

De Roerstok

Amateur Bierbrouwersvereniging Tilburg

Afz: De Roerstok website: www.roerstok.nl



Mei 2026 43e jaargang

In dit nummer:

- * Resultaten zeefanalyse
- * IPA, of Indian Pale Ale
- * La Trappe gist opkweken
- * Steeds meer korrelgist



DE DONGENSE

BIERSCHUUR



RUIIM 1600

**SPECIAALBIEREN VAN
OVER DE HELE WERELD**

JE VINDT ONS OP

UNTAPPD
DRINK POTEGELIJ



WILHELMINASTRAAT 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: Doctor Ahausstraat 1 5042 AK Tilburg

Eerstvolgende: 12 juni; 11 september; 9 oktober 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-07 IDRY 11 Gram





















INHOUD

Uit de bestuursvergadering	5
Verslag clubavond 12 april.....	6
Resultaten zeefanalyse	10
In Memoriam Lodewijk Swinkels	13
IPA, of Indian Pale Ale	14
Gast spreker 8 Mei 2026.....	19
La Trappe gist opkweken	21
Nog meer banaantjes in je Weissbier?	23
Steeds meer korrelgisten	24
La Trappe Quadrupel wedstrijd	25

PROGRAMMA

Clubavond vrijdag 8 mei 2026

Komende clubavond hebben we wederom een zeer interessante gast spreker. Niemand minder dan Oscar Moerman is dan onze gast. Voor degenen die Oscar nog niet kennen, die verwijzen we graag naar het artikel 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.
- 20.35 uur: Presentatie fust/kratbier van Mark v/d Ven en aansluitend pauze.
- 20.50 uur: Evaluatie fust/kratbier.
- 21.00 uur: Lezing door Oscar Moerman.
- 22.30 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: Huub Soemers.

Verslag clubavond: ??

Kratbier: Mark v/d Ven.

Opruimers: John van Gils, Rob & Marc v/d Linden.

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

Vergadering dinsdag 14 april 2026

*Afgelopen bestuursvergadering heeft het bestuur behoorlijk wat tijd moeten besteden aan het aanpassen van het programma van een aantal clubavonden. Door de Quadrupel brouwwedstrijd hebben we het proeven van biersmaakafwijkingen dat oorspronkelijk gepland stond voor de clubavond van november 2026, helaas moeten verschuiven naar de clubavond van 9 april 2027. Op de clubavond van 13 november a.s. gaan we namelijk de bieren proeven die voor deze wedstrijd zijn ingezonden. De beste van deze bieren worden op vrijdag 11 december a.s. door een zeer bekwame jury geproefd bij het Trappistenklooster van La Trappe. Avonds vindt daar in het proeflokaal de clubavond van onze vereniging plaats. Een heel bijzonder evenement, waarvoor via de website van De Roerstok zal moeten worden ingeschreven. Meer bijzonderheden over deze avond volgen natuurlijk nog. Een ding staat al vast: **Deelnemers aan deze Quadrupel brouwwedstrijd zijn verzekerd van een plaats op deze clubavond!**

*Het bestuur is op zoek naar iemand die de organisatie op zich wil nemen van het krat/fustbier wat tijdens de clubavonden wordt aangeboden aan de leden. De werkzaamheden bestaan uit het maken en bijhouden van een intekenlijst, het eventueel uitgeven van lege fusten, het innemen van volle fusten. Lijkt jou dat iets voor jou? Neem dan snel even contact op met iemand van het bestuur!

*Ook is het bestuur nog steeds op zoek naar leden die bier beschikbaar willen stellen voor de komende feestavond van juni. Dat mag een krat of fust zijn en natuurlijk ontvang je de gebruikelijke vergoeding hiervoor. Ook voor andere ideeën m.b.t. de feestavond kun je dat nog steeds aangeven. Meld je bier of je idee dus even snel aan bij iemand van het bestuur.

UPDATE

La Trappe Quadrupel wedstrijd



Het bestuur heeft besloten om iedereen nog meer tijd te geven voor brouwen van zijn La Trappe Quadrupel. Pas op de clubavond van **13 november 2026** gaan we samen bepalen wie er het beste in is geslaagd om de La Trappe Quadrupel te klonen. De beste bieren gaan naar de finale, die op de clubavond van **11 december 2026** plaatsvindt in het proeflokaal van La Trappe. Deze clubavond is enkel toegankelijk voor leden van De Roerstok! Voorafgaande aan deze clubavond wordt de uiteindelijke winnaar bepaald door een zeer deskundige jury die bestaat uit de brouwer(s) van brouwerij De Koningshoeven en enkele biersommeliers / keurmeesters. Kortom, een zeer deskundige jury! Uiteraard heeft La Trappe weer een aantal schitterende prijzen beschikbaar gesteld. De hoofdprijs is wederom een dag meebrouwen bij Trappistenbrouwerij De Koningshoeven! **Deelnemers aan deze wedstrijd zijn verzekerd van een plekje op de clubavond in het proeflokaal van La Trappe!**

VERSLAG CLUBAVOND

Micha Hergarden

Vrijdag 10-04-2026

De bijeenkomst is goed bezocht. Ongeveer 70 personen aanwezig. Avondleider is Gé Bronsgeest. Kratbier is dit keer gebrouwen door Mark van Berkom. Er stellen zich twee nieuwe leden voor.

Mededeling bestuur

La Trappe viert dit jaar het 35-jarig bestaan van de Quadrupel. Net als bij het 25-jarig jubileum organiseert La Trappe samen met De Roerstok een bierbrouw-wedstrijd. De eerste prijs is een dag meebrouwen bij La Trappe. Jacques Bertens (vorige winnaar) gaf aan dat dit een zeer mooie ervaring voor hem was geweest. Op de clubavond van 13 November wordt een proefavond georganiseerd om de inzendingen te beoordelen. De clubavond van 11 December zal plaatsvinden in het La Trappe-proeflokaal bij het Trappistenklooster, waar ook de prijswinnaar bekend zal worden gemaakt.

Voor deze zeer bijzondere clubavond van december zal er ingeschreven moeten worden via de website van onze vereniging. Verdere informatie hierover volgt nog.

Vragen half uur

- Geen vraag maar een mededeling: Er staat een zak chocolade mout wat te veel besteld is. Deze mag gratis meegenomen/verdeeld worden.
- Zijn er leden die zure bieren brouwen? De vrager gaat een Lambiek brouwen volgens de traditionele slijmmethode. Willen jullie hier een presentatie van zien?
 Additionele discussie:
 Manus heeft een artikel geschreven over het brouwen van Rodenbach Grand Cru
 Micha heeft een artikel geschreven over het brouwen van een Lambiek
 Tip van Gé: maak eens een stoofvlees met Rodenbach Grand Cru. Het vlees wordt heerlijk mals.
- Is het een idee om oudere artikelen nog eens te herhalen in het clubblad? (n.a.v. discussie zuurbier)
 De artikelen staan allemaal op de website om nog eens rustig door te lezen.
- Is Pinnacle gist hetzelfde als Philly Sour?
 Nee, het zijn verschillende gisten.
- Komt er nog een doorstart voor het vatbier?
 De vorige commissie is nog enthousiast, maar de ruimte om het vat te stallen is niet meer beschikbaar. De Rooi Pannen heeft wel geschikte kelders maar er zal bekeken moeten worden of bij een volgende editie het vat daar kan/mag staan. Er is inmiddels ook een idee om een volgend vat aan te schaffen.
- Is het een idee om een mislukt bier te proeven om er van te leren?
 Neem het mee voor de stamtafel. Vaak worden daar alleen goede bieren voor meegenomen, maar een minder gelukt bier is ook welkom.

