel wat meer informatie over het bier. Het licht troebele bier werd in 2021 gelanceerd ter gelegenheid van het 150-jarig bestaan van brouwerij Moortgat Duvel en bleek een blijvertje in het toch al omvangrijke assortiment van de brouwerij. Naast Duvel brouwen ze ook Maredsous, La Chouffe, Liefmans, Koninck, Vedett en het voor mij helemaal onbekende Bel-pils. In eerste instantie dacht ik dat de Duvel 666 een “slap affreksel” was van de legendarische Duvel, maar na enig speurwerk kwam ik er al snel achter dat dit beslist niet het geval was. Het is echt een totaal ander bier! Dat blijkt wel uit de onderstaande gegevens.

De verschillen van beide Duvels

Duvel (normaal)

8,5% alcohol

32 IBU

5,7 EBC

2 hopsorten

Pilsnout + glucose

Duvel 666

6,6% alcohol

20 IBU

9 EBC

6 hopsorten & sinaasappelschillen & dry hop

Pilsnout, tarwemout, glucose

De vergistbare ingrediënten

Deze grondstoffen had ik heel snel gevonden. Naast pilsnout bleek er ook nog tarwemout en glucose suiker (dextrose) in deze minder zware Duvel te zitten. Dextrose is 100% vergistbaar en een ideale suiker voor brouwers, omdat de gist het snel en volledig omzet in alcohol en CO₂. Wat zorgt voor een complete fermentatie zonder restsuikers. Het is een vorm van druivensuiker en identiek aan glucose.

De gist(en)

De beste gist is natuurlijk de gist die je zelf opkweekt uit een paar verse flesjes Duvel. Hoe je dat het beste doet heeft een paar jaar geleden nog in ons clubblad (april 2021) gestaan. Zoek maar even naar het door Ger Daverveld geschreven artikel “Met d’n Duvel in Bed”. Voor degenen die hier tegenop zien zijn er natuurlijk een aantal alternatieven. Omdat ik er bijna helemaal van overtuigd ben dat brouwerij Moortgat maar één gistsoort gebruikt voor al haar beroemde Duvel(s), had ik snel een geschikte gistsoort snel gevonden. De meest genoemde gist op internet bleek de vloeibare Wyeast 1388 (Belgian Strong Ale) met een nogal hoge SVG van 76% en waarvan door vele gebruikers wordt beweerd dat het de originele Duvel-gist is. Pas wel op, want dit is ook een zogenaamde var. Diastaticus-gist. Dit is een speciale biergist die het enzym glucoamylase uitscheidt, waardoor het onvergistbare dextrines (grote suikers) in het bier kan afbreken, wat leidt tot een droger bier, lagere vergistingsgraad en soms problemen met hergisting in de fles (over carbonatie), zoals bij veel Saison-gisten. Deze gisten worden ook wel STA1-gisten genoemd naar het verantwoordelijke gen en zijn berucht om hun trage, diepe vergisting en kunnen soms leiden tot gushing.

Ook de firma White Labs brengt dezelfde gist op de markt onder de naam WLP-570. Deze (dure) vloeibare gisten geven het bier licht fruitige en fenolische eigenschappen. Naast de hoge prijs van de vloeibare gisten, hebben deze ook nog het nadeel dat je eerst een giststarter moet maken.

Voor gedroogde gist is er niet echt een vervanger voor de Duvel-gist voor handen en adviseert men op internet bijvoorbeeld de Mangrove Jack’s M-31, Fermentis BE-256 en Fermentis WB-06 vanwege hun hoge vergistingsgraad. Ook hier is een waarschuwing op zijn plaats, omdat de Mangrove Jack’s M-31 en de Fermentis WB-06 beiden var. Diastaticus-gisten zijn! Dus als je die eventueel wilt gaan gebruiken,

denk er dan aan om na afloop je vergistingsvat, bottelslangen en bottelpijpje grondig te reinigen en desinfecteren. Op internet vond ik ook een suggestie voor een mix van de Fermentis S-33 & Fermentis US-05. De S-33 zou de hop en fruitige aroma's in het bier moeten versterken. De US-05 zou voor een hoge vergistingsgraad van ongeveer 80% moeten gaan zorgen. Omdat ik op internet al eens iets meer had gelezen over het succesvol mengen van verschillende korrelgisten, heb ik besloten om daarvoor te kiezen. Het mengen van verschillende gistsoorten was trouwens voor mij helemaal nieuw, men noemt dit "Co-Fermentatie". Chris Talbot van zustervereniging 't Wort Wat, heeft hier een zeer informatief artikel over geschreven. Dat hebben jullie in het clubblad van maart 2026 al kunnen lezen. Ook met de Fermentis T-58 kom je al een heel eind in de goede richting. Deze gist produceert ook licht fruitige en fenolische aroma's, iets wat de Duvel 666 ook een beetje heeft. Kortom, gist-mogelijkheden genoeg.

