

# De Roerstok

Amateur Bierbrouwersvereniging Tilburg

Afz: De Roerstok website: [www.roerstok.nl](http://www.roerstok.nl)



**Maart 2026 43e jaargang**

**In dit nummer:**

- \* Haver in je bieren
- \* Bierinkopers op tournee
- \* Pope of foam
- \* Co-fermentatie



DE DONGENSE

**BIERSCHUUR**



# RUIIM 1600

**SPECIAALBIEREN VAN  
OVER DE HELE WERELD**

JE VINDT ONS OP



**UNTAPPD**  
DRINK SOCIETY



WILHELMINASTRAAT 79A - 5104 GB - DONGEN

# De Roerstok

## amateurbierbrouwersvereniging

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

### Bestuur

**Voorzitter+wedstrijdcom+cursuscom+SWB:**

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+Lustrumcom:**

Fons Michielsen tel. 06-12696040

**Bestuurslid+Internetcom+Barcom:**

Erik v/d Grinten

**Bestuurslid+Fust/kratbiercom+feestcom:**

Emile van Niekerk tel. 06-53256905

### Redactie

**Hoofredacteur:**

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

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:** 10 april; 8 mei; 12 juni 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



Logos of partner brands: SPEIDEL, HOUTKAMP & WOLFF, WHITE LABS, FIVE STAR, THE SWAEN, WYEAST, WITTE MAN, Castle Malt, KegLand, Fermentis, fruitlife, BLICHMANN, BREWFERM, SS BREWING TECHNOLOGIES, M&M Bierbrouwerij.

# INHOUD

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Programma .....                          | 4  |
| Uit de bestuursvergadering .....         | 5  |
| Verslag clubavond .....                  | 6  |
| Gast sprekers Brouwerij Mommeriete ..... | 9  |
| Haver in je bieren .....                 | 10 |
| Overschuimers .....                      | 12 |
| Bierinkopers op tournee .....            | 13 |
| Pope of foam .....                       | 14 |
| Geef de Roerstok door... ..              | 18 |
| Co-fermentatie .....                     | 22 |
| Het volgende nummer .....                | 24 |
| Recept van de maand .....                | 25 |

## PROGRAMMA

### Clubavond vrijdag 13-03-2026

Komende clubavond hebben we weer een zeer druk programma. Naast de vaste onderwerpen zoals het vragenhalftje en het Krat/fustbier, gaan we deze avond ook samen bepalen wie erin is geslaagd om het Mommeriete Winterbier als beste te brouwen. En wie zouden dat beter kunnen bepalen dan de brouwers van dit heerlijke bier? Het bestuur van De Roerstok is dan ook heel erg blij en vereerd, dat Carina en Gert Kelder naar onze clubavond zullen komen om iets te vertellen over hun brouwerij en de uiteindelijke winnaar zullen bepalen. Voorafgaande aan de keuringen, zullen we samen het originele bier proeven wat Emile van Niekerk speciaal daarvoor bij de brouwerij is gaan kopen. Het inschrijven voor de wedstrijd gaat zoals gebruikelijk weer via het ledengedeelte van de website en kan tot en met woensdag 11 maart. Na aanmelden ontvang je de etiketten die je op de flesjes moet plakken en mee moet brengen naar de clubavond van 13 maart a.s. Het belooft dus een zeer interessante en drukke clubavond te worden!

Het avondprogramma ziet er als volgt uit:

- 19.00 uur: Klaarzetten Roerstok-bar en koelkasten.
- 19.30 uur: Zaal open en inloop met koffie.
- 20.00 uur: Aanvang clubavond met mededelingen.
- 20.05 uur: Vragenhalftje.
- 20.35 uur: Presentatie krat/fustbier van Mark van Berkom en aansluitend pauze.
- 20.50 uur: Evaluatie krat/fustbier.
- 21.00 uur: Lezing door Carina en Gert Kelder van Brouwerij Mommeriete.
- 21.45 uur: Pauze en voorbereidingen keuring.
- 22.00 uur: Aanvang keuring Mommeriete Winterbier.
- 23.00 uur: Bekendmaking beste brouwer door Carina en Gert.
- 23.20 uur: Aanvang informele gedeelte en starten van de Stamtafel-proeverij.
- 23.30 uur: Bestellen laatste ronde.
- 23.45 uur: Aanvang zaal opruimen.
- 00.00 uur: Sluiten.