Kratbier/Fustbier

Het kratbier is een Tripel van 9.2%. Het is een testbatch van VOF Collectief Geneuzel, gebrouwen in de ketels van huurbrouwerij De Toekomst. Het bier is iets donkerder dan een regulier tripel en bevat ook zoete sinaasappel en koriander. De gist is een combinatie van US05 en Wyeast 1388.

Reacties:

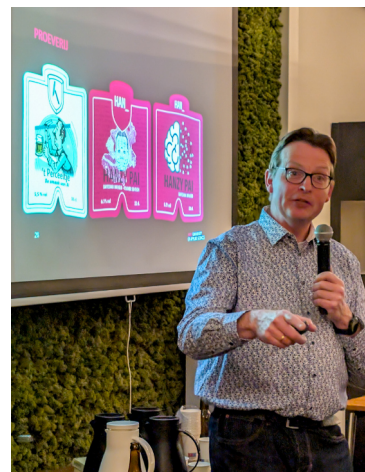
- "Voor mij iets te veel koriander" (deze testbatch had het meeste koriander)
- "Er had iets meer CO2 in gemogen"
- "Hij proeft wat zoet voor een tripel"

Lezing: Bier, Data & AI door Erwin Folmer, Prof. Dr. Ir. Data Science

De spreker is werkzaam bij het kadaster en als lector bij de HAN (Hogeschool Arnhem Nijmegen). Bij het kadaster wordt Data Science en AI gebruikt om o.a. handgeschreven documenten te analyseren en te digitaliseren, zodat aktes beter te doorzoeken zijn. Het wordt ook ingezet om de basiskaarten van Nederland (PDO kaart) te verbeteren. Het team bestond in de corona tijd met name uit jongere medewerkers, waarmee op de vrijdag geregeld een virtuele borrel georganiseerd werd. Tijdens zo'n borrel ontstond het idee om iets te doen met bier en AI. De vraag die gesteld werd: "kunnen we AI een recept laten genereren en de Untappd score voorspellen?" Het resultaat was een IPA genaamd 'het Perceeltje'. Het model werd opgebouwd uit recepten die online beschikbaar zijn en waarvoor een Untappd score bekend is. Het team vond het lastig om voldoende data bij elkaar te verzamelen, maar met name de recepten van BrewDog boden goede input. Het gebruikte model voor het genereren van het recept was XGBoost, Dall-E voor het label en chatgpt voor de tekst. Het uiteindelijke bier werd door een brouwer gecontroleerd en gebrouwen. De uitkomst was een voorspelde score van 4.3 en een werkelijke score van 3.4.

Tijd voor poging 2. Bij zijn aanstelling als lector ging hij samen met HAN studenten een nieuwe poging doen. De vraag was deze keer: "Wat is de smaak van de HAN drinker?". De data werd gehaald uit Untappd check ins bij een aantal cafés waar veel HAN studenten heen gaan. De dataset bestond deze keer uit 13828 bieren, waarvan er na selectie nog 1409 overbleven in 15 stijlen. De lessen van het vorige bier zijn geleerd. Naast inzet van Bierista om het karakter van de bieren beter toe te passen, is er ook meer ruimte gegeven aan het vakmanschap van de brouwer om het recept te verfijnen. Het uiteindelijke bier is een hazy IPA geworden, bayesiaans infused: HANzy PAI. Brouwerij Brouwtoren heeft het gebrouwen en daar is het ook op tap verkrijgbaar. De voorspelde Untappd score was 3.8, met een werkelijke score van 3.6.

Inmiddels wordt ook al gedacht om het nog een vervolg te geven. Deze keer zal de nadruk meer liggen op betaalbaarheid (er werden lokale ingrediënten gebruikt, waarvan de hop een flinke kostenpost was). Daarnaast ligt er een onderzoeksvoorstel om AI in brewpubs toe te kunnen passen. Om de 'regels van de kunst' beter toe te kunnen passen zal ook gekeken worden naar zogenaamd neuro symbolische AI.







RESULTATEN ZEEFANALYSE

Tripel-W mout workshop 19 Maart 2026

Op de clubavond van april 2025 van De Roerstok hebben we met een aantal leden de resultaten vergeleken van onze schrootmolens. Een zeer interessante avond met verrassende uitkomsten. Ook bij andere bier-brouwverenigingen in ons land is men nu met dit onderwerp bezig en onlangs ontvingen we van Triple-W de resultaten van hun zeefanalyse-avond. Meest opvallend was dat net als bij onze vereniging ook bij Tripel-W de meeste brouwers te grof schroten. Een andere overeenkomst was dat ook bij Triple-W een ouderwetse schijvenmolen het dichtst in de buurt kwam van het meest "optimale schrootsel". Hieronder de resultaten, die wij van William Seegers van Triple-W mochten ontvangen.

		Percentages				
		Zeef →	14 #	30 #	60 #	bakje
		Gemiddeld →	77,26	11,9	5,5	3,4
Deelnemer ↓	Spleet breedte (mm)	NORMAL →	50,0%	30,0%	10,0%	10,0%
A	0,9	2 walsen	78,6	9,3	6,5	2,2
B	?	schijf	61,4	26,0	8	4,2
C*	1,2	2 walsen	80,9	11,7	6,3	2,3
D*	?	3 walsen	62,4	8,7	4,2	4,7
E	0,9	2 walsen	83	6	4,6	2,1
F	0,9	2 walsen	66,2	20,1	8,3	5,0
G	?	?	95	3,7	0,9	0,7
H	?	2 walsen	70,0	19,8	9,2	6,1
I	?	2 walsen d.s.	72	14,4	6,6	5,0
J	?	2 walsen	85,4	5,7	4,4	4
K	?	?	77,3	14,0	5,1	4,1
L	?	2 walsen	95	3,7	1,7	0,6
* = Klam geschroot						

Conclusies:

Over het algemeen zijn de schrootfels te grof. Brouwer-B komt met zijn schijvenmolen behoorlijk goed uit. Brouwer-G wijkt het meeste af van de norm. Het is wel opvallend dat brouwers met een 2 walsenmolen en dezelfde spleetbreedte van 0,9 mm toch behoorlijk ver uit elkaar liggen, er zal natuurlijk een klein verschil liggen in de mout merken en eventuele versheid/ouderdom verschillen. Daarnaast speelt misschien de rotatiesnelheid mogelijk ook nog een rol. Dus nog een paar leuke zaken om verder te gaan onderzoeken.