De hopsoorten

De keuze van de hopsoorten was niet makkelijk. Op de website van Duvel Moortgat wordt helaas enkel maar onthuld dat er 6 verschillende en verfijnde hopsoorten in het bier gebruikt worden. Uiteraard worden de bekende hopsoorten (Saaz & Styrian Goldings) van de traditionele Duvel genoemd en die zullen er ongetwijfeld ook wel inzitten. Maar de overige vier soorten hop waren ook na heel lang zoeken niet op de digitale snelweg te vinden. Uiteindelijk heb ik voor de 4 volgende traditionele Europese hopsoorten gekozen: Hallertau-Mittelfrüh, Fuggles, Tettngang en Spalt-Select.

Voor een grote brouwerij als Moortgat is het natuurlijk geen enkel probleem om zoveel verschillende hopsoorten in één brouwsel te gebruiken. Die vrouwen vele hectoliters in één keer en daar gaan tientallen kilo's hop in. Maar voor ons thuisbrouwers is dat natuurlijk weer een heel ander verhaal. In een recept van 20 liter zit dus van elke soort maar een hele kleine hoeveelheid. Bij het koken b.v. zijn dat 12 porties van 4 en 5 gram. En al deze hop kookt ook niet het volle uur mee! Anders zou het bier veel te bitter worden. Dus let goed op wanneer de verschillende hopsoorten aan het kokende wort moeten worden toegevoegd. Natuurlijk hoeft je niet persé al die 6 hopsoorten te gebruiken, je bent tenslotte baas in eigen brouwerij. Het mooie en zachte hoparoma waarover dit bier beschikt, is grotendeels afkomstig van het dry-hoppen van de hiervoor genoemde hopsoorten. Ik heb alle gegevens in Brewfather ingevoerd en zo ontstond tenslotte onderstaand recept.

Mijn recept van "Zoemer 666" (voor 20 liter)

Kenmerken:

Begin SG: 1058.

Eind SG: 1011.

Alcoholpercentage: 6,66 %.

Kleur: 9 EBC.

Bitterheid: 20 IBU.

Vergistbare ingrediënten:

4 kg Pilsnoot.

1 kg Tarwemout.

400 gram Glucose (Dextrose).

Hopsoorten:

4 gram Saaz 3,1% 45 minuten koken.

4 gram Styrian Goldings 4% 45 minuten koken.

4 gram Fuggles 5% 45 minuten koken.

4 gram Tettngang 5% 45 minuten koken.

4 Hallertau Mittelfrüh 4% 45 minuten koken.

4 Spalt Select 5% 45 minuten koken

5 gram Saaz 3,1% 15 minuten koken.

5 gram Styrian Goldings 4% 15 minuten koken.

5 gram Fuggles 5% 15 minuten koken.

5 gram Tettngang 5% 15 minuten koken.

5 Hallertau Mittelfrüh 4% 15 minuten koken.

5 Spalt Select 5% 15 minuten koken.

Het wort heeft totaal 60 minuten gekookt!

Gist & toevoegingen:

1 zakje Fermentis S-33 (s.v.g. 70%) **PLUS** 1 zakje Fermentis US-05 (s.v.g. 80%).

3 gram Wyeast gistvoeding en 1 tablet Protafloc.

20 gram zoete sinaasappelschillen laatste 10 minuten koken.

Dry-hoppen:

5 gram Saaz 3,1% (dry-hop).
 5 gram Styrian Goldings 4% (dry-hop).
 5 gram Fuggles 5% (dry-hop).
 5 gram Tettnang 5% (dry-hop).
 5 gram Hallertau-Mittelfruh 4% (dry-hop).
 5 gram Spalt Select 5% (dry-hop).
Maximaal 7 dagen dry-hoppen.