Avondleider: Manus van Bommel.

Verslag clubavond: Joke van Gils.

Krat en fustbier: Mark van Berkom.

Opruimers: Edwin Laurijsen en Marc Emmen.

De zaal zal om 19:00 uur geopend worden. Mocht je in staat zijn om rond 19:15 uur een handje te helpen bij 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

**Maandag 9 februari 2026**

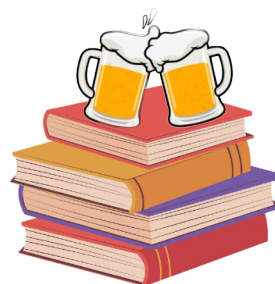
Uiteraard heeft het bestuur de zeer druk bezochte ALV nog geëvalueerd. Maar liefst 70 leden waren aanwezig, een aantal waar menige vereniging jaloers op zal zijn.

N.a.v. een opmerking van een van de leden over het opvangen van nieuwe leden binnen onze vereniging, gaan we de tekst van de welkomstbrief behoorlijk uitbreiden. Deze brief ontvangen nieuwe leden zodra iemand zich als lid heeft aangemeld via de website. Ook een zogenaamd "Buddy-systeem" is besproken, maar daar ziet het bestuur helaas geen heil in.

Ook zijn de taken binnen het bestuur weer opnieuw verdeeld na het vertrek van Mark v/d Ven en de toetreding van Erik v/d Grinten tot het bestuur.

Op de clubavond van februari heeft Jacques Bertens aangegeven te willen stoppen met zijn werkzaamheden voor de excursiecommissie. Het bestuur is Jacques heel erg dankbaar voor al het werk wat hij in de loop der jaren voor deze commissie heeft verzet. Ook is het bestuur heel erg blij dat op diezelfde clubavond van februari, Sjoerd Baarda en Luc van Stratum zich hebben aangemeld als lid van de excursiecommissie. Wij wensen beide heren heel veel plezier en succes bij het organiseren van excursies naar bierbrouwerijen.

Het bestuur is ook van plan om de bibliotheek van onze vereniging, weer nieuw leven te gaan inblazen. Al geruime tijd staan alle boeken "stof te happen" in opslagruimte. Natuurlijk eeuwig zonde van deze enorme kennisbron. In het verleden bleek het reserveren van boeken via de website geen succes. Daarom willen we nu op elke clubavond de leden gedurende korte tijd de kans geven om even lekker rond te snuffelen in onze bibliotheek. De details moeten nog worden geregeld en de boeken moeten ook nog op volgorde in de kast worden geplaatst. Wordt vervolgd dus!



Het bestuur.



## Van Rooden

Fiscale en administratieve dienstverlening

[www.vrooden.nl](http://www.vrooden.nl)

# VERSLAG CLUBAVOND

Door Huub Soemers

## Vrijdag 6 februari 2026

Als Gerrie en ik de mooie lobby van “De Rooi Pannen” binnen komen, worden we tot onze verbazing weer naar dezelfde zaal gestuurd als tijdens de clubavond van januari. Door omstandigheden is zaal waar we onze clubavonden zouden gaan houden helaas weer niet beschikbaar. Was vorige maand het alarmsysteem de spelbreker, nu was er blijkbaar iets misgegaan met de reservering. Maar Wim Kint had er wederom voor gezorgd dat alles tot in de puntjes was geregeld.

## A L V

Even na acht uur opent voorzitter Jan de ALV. Tot mijn verbazing zijn er rond de 75 leden op de vergadering afgekomen. Volgens mij een record aantal. De bijzonderheden zijn over enige tijd weer te lezen in de notulen van deze ALV.

## Vragenhalftuurtje

Na een vlot verlopen ALV is het tijd voor het vragenhalftuurtje. Een van de vragen ging over het temperatuurverschil tijdens de (hoofd)vergisting. En dan over de temperatuur buiten en in het gistvat. Het merendeel van de leden die dit meten ervaren een temperatuurverschil van 2 a 3 graden Celsius. Sommige meten dit met een Rapt Pill en andere gebruiken een gewone thermometer en de thermowell van het gistvat. De overige vragen en opmerkingen zijn me een beetje ontschoten en voor ik het wist was de pauze aangebroken. Tijd voor een lekker biertje uit de Roerstokbar.