Brouwstore



Brouwstore.nl

De Noord 29

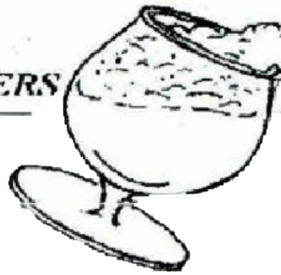
6001 DA Weert

klantenservice@brouwstore.nl

telefoon: 06-1896 35 03

www.brouwstore.nl

OVERSCHUIMERS



Op het gevaar af dat lezers gaan denken dat Pol alleen maar aan het reizen is en van het ene naar het andere vliegtuig hopt, daarmee de klimaatverandering nog meer in een versnelling brengend, dat valt mee. Als cadeau kregen Pol en mevrouw Pol een trip aangeboden naar Marrakesh en hoewel Armand, hippie van het eerste uur, een aardig liedje heeft gemaakt, getiteld: "op de tandem naar Marokko" is dat toch iets te ver fietsen en wordt het toch het vliegtuig. Inderdaad, niet voor het eerst dit jaar, eerder was het Barcelona, er volgt nog Griekenland maar het goede nieuws is dat de reis naar Oostenrijk in September per trein gaat. Toch nog een beetje milieubewustzijn zullen we maar zeggen. Oostenrijk is per trein nog wel te doen al verliep het de laatste keer ook niet vlekkeloos. Dit keer wordt het de nachttrein met een bedje. Voordeel is dat je dan niet over hoeft te stappen en juist dat gaat meestal mis. Hopelijk krijgt Barcelona ook ooit een fatsoenlijke verbinding via het spoor maar dat gaat allemaal niet erg vlot. Als je met pensioen bent hoef je geen vrij te vragen, mevrouw Pol nog wel voorlopig trouwens, dus kun je wat vaker weg. Dat hoeft niet altijd ver weg te zijn, Europa is ook mooi en hele lange reizen hoeven voor Pol niet zo. Ondertussen heeft Pol om toch nog een beetje te deugen verdere stappen gezet in het isoleren van de woning, dat heeft wel gemaakt dat het lente offensief is ingezet. Als je ergens begint zie je opeens weer wat er ook nog gedaan moet worden in huis. Een kastje waar de geluidsinstallatie in staat is helaas nogal verwoest, eens had het deurtjes met glas in lood, nu hangen er wat scherven uit het lood. In de kringloopwinkel werd een aardige vervanger gevonden en dat bracht Pol weer op een oude hobby. Het aantal hobby's van Pol is nogal eens onderwerp van gesprek in het gezin en uitbreiding leidt tot opgetrokken wenkbrauwen, wel begrijpelijk moet hij toegeven. Dit keer leek het mee te vallen, Pol ging het kastje bewerken door het met verf te bestempelen en het effect viel gelukkig wel in de smaak. Leuk werk, dat zeker maar nadeel is, dat Pol dan wel de neiging voelt opkomen tot verdere decoratie. Daarom is het goed dat er even een onderbreking komt vanwege de reis. Het hotel in Marrakesh heeft, althans op de folder, de uitstraling van een Arabisch sprookje. De beloofde smalle straatjes, marktkraampjes en gezellige drukte, onder een stralende zon, zijn wel een fijn vooruitzicht. Ondertussen lijkt het toch langzaam lente te worden en dat betekent dat er weer in de tuin gewerkt kan worden. De aardbeiplantjes staan er net in, de eerste zaadjes van tomaten, pepers, basilicum et cetera staan in een kweekbakje en pogingen om gewenste planten te stekken zijn gedaan, niet altijd succesvol maar proberen is leren. De nachten zijn nog steeds wel koud en de vraag is of de bananenboom, die vorig jaar wel zo'n 5 meter hoog werd ook dit jaar weer de winter heeft overleefd. Op dit moment zien de zielige stompen die er nog staan verre van tropisch uit maar hoop doet leven. Een hopelijk lekker zomerbier kan gebotteld worden en dat kan nog net voor de reis. Pol heeft nog niet gezocht naar brouwerijen in Marrakesh en vreest dat gezien het Islamitisch geloof, dat die er mogelijk niet zijn. Anderzijds heeft hij toch echt lang geleden in Egypte ook plaatselijk gebrouwen bier gedronken dus wie weet. Mocht het er niet zijn dan is er weer een goede reden om de terugkomst ook weer te waarderen en te proeven hoe het laatste brouwsel is geworden. Dan maar weer kijken wat er verder te doen valt, misschien maar liever geen nieuwe hobby....

Pol de Schuimer



IN MEMORIAM

Lodewijk Swinkels

Op 1 april bereikte ons het verdrietige nieuws dat Lodewijk Swinkels is overleden. Lodewijk was al een tijdje ziek. Ook wij wensen de familie Swinkels en alle medewerkers van de brouwerij heel veel sterkte bij het verwerken van dit enorme verlies.

Hieronder de tekst die wij ontvingen van brouwerij De Koningshoeven.

Lodewijk heeft ongelooflijk veel betekend voor de Koningshoeven en de ontwikkeling en kwaliteit van La Trappe. Hij was zeer betrokken en heeft ons de afgelopen jaren nog geholpen met zijn altijd eerlijke en oprechte advies o.b.v. samples die hij elk kwartaal ontving en kwaliteits audits die hij hier om het jaar deed. Lodewijk is in 2002/2003 naar de Koningshoeven gekomen en het eerste bier dat hij ontwikkelde was de La Trappe Wit, die in 2028 haar 25-jarig bestaan zal vieren. Vervolgens hebben we hier onder zijn hoede de Hooghe Bock voor Bavaria gebrouwen(jaarlijks), en zijn onze eigen La Trappe Bock, La Trappe Puur, de specials zoals Isid'or én het Oak Aged programma door hem ontwikkeld. Lodewijk was altijd bezig met het optimaliseren van recepten en het sparren met hopboeren. Hij liet bij zijn afscheid van Koningshoeven (en zijn vertrek naar Canada in 2018) weten dat Koningshoeven voor hem altijd een bijzondere plek geweest is, maar dat hij door kon, want "het staat hier wel op de rit". Wij zijn Lodewijk zeer dankbaar, brouwen trots verder in zijn gedachtegoed en wensen de familie heel veel sterkte.



Foto: Lodewijk Swinkels

IPA, OF INDIAN PALE ALE

Fons Michielsens

Aanleiding

De aanleiding voor dit verhaal is eigenlijk een uitzending van de Keuringsdienst van Waarde van 25 maart 2025. Dat ging over IPA en ik dacht: nou, eindelijk een goed verhaal over IPA. In het algemeen vind ik de uitzendingen van dit programma best informatief, maar in dit geval was ik wat teleurgesteld. Ik had gehoopt een definitie te horen en wat geschiedenis, maar verre van dat. Er werd iets geroepen over hoppig en bitter en Black IPA en wat merken, maar niet heel veel meer.

Ik weet dat ik laatst iets heb geschreven over Extra Strong Bitter. En misschien denk je dat dit verhaal ongeveer hetzelfde is. Vroeger waren de bieren minder verdeeld in bier"typen" en waren het meer namen (dat heb je nu nog veel met Belgische bieren, zoals Chimay Blauw en Sint Bernardus Abt 12). Dat liep wel eens wat door elkaar. Nu, in Nederland en in de V.S., hebben we biertypen zoals in de BKG gids en de BJCP (Beer Judge Certification Program). En er lijken dikke muren te staan tussen al die biertypen. Wat ik nu doe met IPA (en eerder met Extra Strong Bitter) is, uitgaande van de huidige biertypen, te onderzoeken naar de oorsprong.

Van vroeger tot nu

Op internet is natuurlijk heel veel te vinden over het ontstaan van IPA en dat was dan ook mijn bron. Eerst de naam. Het is een Ale, dat wil zeggen een bovengistend bier. Het is een Pale Ale. Dat is letterlijk een bleek (licht gekleurd) bovengistend bier. We noemen het India Pale Ale omdat het een licht gekleurd bovengistend bier is dat naar India werd verscheept. Tijd voor een stukje historie.

Vroeger waren alle bieren donker. Bruin of zwart of iets daar tussenin. Dat komt door het vermouten. Mout maken gaat in 3 stappen: weken, kiemen en eesten (drogen). Dat drogen ging boven open vuur en de temperatuur was gewoon niet goed te regelen: het ging altijd veel te hard en dus werd de mout donker. Het gaat misschien wat ver om te zeggen dat de mout verbrandde, maar het komt in de buurt.