Maischschem:

67 graden Celsius gedurende 60 minuten. Daarna 78 graden Celsius gedurende 10 minuten uitmaischen.

Waterprofiel Duvel (Bron: Vlaams Hobbybrouw Forum)

De waarden die hieronder vermeld worden zijn afkomstig van het plaatselijke drinkwater van de gemeente Puurs-Sint-Amands waar brouwerij Duvel Moortgat gevestigd is en zijn dus niet van de bronnen van de brouwerij zelf! Vergelijk het waterprofiel van jouw woonplaats en kijk of er heel grote verschillen zijn. Die kun je dan eventueel corrigeren met behulp van brouwzouten. Ook hiermee kan de Brewfather-app je weer heel goed helpen. In mijn geval bleken er toch wel wat behoorlijke verschillen tussen het Tilburgs en het Belgische drinkwater te zitten.

Opgeloste mineralen	Puurs-Sint-Amands drinkwater	Tilburgs drinkwater
Calcium (Ca ²⁺)	68 mg/l.	47 mg/l.
Magnesium (Mg ²⁺)	8 mg/l.	7 mg/l.
Natrium (Na ⁺)	33 mg/l.	8,5 mg/l.
Chloride (Cl)	60 mg/l.	17 mg/l.
Sulfaat (SO ₄ ²⁻)	70 mg/l.	24 mg/l.
Waterstof carbonaat (HCO ₃ ⁻)	118 mg/l.	145 mg/l.

Vergistingstemperatuur.

Zowel voor de Fermentis S-33 als US-05 wordt door de fabrikant dezelfde vergistingstemperatuur-range genoemd, namelijk die van 18 tot 26 graden Celsius. Echter, de door Fermentis geadviseerde ideale vergistingstemperaturen van beide gisten liggen nogal redelijk ver uit elkaar. Die zou voor de Fermentis S-33 op 18 graden Celsius liggen en voor de Fermentis US-05 op 23 graden Celsius. Een gemiddelde temperatuur van 20 graden Celsius lijkt mij dus prima! Omdat ik twee gisten ga gebruiken met twee verschillende “schijnbare vergisting graden” (svg) weet ik op dit moment nog niet hoe hoog het uiteindelijke eind-SG zal gaan uitvallen. Maar ik verwacht dat dit dicht tegen de 80% van de US-05 zal liggen. Om het verhaal helemaal compleet te maken heb ik met behulp van ChatGPT ook nog een leuk etiket gemaakt, wat ik jullie uiteraard ook niet wil onthouden. Veel plezier met brouwen!



LA TRAPPE QUADRUPEL WEDSTRIJD

La Trappe Quadrupel - 35 jaar iconisch Trappistenbier

In november van dit jaar komt de 'limited edition' ter gelegenheid van 35 jaar Quadrupel op de markt; In 1991 werd binnen de muren van Abdij Koningshoeven een bier gebrouwen dat zijn gelijke niet kende: La Trappe Quadrupel. Het was het eerste bier dat de benaming 'Quadrupel' kreeg en gaf daarmee naam aan een bierstijl die sindsdien wereldwijd is omarmd.

Al 35 jaar lang wordt La Trappe Quadrupel met toewijding gebrouwen. En dat vieren we gedurende 2026 met uniek activiteiten, bijzondere momenten en een eerbetoon aan het bier dat een categorie definieerde. Houd La Trappe's kanalen in de gaten en ontdek welke verrassingen de brouwerij in 2026 voor de liefhebbers in petto heeft. Een van deze activiteiten is een speciaal frontlabel dat vanaf dit moment in de markt verschijnt. Dit label wordt op willekeurige momenten aangebracht op 33cl-flessen, waarbij één op de 500 flessen met dit bijzondere ontwerp wordt voorzien. Wie een fles met dit label bezit, heeft daarmee een uniek eerbetoon in handen aan dit iconische Trappistenbier.