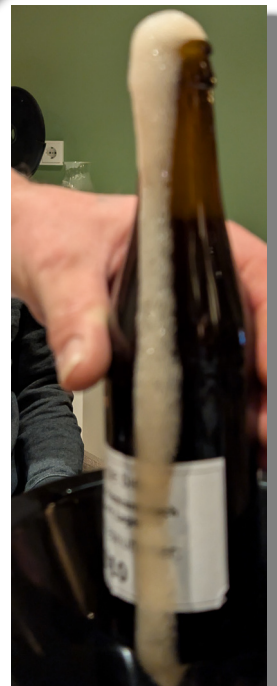
## De clubwedstrijd

Na de pauze werden alle proevers voor de clubwedstrijd naar de lobby van DRP gedelegeerd, waar de tafels met proefglazen al voor ons klaar stonden. Wat een prachtige ruimte vergeleken met de industriële WAT-hal, waar nu in deze Carnavalsperiode de walmen oplosmiddelen en verf ook nog eens de lucht verpesten! We kregen een aantal donkere bieren te proeven, waaronder veel Stouts, Porters en Quadrupels. Alle proevers aan onze tafel waren het er al snel over eens wat de toppers waren en welke niet.

## Informele gedeelte

Na het keuren van de bieren brak het informele gedeelte van de clubavond aan. Voor velen het sein om lekker met een paar man bij elkaar te kruipen en lekker over onze mooie hobby te kletsen. Ook aan de staan tafels in de sfeervolle kloostergang was het bij kaarslicht aangenaam toeven. Ik kreeg het idee dat het merendeel van onze leden, zijn draai bij DRP al wel heeft gevonden!





**Brouwstore**



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

# GASTSPREKERS BROUWERIJ MOMMERIETE

Bron: <https://mommeriete.nl>

## Liefde voor bier

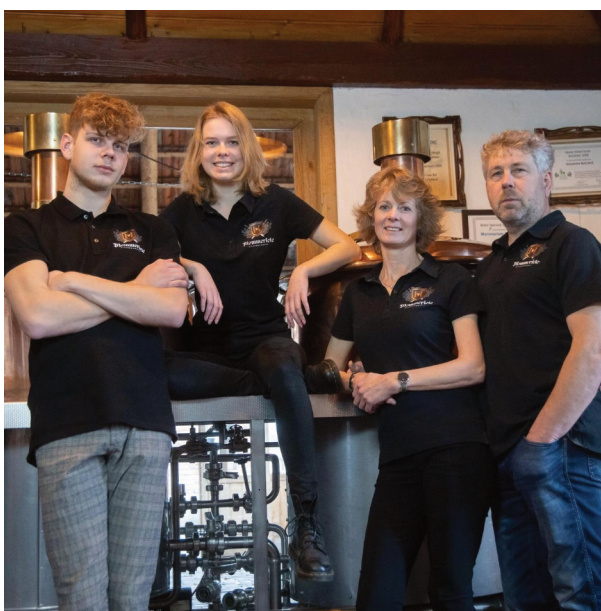
Toen Gert en Carina Kelder elkaar leerden kennen deelden ze al snel hun passie voor bier. Eind jaren 80 gingen ze voor het eerst samen bier brouwen. Ze werden steeds fanatieker en begin 2000 begon het gemis aan een mooie brouwerij in Gramsbergen, al waar zij woonden, steeds groter te worden. En omdat niemand het deed, trokken ze zelf de stoute schoenen maar aan en kochten ze een brouwhuis van Kaspar Schulz. Onderdak vonden ze op het landgoed de Groote Scheere in Holthone, slechts 7 km van hun woonplaats. De belangstelling was groot, ondanks dat de bekendheid met speciaalbier in deze omgeving klein was. Ze brouwen Blond, Tripel, Weizen en Quadrupel, maar ook een rookbier wat totaal onbekend was. De Rookbock viel vaak in de prijzen. Aangezien de brouwerij te klein was om van te leven en het proces heel arbeidsintensief was, besloten ze een eigen ruimte aan te kopen waar ze d.m.v. een eigen proeflokaal het bier rechtstreeks aan hun gasten konden uitschenken. In 2008 werd huis en haard verkocht om een eeuwenoud schipperscafé aan te kunnen kopen alwaar ze ook gingen wonen met hun kinderen.