In 1600 werd de Britse Oost-Indische Compagnie opgericht voor de handel tussen Engeland en India. Vanaf die tijd werd er in toenemende mate bier getransporteerd naar India en dat waren onder andere verschillende soorten Porters, Bitters en Ales. Een gevaar in die tijd was besmetting met Brett (Brettanomyces), een gist die ook (met opzet) voorkomt in Vlaams Rood, Geuze en Orval. Dat zal ook veel zijn voorgekomen, maar schijnbaar werden de vaten voor zeetransport vanbinnen zo bewerkt, dat er geen Brett besmetting vanuit het hout naar het bier kon optreden.

In het begin van de 17^e eeuw kon lichtgekleurde mout al worden gemaakt met hete lucht, maar dat was uitzonderlijk duur en gebeurde sporadisch. Halverwege de 17^e eeuw werden cokes uitgevonden. Als je hout voorzichtig verhit krijg je houtskool en als je steenkool voorzichtig verhit krijg je cokes. Cokes verbrandt veel zuiverder dan steenkool en je krijgt vrij schone verbrandingsgassen. Eind 17^e eeuw (dus zo tegen 1800) werd cokes ook toegepast bij het eesten van mout. Zo kun je de kleur van de mout veel beter beheersen en je kon dus voor het eerst op grote schaal lichtgekleurde mout maken: pale malt. Maar Pale Ale was aanvankelijk wel een beetje duur en eigenlijk alleen beschikbaar voor de rijkere Britten.



Brouwers hadden ontdekt dat bieren, die 5 maanden op zee in een houten vat lagen te klotsen, niet altijd perse in goede conditie aankwamen. Soms wel, soms niet, maar het hielp in ieder geval wel om de bieren wat hoger in alcohol te maken en wat meer hop te gebruiken, zoals bij het bittere en sterke Oktober bier.

.Bedenk, dat in die tijd een s.g. meter nog niet bekend was (wel in Duitsland, niet in Engeland), dus er viel niet echt heel veel te regelen. Ik denk dat het wat losse-pols werk was om het bier wat sterker te maken

Aanvankelijk werd Pale Ale vanuit een brouwerij in London (Bow's Brewery) naar India verstuurd. Dit bier was vooral bestemd voor de rijke Britten en hogere officieren in India. De brouwerij in London overspeelde z'n hand en een brouwerij in Burton-on-Trent nam (op verzoek van de autoriteiten) de handel over in 1823. Na korte tijd bleek dat het Pale Ale uit Burton-on-Trent beter was dan het Londonse bier als gevolg van de waterkwaliteit (hoog sulfaat-houdend water; wij zouden zeggen dat er veel gips (calciumsulfaat) in zat/zit). Het bittere en sterke Oktober bier bleek heel goed tegen verschepping te kunnen. Waarschijnlijk is er een combinatie gemaakt van Oktober bier en Pale Ale: in het begin van de negentiende eeuw, zeg van 1800 - 1850 ontstond er een Pale Ale met meer alcohol en meer hop, bestemd voor de Indiase markt: de IPA was geboren, al duurde het tot 1830 voordat die naam voor het eerst in handelsregisters voorkomt. De IPA is dus ontstaan uit een Londonse Pale Ale en een Britse Oktober bier en in Burton-on-Trent tot wasdom gekomen.

De Britse Oost-Indische Compagnie heeft niet lang met de IPA gevaren: al in 1874 ging de handelsmaatschappij over de kop.

Als gevolg van twee wereldoorlogen werd het begin s.g. van de IPA verlaagd tot er nauwelijks meer iets speciaal was aan de IPA die halverwege de twintigste eeuw nog werd gebrouwen en het bier raakte in vergetelheid. Het werd ongeveer synoniem met English Bitter met ca 4 % alcohol. Pas zo'n jaar of 30-40 geleden kreeg IPA opnieuw aandacht van kleine brouwerijen.

Maar ja, wat is nu IPA?

Je begrijpt dat de ontwikkelingen in kleine brouwerijen de laatste decennia nogal stormachtig verliepen. Je kunt het wat vergelijken met wat gebeurde met Porters en Stouts: aanvankelijk (rond 1750) was er een duidelijk verschil tussen Porters en Stouts. Dat is er nu misschien nog wel (althans, volgens de Nederlandse Biertypengids en volgens de Amerikaanse BJCP); maar het loopt zo door elkaar, dat er eigenlijk - een beetje cynisch misschien - maar één waarheid geldt: het is Porter als er Porter op het etiket staat en Stout als er Stout op het etiket staat.

Zoiets kun je ook over IPA zeggen.

Je zou kunnen zeggen of denken dat het bier, zoals gemaakt in Burton-on-Trent, het originele IPA is. We vergeten dan even de ontwikkelingen in de twintigste eeuw waarin, door gebrek aan grondstof, het bier steeds (veel) lager in alcohol werd gebrouwen.

In de Nederlandse biertypengids staan twee IPA's genoemd: Britse en Amerikaanse. De bitterheid is ruwweg 35 - 70 IBU, begin s.g. 1056 - 1070, kleur 15 - 35 EBC (35 is al niet meer "pale").

In de Amerikaanse BJCP staan er meer dan twee, maar ruwweg ook een Engelse en een (aantal) Amerikaanse. Bitterheid 40 - 70 IBU, begin s.g. 1050 - 1070, kleur 12 - 28 EBC. Dit komt dus wel overeen.

Maar er zijn natuurlijk veel ontwikkelingen geweest en het is misschien wat brutaal om te stellen dat de IPA, zoals die van Burton-on-Trent, de "echte" IPA is.

Een paar kanttekeningen.

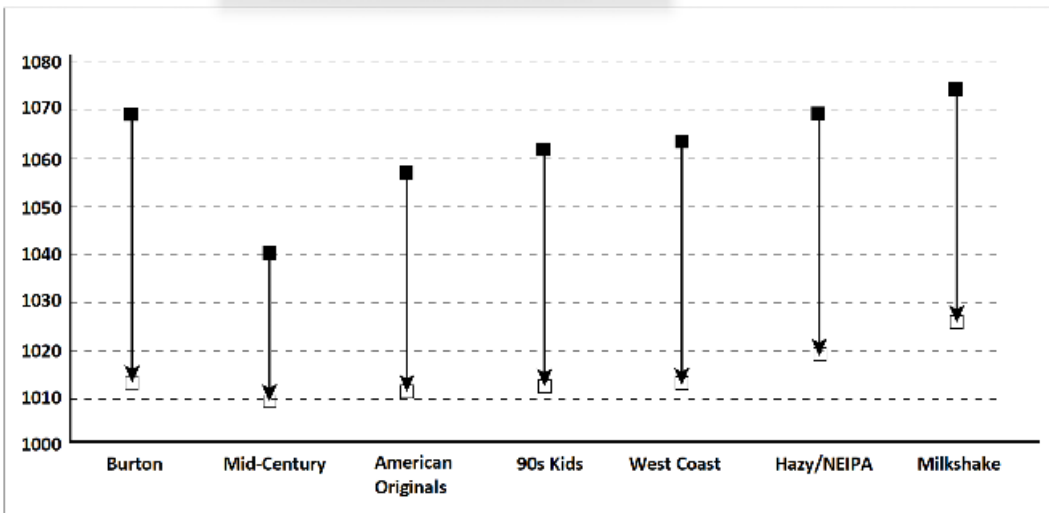
Bitterheid zegt iets over bitterheid, niet over hoparoma. Het hoparoma is wel een zeer kenmerkend voor de stijl, maar dat wordt niet uitgedrukt in getallen. Alleen in de receptuur kun je zien of er aromahop of whirlpool hop of dry hop wordt gebruikt. Of dit onmisbaar is voor de stijl weet ik niet - maar waarschijnlijk wel onmisbaar voor de huidige consument.