La Trappe Quadrupel wedstrijd

Om dit heugelijk feit te vieren willen we in samenwerking met de brouwerij van het Trappistenklooster ook in 2026 weer een wedstrijd organiseren voor alle leden van onze vereniging. De bedoeling is dat iedereen thuis probeert een exacte kopie van de La Trappe Quadrupel te gaan maken. Dus dit keer worden er geen pakketten samengesteld, maar moet je zelf aan de slag met informatie verzamelen, recept samenstellen, grondstoffen kopen, het bier brouwen en proeven of het een beetje goed gelukt is. Is het resultaat niet helemaal wat je had verwacht? Dan kun je zelfs nog een poging wagen. Op de clubavond van 11 september gaan we samen bepalen wie er het beste in is geslaagd om de Quadrupel te klonen. De beste bieren gaan naar de finale, die later in het jaar plaats zal vinden in het proeflokaal van La Trappe. Deze finale zal op een avond plaats vinden die ook toegankelijk is voor publiek. Meer informatie over deze avond volgt nog. Daar wordt de uiteindelijke winnaar bepaald door de brouwer(s) van brouwerij De Koningshoeven en enkele biersommeliers. Kortom een zeer deskundige jury! Uiteraard heeft La Trappe weer een aantal schitterende prijzen beschikbaar gesteld. De hoofdprijs is wederom een dagje meebrouwen bij Trappistenbrouwerij De Koningshoeven! Bij het 25-jarig bestaan van Quadrupel heeft De Roerstok destijds ook een wedstrijd georganiseerd, die door Jacques Bertens werd gewonnen. Hieronder zijn zijn winnende recept van destijds.

La Trappe Quadrupel. (recept voor 18 liter)

Gewenst begin SG: 1098 (10,0 Vol% alc.).

Brouwzaalrendement: 82.0%.

Totaal brouwwater: 28 liter.

Maischdikte: 3 liter/kg.

Maischwater: 18 liter.

Spoelwater: 10 liter.

Kooktijd: 60 minuten.

Berekende kleur: 36 EBC.

Berekende bitterheid: 22 EBU.

Vergistbare ingrediënten:

Pale mout Chateau: 77,3 % 5287 gram 9 EBC.

Munich mout 15 EBC: 9,4 % 643 gram 16 EBC.

CaraMunich (Cara 120) – Dingemans: 2,3 % 157 gram 162 EBC.

Carafa special ontkaft III: 0,7 % 48 gram 926 EBC

Kandijsuiker (wit): 10,0 % 684 gram 0 EBC.

Maisschema

68°Celsius: 40 minuten; 73°Celsius: 20 minuten; 76°Celsius: 2 minuten.

Hop

Northdown 8,5 %: 14 gram 60 Minuten 12 EBU.

East Kent Goldings 4,5 %: 5 gram 60 Minuten 2 EBU.

East Kent Goldings 5,5 %: 20 gram 10 Minuten 4 EBU.

Hallertau Hersbrücker 4,5 %: 7 gram 60 Minuten 3 EBU.

Hallertau Hersbrücker 4,0 % 10 gram 0 Min. 0 EBU.

East Kent Goldings 4,5 %: 10 gram 0 Min. 0 EBU.

Gistsoort: Depot opgekweekt uit 2 flesjes La Trappe Dubbel.

Gist toegevoegd als giststarter van 2500 ml.

Beluchtingstijd: 0 uur; Temperatuur: 20 °Celsius; Gistvoeding: 2,5 gram Wyeast.

Opmerkingen:



In eerste instantie zijn de gistdepots uit de beide flesjes opgekweekt met appelsap, daarna doorgestart met een moutextractoplossing.

**Bierbrouwerij
De 3 Horne
Kaatsheuvel
Marktstraat 40-a**



De brouwerij voor ambachtelijk gebrouwen bieren.

Het is mogelijk om de brouwerij te bezoeken met groepen vanaf 10 personen.

Voor informatie of het maken van een afspraak kunt u contact opnemen met Marianne of Sjef Groothuis, Berndijksestraat 63
5171 BB Kaatsheuvel Tel. 0416-275666.

De bieren welke geproduceerd worden in de brouwerij zijn o.a. verkrijgbaar bij:
Slijterij Lips, Peperstraat 17 Kaatsheuvel.
Covinet, Oranjeplein Loon op Zand
e-mail: sjef@de3horne.nl

t Gruithuis

Verkoop van grondstoffen apparatuur
voor de amateurbrouwer

Openingstijd: Zaterdags van 10.00 tot 16.00 uur.
Bij bestellingen afhalen van te voren bellen

**Bierbrouwerij
De 3 Horne
Marktstraat 40-a
5171GP Kaatsheuvel
Tel. 0416-275272**



Ook het adres voor al uw vragen omtrent de bereiding van uw eigen bier.



**BROUW
EIGEN
JE
BIER**



BROUWLAND



www.brouwland.com