## Locatie en beleving

In 2008 konden Gert en Carina het geweldige pand van 1857 aankopen, een eeuwenoud schipperscafé. Ze voelden zich er helemaal thuis. Dat thuis gevoel wilden ze graag overbrengen. Het pand was zo klein dat er nauwelijks mensen terecht konden. Er moest bijgebouwd worden, maar dan wel in oude stijl. Het dak werd doorgetrokken om een grote overkapping met een open haard eronder te creëren. Er werd een vleugel bij aangebouwd met een grote toegangspoort. Het terrein werd opgeschoond en van een omheiningsmuur voorzien. Het grootste compliment is dat gasten denken dat het er altijd al heeft bestaan. Een sfeer van vroeger, waar jong en oud samenkomt en geniet. Er is voor iedereen een plekje waar je gezelligheid vindt of je heerlijk rustig terug trekt om te genieten.

## Toekomstvisie

Niemand weet wat de toekomst brengt. Wat als hobby begon is ons levenswerk geworden. Onze wens is het boven alles, een mooie plek te blijven voor genietters, waaronder wij ons zelf ook scharen. We willen mooie bieren blijven brouwen waarbij smaak voorop staat. Daarnaast iets blijvends achter te laten. Vroeger had Gramsbergen zijn kasteel. Waarom die niet gewoon terug bouwen? Dat is natuurlijk niet zomaar een klus, maar we zijn er dapper aan begonnen met het botenhuis. Dat is wat vroeger de schuur van het kasteel was. Daar tegenaan gebouwd moet een tussendeel komen. Het tussen deel heeft een gewelvenkelder en de bovenste laag zal van een trapegevel voorzien worden. Het grootste deel van het kasteel zal daarna nog gebouwd moeten worden. Dit wordt overgelaten aan de volgende generaties



(Foto: Het voltallige brouwers gezin)

# HAYER IN JE BIEREN

Vertaald voor de Roerstok door Huub Soemers

## Wat er aan vooraf ging

Al een aantal jaren ben ik als thuisbrouwer nu bezig met het brouwen van IPA's en NEIPA's. Niet geheel onverdienstelijk als ik zie hoe snel deze biertjes er doorgaan tijdens bezoek van familie, vrienden, kennissen of tijdens feestjes. De bieren zijn echte smaakbommen door het gebruik van grote hoeveelheden Amerikaanse hopsoorten, met vooral veel fruitige en citrusachtige aroma's, met tonen van bloemen, tropisch fruit, hars en kruiden. Ook door het behandelen van mijn brouwwater met brouwzouten zijn deze bieren verbeterd. Ik gebruik daarvoor tegenwoordig het waterprofiel van brouwerij Frontaal in Breda, die bekend staat om zijn heerlijke IPA's en NEIPA's. Dat verschilt nogal op veel punten met het Tilburgs drinkwater. Waar ik nog steeds niet zo heel erg tevreden over ben, is de zachtheid van mijn IPA's en NEIPA's. Dit in vergelijking met de commerciële bieren die ik bij Café Kandinsky in Tilburg regelmatig drink. Die blijken op een of andere manier toch veel zachter en romiger te zijn dan mijn eigen gebrouwen bieren. Hoe dat komt? Het meest waarschijnlijke antwoord op deze vraag, vond ik onlangs op internet op de website van Grainfather. Waarschijnlijk gebruik ik veel te weinig haver! Meestal schommelt het percentage haver wat ik in IPA's en NEIPA's gebruik bij mij rond de 10%. Haver staat vooral bekend om zijn zijdezachte textuur en heeft een rijke, romige smaak. Dit graan voegt niet alleen een volle body toe aan bieren, maar verbetert ook het mondgevoel en de stabiliteit van het schuim. Dat percentage haver ga ik dus de eerst volgende keer verhogen naar zeker 25% haver, dus meer dan het dubbele! Op internet lees ik dat dit soort percentages bij veel IPA en NEIPA brouwers niks bijzonders is. Siren Craf Brew uit Engeland overschrijden zelfs de 50% grens met hun "Oates on Oates on Oates" DIPA. Lees hieronder maar eens het artikel van Grainfather!