Het is modern (nou ja, misschien is het alweer verleden tijd) om een IPA te bestellen. Maar als brouwers echt IPA's zouden maken met 50 IBU zouden ze er niet veel van verkopen. Hoparoma daarentegen wordt wel door grote groepen consumenten erg gewaardeerd. Ik kan natuurlijk geen bitterheid bepalen, maar als je een IPA koopt van één van de grote Nederlandse brouwerijen merk je zeker wel het hoparoma (waarschijnlijk voornamelijk droog-hop), maar ik betwijfel of de bitterheid boven de 35 IBU komt. Ik ben er eigenlijk zeker van dat dat niet het geval is.

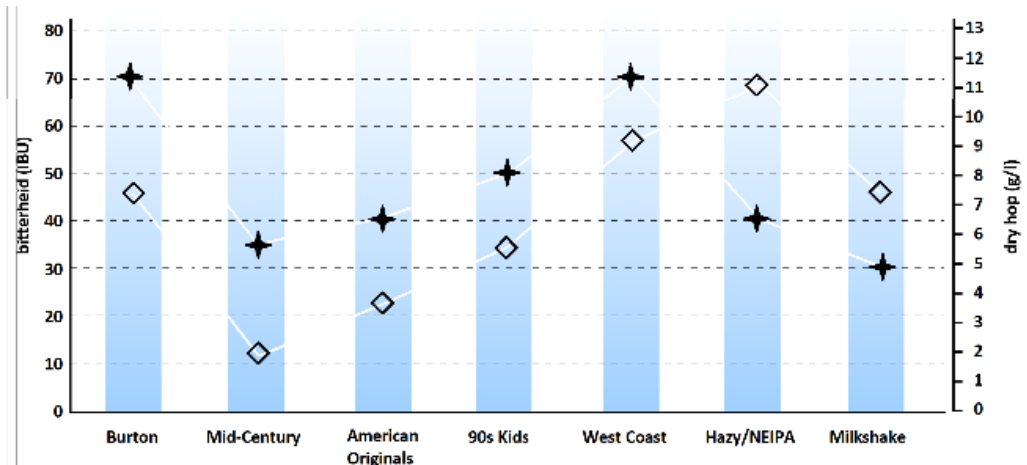
IPA is *India Pale Ale*. Dat het bier in de supermarkt niet in India is geweest lijkt me geen probleem voor de consument. Uiteindelijk is Russian Imperial Stout ook niet in Rusland geweest. Maar wat moet ik nou met een Black IPA?!?!? En dan hebben we Double IPA (DIPA), Triple IPA, NEIPA, sour IPA, Milkshake IPA en Brut IPA. Dat heet geloof ik product-differentiatie. En daar komen natuurlijk uitstekende producten uit voort, maar het drijft wat weg van de “oorspronkelijke” IPA.

In Brew Your Own staat een artikelje van Michael Tonsmeire met wat grafiekjes van verschillende soorten IPA. In afbeelding 1 staat het begin s.g. en eind s.g. van een aantal soorten IPA. Je zult de Burton en de NEIPA herkennen. Misschien ook de West Coast IPA. De andere zijn wat minder bekend, maar aardig voor het idee. Je ziet dat die uit Burton-on-Trent best hoog in alcohol zit (begin s.g. 1070, dus alcohol geschat op zo'n 8 %). Ik moet erbij zeggen dat Burton IPA 150 jaar geleden wel op een begin s.g. zat van rond de 1100.

In afbeelding 2 staat voor dezelfde IPA's hoe hoog de bitterheid is (in IBU) en hoeveel drooghop is toegevoegd (in g/l). Burton en West Coast scoren hoog op bitterheid; het is goed om je te realiseren dat een bitterheid boven 100 IBU niet meer is te proeven. Dat kunnen wij niet meer waarnemen. De “moderne” NEIPA en Milkshake IPA scoren minder op bitterheid en hoger op hop aroma (dry hop). Dat komt ook doordat er de laatste 20-30 jaar enorm veel ontwikkelingen zijn geweest in aromahop. Door teelt en selectie zijn er heel aromatische hoppen beschikbaar gekomen met sterk uiteenlopende aroma-profielen, welke zeer gewaardeerd worden door de consument. Goede ontwikkelingen voor de markt.



Afbeelding 1. Begin s.g. en eind s.g. van een aantal IPA's



Afbeelding 2. Bitterheid (♣, in IBU) en drooghop (◇, in g/l)

Sensorisch profiel

Het kan dus nogal wat kanten uit, maar, een beetje gericht op de traditionele Engelse IPA kun je zeggen, dat het bier hoog in alcohol zit, hoog in bitterheid, zeer bleek van kleur, zeer helder, laag in eind s.g. (dus weinig body). De mout geeft een broodachtig, biscuit-achtig aroma aan het bier. De hop is Engels met bloemige, kruidachtige en misschien wat citrusachtige tonen.

Het hopkarakter mag/moet duidelijk aanwezig zijn bij de Engelse IPA, maar minder agressief dan in de Amerikaanse IPA's.

Als je een Burton-achtige IPA wilt maken zou je water moeten gebruiken met dat waterprofiel, dat betekent met zwavelachtig karakter. Voor ons: veel gips (calciumsulfaat) gebruiken. Als je een recept invoert in Brewfather of Grainfather kun je aangeven dat je brouwzouten wilt toevoegen en dan wordt bij deze stijl ongetwijfeld aangegeven hoeveel calciumsulfaat je moet toevoegen.

Engelse gisten worden natuurlijk aanbevolen zoals Lalbrew Nothingham of London Ale maar ook de algemenere S-04 van Fermentis. Koolzuurgehalte is gemiddeld.



calcium sulfaat

Recept

Gordon Strong geeft in BYO een recept voor een Engelse IPA. De schrijvers van BYO zijn prima gedocumenteerd en de recepten vertrouw ik blind: je krijgt echt een schoolvoorbeeld van de stijl die je wilt maken.

Hieronder staat het recept. Hij begint met te stellen dat je voor een Engelse IPA natuurlijk Engelse grondstoffen moet gebruiken. In de werkwijze geeft hij aan dat je, met een tweestaps maischproces begint bij 65 of 66 °C. Op een clubavond waar het over amylases ging hebben we gezien dat je bij 62 °C meer vergisting krijgt (een lager eind s.g.) dan bij 68 °C. Daarom lijkt mij het advies van 65 °C wel wat hoog, maar ik neem het over.

Engelse IPA kenmerken

Begin s.g. 1050 – 1070

Eind s.g. 1010 – 1018

Kleur 12 – 18 EBC

Bitterheid 40 – 60 IBU

Alcoholgehalte 5,0 – 7,5 %

Dit recept:

Begin s.g. 1061

Eind s.g. 1012

Kleur 12 EBC

Bitterheid 58 IBU

Alcoholgehalte 6,5 %

Grondstoffen voor 19 liter

Britse pale ale mout (bijv. Maris Otter) 5,7 kg

East Kent Goldings hop, 5,5 % α -zuur, 60 minuten, 85 gram

East Kent Goldings hop, drooghop, 57 gram

Gist, keuze uit Wyeast 1028 (London Ale), White Labs WLP007 (English Dry Ale), SafAle S-04 of LalBrew Nottingham.

Proces:

Als je onthard water hebt, breng de pH naar 5,5 en voeg een halve theelepel calciumchloride toe en een halve theelepel gips.

Gebruik 3,1 l water per kg mout.

60 minuten op 65 °C.

15 minuten op 76 °C.

Gebruik zoveel spoelwater dat je op 24,5 liter wort uitkomt in je ketel.

Kook 75 minuten en voeg de eerste hop toe na 15 minuten koken.

Koel af naar 18 °C en voeg de gist toe. Zorg ervoor dat tijdens de vergisting de temperatuur niet verder stijgt dan 21 °C.

Na de hoofdvergisting: voeg de drooghop toe en laat deze minimaal 3 en maximaal 7 dagen in het jongbier.

Bronnen: verscheidene artikelen van internet en van Brew Your Own.



GASTSPREKER CLUBAVOND 8 MEI 2026

Oscar Moerman

Komende clubavond van mei hebben we Oscar Moerman als gastspreker op onze clubavond. Oscar is al heel erg lang bezig met bierbrouwen. In het begin als hobbybrouwer en later als professioneel brouwer met een eigen brouwerij genaamd Eanske Brewing Company. Ook is Oscar jarenlang fanatiek keurmeester geweest bij het BKG en heeft daardoor al heel veel bieren tijdens diverse ONK's gejureerd. Het brouw software programma "Brouwvisie" is ook door Oscar bedacht en uitgewerkt. En als hij nog tijd over heeft gaat Oscar ook nog eens op pad met de camera, om opnames te maken bij hobbybrouwers thuis voor zijn Brouw-TV. Kortom een man die morgens met bier opstaat en avonds met bier in bed duikt. Het belooft dus een zeer interessante en vooral gevarieerde avond te worden.

Omdat Oscar heel erg geïnteresseerd is in alle thuis gebrouwen bieren, heeft hij gevraagd of de leden van De Roerstok een flesje van hun eigen gebrouwen bier mee naar de clubavond van mei willen meebrengen en dit willen ruilen tegen een flesje dat door Oscar is gebrouwen. Oscar neemt speciaal daarvoor een krat van 24 flesjes door hem gebrouwen bier mee om te ruilen. Hij hoopt dus om op het eind van de avond, 24 verschillende bieren van Roerstok-brouwers mee naar huis te kunnen nemen!



Van Rooden

Fiscale en administratieve dienstverlening

www.vrooden.nl



La Trappe
TRAPPIST
Trappistenbier

Bierbrouwerij de Koningshoeven

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

LA TRAPPE GIST OPKWEKEN

Chiel Broek

Gist opkweken uit flessen.

Een van de manieren om een geschikte gist te verkrijgen voor de La Trappe Quadrupel, is zelf gist op te kweken uit een paar flesjes La Trappe Dubbel. Hoe je dat kunt doen staat op de website van **Chiel Broek**, een zeer ervaren thuisbrouwer.

Benodigheden.

Een erlenmeyer van 2 tot 5 liter. De maat is afhankelijk van de hoeveelheid bier die je wilt vergisten. Met een 2 liter erlenmeyer kun je genoeg gist kweken om ongeveer 20 liter bier met een start SG van 1.100 te vergisten. Maar met sommige gistsoorten kan dit te krap zijn door hevige schuimvorming. Als je veel zware bieren maakt, of grotere volumes, kun je beter een 5 liter erlenmeyer gebruiken. Een erlenmeyer van 0,25 liter is ook handig voor de kleinere tussenstap. Een stop en waterslot heb je niet nodig, de erlenmeyer kun je het best gebruiken afgedekt met aluminiumfolie. Hierdoor houd je ongewenste stoffen buiten, maar kan er toch ook de nodige zuurstof naar binnen. (De meningen hierover zijn verdeeld).

Een magneetroeder. Je kunt die nieuw of tweedehands aanschaffen, maar je kunt die ook zelf maken van een oude PC ventilator en een PWM regelaar. Tegenwoordig zijn ze op internet redelijk goedkoop te vinden. Een geschikte roer-vlo heb je ook nodig.

Luchtballonnen, de gewone feestballonnen voldoen. Deze gebruik ik om de geopende bierflesjes weer af te sluiten. De geproduceerde koolzuur blaast de ballon op, zo zie je dat er wat gebeurt.

Appelsap. Ik gebruik kleine pakjes van 0,2 liter uit een supermarkt.

Licht moutextract of moutsiroop om starterswort te maken.

Een spuitflacon met Starsan voor het desinfecteren van je materialen.

De eerste stap.

De eerste stap doe ik in de flesjes zelf. Ik gebruik er altijd twee, je mag zelf verzinnen waarom. Zorg in ieder geval voor verse flesjes die je al minstens een dag in huis hebt zodat de gist weer goed onderin zit. Koop bij voorkeur je flesjes in de supermarkt, die hebben een hogere omloopsnelheid dan speciaalzaken. Let op de datum van de flesjes. Zet ze thuis gewoon koel, dan zakt de gist beter. Ga voor het opkweken als volgt te werk:

1. Ontsmet de bovenkant van het flesje bier en de opener met Starsan.
2. Schenk de inhoud voorzichtig in een glas, zorg dat het bodempje met de gist niet meegaat.
3. Vul het flesje met 100 ml. appelsap uit een klein pakje van 200 ml.
4. Doe een ballon op het flesje.
5. Drink je glas leeg.
6. Herhaal de eerste vijf punten nog eens met een tweede flesje.
7. Zet de flessen op kamertemperatuur weg op een plaats waar je regelmatig langskomt.
8. Schud de flesjes regelmatig.

De tweede stap.

Na een dag of twee, drie zouden de ballonnen flink opgeblazen moeten zijn. Als ze na drie dagen nog steeds plat zijn gaat het waarschijnlijk niet goed, jammer en opnieuw proberen.

1. Kook een beetje starterswort (400 ml water en 40 gram moutextract of moutsiroop) en doe dit in een erlenmeyer. Af laten koelen tot kamertemperatuur.
2. Als dit op kamertemperatuur is, doe de inhoud van de twee flesjes erbij en zet het op de magneetroeder. Eerst goed schudden, alles moet uit de flesjes.

3. Als de gist goed actief is, meestal binnen 24 uur, de erlenmeyer in de koelkast zetten zodat de gist goed kan uitzakken.
4. Als de gist uitgezakt is maak nieuwe starterswort, nu ruim een liter en laat die afkoelen tot kamertemperatuur.
5. Haal ook je erlenmeyer voorzichtig uit de koeling en laat die ook weer op kamertemperatuur komen. Onderin moet een redelijke laag gist liggen (licht gekleurd).
6. Uit de erlenmeyer de bovenste dunne donkere vloeistof afgieten, dit is een mengsel van appelsap en starter van de moutextract. Doe nu je nieuwe starterswort in de erlenmeyer en ga weer roeren op de magneetroerder.
7. Als de gist nu weer goed actief is kun je de erlenmeyer in de koeling zetten tot de brouwdag. Let op dat je nu al veel meer schuimvorming kan krijgen.

Deze methode levert genoeg gist op voor dit blond bier voor zo'n 20 liter. Heb je meer nodig dan moet je nog een keer opschalen met 2 tot 3 liter starterswort, dus de tweede stap opnieuw doen. Op de brouwdag haal ik tijdens het maischen de starter uit de koeling om langzaam op kamertemperatuur te laten komen. Na het koken en koelen giet ik de oude starterswort af en doe er een litertje vers gekookte (gekoelde) wort weer op. Dat mag dan nog een paar uurtjes op de magneetroerder. Als het goed is wordt de gist dan al actief en gaat het geheel bij de rest van het wort (Denk om je roer-vlo).

Bron: website: <https://stchiellus.mbse.eu/artikelen/gist-opkweken/>



NOG MEER BANAANTJES IN JE WEISSBIER?

Huub Soemers

Een van de biersoorten waar je mij altijd wakker voor kunt maken, is een traditionele Duitse Hefeweizen. Ik kan zowel in de zomer als in de winter eindeloos genieten van de geuren van bananen en kruidnagel. Mijn favorieten zijn Weihestephaner, Schneider Weisse, Andechs, en Ayinger. Als ik op internet dan een artikel tegenkom over het verbeteren van de hoeveelheid bananensmaak in het bier ben ik meteen geïnteresseerd. Zo werd onlangs mijn aandacht getrokken door een experiment van Lallemand, de bekende gistproducent van o.a. De Munich Classic gist. Een gist van de Doemens Academy, waarvan gezegd wordt dat deze een rechtstreekse afstammeling is van de gist van de Andechs kloosterbrouwerij in Beieren.

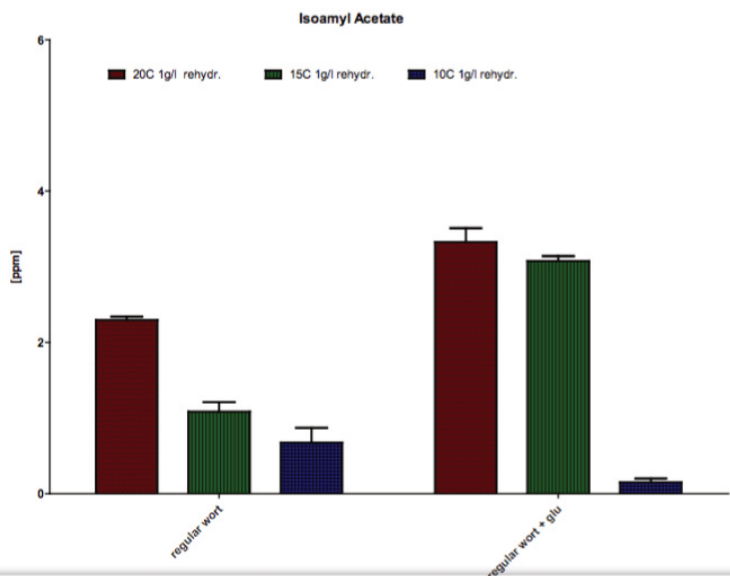
Het onderzoek van Lallemand

In hun onderzoek brouwde Lallemand een Weizenbier, waarbij men puur glucose (dextrose) toevoegde met een concentratie van 10 gram/liter aan elk van de 3 brouwsels. Men gebruikte bij het maischen een traditioneel maisch-schema en niet de inmiddels welbekende Hermann-methode. Een nogal omslachtige en arbeidsintensieve maisch-methode om meer kruidnagel en bananensmaak in je tarwebier te krijgen. In het clubblad juni 2021 staat in het artikel “Hoe brouw ik een nog beter witbier” deze methode ook al uitgebreid beschreven. In dit artikel werd ook beschreven hoe je de Hermann-methode kon omzeilen door het gebruik van moutextract, wat aan de maisch wordt toegevoegd aan het begin van het maisch-proces. Het toevoegen van glucose aan het kokende wort werd in dit bewuste artikel helaas niet genoemd. De verschillende vergistingsprocessen werden ingesteld op vergistingstemperaturen van respectievelijk 10, 15 en 20°Celsius om de grootste concentratie van de chemische stof (isoamylacetaat) die verantwoordelijk is voor de bananen smaken in het bier te vergelijken.

Hiernaast zie je in de grafiek dat in het brouwsel dat op 15 graden Celsius is vergist en waaraan de pure glucose is toegevoegd, de hoeveelheid isoamylacetaat spectaculair is gestegen t.o.v. het brouwsel met het reguliere wort waaraan geen glucose is toegevoegd. In het brouwsel dat op 20 graden Celsius is vergist, is de hoeveelheid isoamylacetaat ook heel veel gestegen, maar ietsje minder dan het bier dat op 15 graden is vergist. Bij het bier dat op 10 graden is vergist, is de hoeveelheid isoamylacetaat zelfs minder dan in het reguliere wort waaraan geen glucose is toegevoegd. We kunnen dus gerust de conclusie trekken dat het toevoegen van glucose aan het wort (einde koken) en vergisten op een temperatuur van 20 graden Celsius, de hoeveelheid isoamylacetaat in het wort enorm zal verhogen. Ook zou je nog Dextrose kunnen gebruiken als bottelsuiker! Met als gevolg dat de banaantjes je tegemoet komen bij het uitschenken van jouw zelf gebrouwen Weizen. Uiteraard moet je ook nog een echte Weizengist gebruiken. Doe er je voordeel mee, zou ik zeggen!

Bron:

www.lallemandbrewing.com



STEEDS MEER KORRELGISTEN

Jacques Bertens

De gistrevolutie van 2024–2026

Meer keuze, betere controle (én acht nieuwe korrelgisten bij Unibrew). De ontwikkelingen in hobbybrouwland staan nooit stil. Waar we vroeger vaak aangewezen waren op een handjevol korrelgisten (en vloeibare stammen die soms weken onderweg waren), is het landschap de afgelopen twee jaar fundamenteel veranderd. Grote leveranciers als Lallemand, Fermentis en WHC brengen niet alleen nieuwe stammen uit, maar hebben ook de techniek achter het drogen en stabiliseren van gist flink verbeterd. Dat merk je als hobbybrouwer direct: meer keuze, constantere prestaties en (zeker bij korrelgist) minder gedoe rond verzending en houdbaarheid. In dit artikel zet ik de opvallendste gistintroductions van grofweg de laatste 24 maanden op een rij, en wat je daar in de praktijk mee kunt bij het brouwen van populaire stijlen. Aan het eind zoom ik in op de nieuwste ontwikkeling: Unibrew heeft het assortiment aangevuld met acht korrelgisten van CellarScience. Nieuwe speler, interessante claims—dus die neem ik meteen mee.

1) Hybride en gespecialiseerde stammen: biotransformatie en thiolen

Een trend die je overal terugziet is de focus op biotransformatie en thiolen: gisten die (onder de juiste omstandigheden) aromavorlopers uit hop en mout kunnen omzetten naar extra fruitige aroma's. Voor iedereen die moderne, juicy IPA's brouwt—maar óók voor hoppige lagers—kan dat echt het verschil maken.

LalBrew Pomona (Modern Hybrid IPA Yeast)

Pomona (Lallemand, in samenwerking met Escarpment Laboratories) is ontwikkeld met één doel: moderne IPA's met veel fruitigheid en een stabiele vergisting. Wat ik er sterk aan vind, is dat het niet alleen om aroma gaat, maar ook om robuustheid—handig als je eens wat warmer vergist of een wat zwaarder wort hebt.

- **Aromaprofiel:** Zeer fruitig (perzik, citrus en tropisch fruit).
- **Vergistingsgraad:** Hoog.
- **Alcoholtolerantie:** Tot 10% ABV.
- **Temperatuur:** 18–22°C.
- **Bierstijlen:** NEIPA, Hazy IPA en Double IPA.
- **Voordeel:** De gist is extreem stressbestendig en bevordert de "haze" (troebeling) die we zo graag zien in een New England IPA.



SafLager™ SH-45

Fermentis positioneert de SH-45 duidelijk richting hoppige lagers en (Cold) IPA-achtige toepassingen. Het interessante aan deze ondergister is het accent op thiolen: je hop kan 'tropischer' overkomen zonder dat je per se nóg meer hop hoeft te storten. En dat, gecombineerd met de relatief flexibele vergisting, maakt hem voor hobbybrouwers best aantrekkelijk.

- **Aromaprofiel:** Versterkt de tropische tonen uit hop (passievrucht, grapefruit).
- **Vergistingsgraad:** Medium tot hoog.
- **Alcoholtolerantie:** Medium (ca. 9%).
- **Temperatuur:** 12–15°C (ideaal), maar kan ook warmer worden ingezet.
- **Bierstijlen:** India Pale Lager (IPL), Cold IPA, hoppige Pilseners.

2) Kort overzicht: eigenschappen en toepassingen

Om het praktisch te houden heb ik hieronder een klein overzicht opgenomen met een paar nieuwe/actuele stammen die ik de laatste tijd vaak voorbij zie komen, inclusief enkele White Labs (PurePitch/Vault) releases die beter verkrijgbaar zijn geworden.

Giststam	Type	Vergistingsgraad	Alcoholtolerantie	Waar blinkt 'ie uit?
LaBrew Pomona	Ale (hybrid)	Hoog	±10%	NEIPA/Hazy IPA met veel fruit en stabiele haze
SafLager SH-45	Lager	Medium–hoog	±9%	Hoppige lagers/Cold IPA met thiool-boost
Pinnacle Heritage	Ale	Hoog	±11%	Belgische blond/tripel met 'klassiek' profiel in korrelvorm
WLP808 Mythical Hammer	Blend	Medium	±10%	(Cold) IPA-achtige lagers: schoon, strak, met hopruimte
SafAle BW-20	Ale	Laag–medium	±7%	Witbier: zacht, kruidig en toegankelijk

(Een groot overzicht van in Nederland en België beschikbare korrelgisten kun je vinden op de site Hobbybrouwen.nl, zie <https://www.hobbybrouwen.nl/site/brouwencyclopedie/overzicht-korrelgisten/>)

3) Wat betekent dit voor ons (Nederlandse) hobbybrouwers?

In Nederland blijven klassiekers als **Tripel**, **zwaar blond**, **dubbel** en natuurlijk **IPA** populair. De gistontwikkelingen leveren ons grofweg twee praktische voordelen op: (1) meer 'klassieke' profielen die nu stabiel als korrelgist beschikbaar zijn, en (2) meer flexibiliteit in temperatuur—waardoor je ook zonder klimaatkast toch nette resultaten kunt halen.

- 1) Authenticiteit in droge vorm:** We zien dat klassieke vloeibare stammen (zoals de Londen Fog of specifieke abdijsammen) nu eindelijk stabiel in korrelvorm verschijnen (denk aan de expansie van het Pinnacle-assortiment). Dit maakt het brouwen van een complexe Tripel of een romige NEIPA een stuk laagdrempeliger zonder dat we concessies doen aan het smaakprofiel.
- 2) Efficiëntie bij hoge temperaturen:** De trend van "ondergisting op kamertemperatuur" zet door met stammen zoals de **WLP925 (High Pressure Lager)** en de **M24 Versa Lager** van Mangrove Jack's. Voor de hobbybrouwer zonder klimaatkast is dit een uitkomst om toch een strakke, cleane pilsener of Märzen te brouwen.

4) Nieuw bij Unibrew: acht korrelgisten van CellarScience

Ik had mijn korrelgist-overzicht op Hobbybrouwen.nl net bijgewerkt toen Unibrew ineens acht korrelgisten van CellarScience toevoegde. CellarScience is een Amerikaans merk onder de vlag van MoreFlavor! Inc. (o.a. bekend van MoreBeer), maar de gisten worden geproduceerd in moderne Europese faciliteiten. Op de Unibrew-webshop zie ik ze vooral als grootverpakking (500 g), terwijl CellarScience zelf ook kleinere verpakkingen voert (o.a. 12 g). Hoe dan ook: een nieuwe producent op de Nederlandse markt is altijd het volgen waard.



Wat claimt CellarScience technisch gezien?

- **Hogere celgetallen:** in 12 g zou vaak meer vitale gist zitten dan in standaard 11 g-zakjes.
- **Direct enten:** volgens de fabrikant rijk aan sterolen/nutriënten, waardoor strooien op het wort vaak kan zonder rehydratie (eerste generatie).
- **PCR-getest:** batches worden gecontroleerd op genetische zuiverheid.

Big Ben (English Ale)

- **Karakter:** mout-gericht en vrij neutraal; laat hop en mout goed tot hun recht komen.
- **Flocculatie:** zeer hoog (snel helder bier).
- **Stijlen:** Stout, Porter, ESB, (British) Pale Ale.
- **Alcoholtolerantie:** tot ca. 12%.

Hefe (Wheat Ale)

- **Karakter:** klassiek Weizen-profiel; banaan bij hoger, kruidnagel bij lager vergisten.
- **Uiterlijk:** blijft bewust troebel.
- **Stijlen:** Hefeweizen, Dunkelweizen.
- **Flocculatie:** laag.

Jungle Ale

- **Karakter:** biotransformatie-gericht, met tropische indrukken (guave, passievrucht, mango).
- **Temperatuurbereik:** kan (volgens opgave) tot hoge temperaturen doorlopen zonder storende bijsmaken.
- **Alcoholtolerantie:** tot ca. 15%.
- **Toepassing:** moderne IPA's, (Double) IPA, experimentele hopbommen.

Maison (Belgian Ale)

- **Karakter:** fruitig, peperig en kruidig; intensiteit is goed te sturen met temperatuur.
- **Stijlen:** Dubbel, Tripel, Belgisch Blond.

NE Hazy Ale

- **Karakter:** geselecteerd voor 'haze' en een zacht, sappig mondgevoel.
- **Bijzonder:** draagt bij aan een vol, "pillowy" profiel (mannoproteïnen).
- **Stijlen:** NEIPA, Hazy Pale Ale.

RØKKAR (Norwegian Ale)

- **Type:** Kveik-stam met hoge snelheid.
- **Karakter:** schoon/lager-achtig bij lager, licht fruitig bij hoger vergisten.
- **Praktijk:** kan in enkele dagen uitvergisten en helder worden.

Velo (Specialty Ale)

- **Karakter:** neutrale "house strain", snel klaar; doet denken aan een Cali-achtige gist.
- **Temperatuurbereik:** zeer breed (ca. 16–34°C).
- **Extra:** ook interessant voor hard seltzer door schone suikergisting.

West Coast

- **Karakter:** clean met een subtiel fruitig randje (net wat meer diepte dan super-neutrale varianten).
- **Stijlen:** West Coast IPA, American Amber, Double IPA.

Tot slot

De innovatie zit hem momenteel niet alleen in nieuwe smaakprofielen, maar vooral in betrouwbaarheid en controle: betere vitaliteit, meer consistente prestaties en gisten die bewust geselecteerd zijn op specifieke eigenschappen (thiolen, biotransformatie, haze, temperatuurbereik). En met nieuwe merken die via Nederlandse winkels opduiken—zoals nu CellarScience bij Unibrew—wordt de keuze alleen maar groter. Blijf vooral experimenteren en deel je bevindingen op de clubavonden en op het forum Hobbybrouwen.nl. Daar hebben we allemaal het meest aan.

**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