## Briljante bieren brouwen: Je complete haver-gids

Laten we het eens hebben over een van de best bewaarde geheimen in de brouwerij-wereld, namelijk haver. Niet de pap die je misschien wel eens als ontbijt krijgt, maar een echte grensverlegger die de status van je eigen gebrouwen bier van gewoon naar absoluut briljant kan transformeren. Haver valt onder de categorie toevoegingen, wat in brouwersjargon alles is behalve gerstemout maar toch fermenteerbare suikers aan je brouwsel toevoegt. Nu weten we dat sommige toevoegingen niet heel erg populair zijn – vooral vanwege de goedkope maïs- en rijst die dikwijls in de goedkopere supermarktpilsners worden gebruikt. Maar alle toevoegingen negeren vanwege die voorbeelden zou zijn alsof je alle Nederlandse kaas afdoet als rommel omdat je ooit een dubieus plakje kaas in een winkel hebt gekocht. De waarheid is dat toevoegingen absoluut van toegevoegde waarden kunnen zijn als ze maar goed worden gebruikt. Denk aan kandijnsuikers, rogge, verschillende soorten fruit, en natuurlijk ons belangrijkste ingrediënt van vandaag – haver.

## Wat maakt haver zo bijzonder?

Een van de voordelen van haver: het creëert absoluut een geweldige body en dat heerlijke zijdezachte mondgevoel waardoor je steeds weer een slok van je bier wilt proeven. Haver zit vol met zetmeel en bèta-glucanen (in wezen natuurlijke verdikkingsmiddelen) die ook na de vergisting aanwezig blijven in het bier, waardoor je bier de juiste body en samenstelling krijgt. Bèta-glucanen zijn polysachariden ofwel complexe vezels die van nature voorkomen in b.v. haver en gerst. Traditionele Britse Stouts profiteren enorm van ongeveer 10% haver op de totale graanstorting – ze worden zachter, iets zoeter en veel smaakvoller om te drinken. Het is als het verschil tussen een zwakke kop thee en een goede gezette kop thee die precies de juiste tijd heeft staan "trekken". Opvallend is dat sommige brouwers denken dat je minstens 18% haver nodig hebt voordat je echt dat kenmerkende zijdezachte karakter opmerkt in je bier. Een nadeel? Te veel haver kan je beslag heel erg dik maken als stroop, waardoor het filteren en spoelen een regelrechte ramp kan worden.

**Goede tip om dit te voorkomen:** Neem altijd een Bèta-glucaan rust op 40-50°Celsius gedurende een half uur. Dit breekt de gomstoffen in de haver af die deze problemen kunnen veroorzaken, terwijl alle goede hiervoor genoemde smaakvoordelen behouden blijven.

### **Uitleg haversoortenoepies**

**Havervlokken** - Dit is veruit de gemakkelijkste en goedkoopste optie. Ga gewoon even naar de lokale supermarkt en haal een pak grove havermoutvlokken. Deze hebben het gelatinisatie-proces al doorlopen, dus je kunt ze direct in je maischketel storten. Goedkoop, makkelijk, en ze werken geweldig.

**Havermout** - Werkt net als elk ander gemoute graan. Het heeft zijn eigen enzymen en zet prachtig om. Toch is het ook hier de moeite waard om die Beta-glucaanrust (40-50°Celsius) aan te houden, zelfs met de gemoute haver.

**Hele haver** - Deze hebben nog wat meer werk nodig omdat ze nog niet zijn verwerkt. Je zult een zogenaamde cornflake-maisch moeten maken. Dat klinkt ingewikkeld, maar eigenlijk is het vrij eenvoudig. Meng je haver met ongeveer 30% basismout (je hebt die enzymen van b.v. pilsnoot nodig), voeg genoeg water toe om alles op te lossen, verwarm tot ongeveer 70°Celsius en houd deze temperatuur ongeveer 5 a10 minuten aan. Daarna kun je alles toevoegen aan de hoofdmais ch van het bier wat je wilt gaan brouwen.

### **Meer dan donkere bieren: Creatief worden**

Denk niet dat haver alleen voor Stouts en Porters bedoeld is. Die romige textuur werkt b.v. ook prachtig door in Pale Ales, wat zorgt voor wat wij graag een fluweelzacht mondgevoel noemen dat hoppige bieren absoluut subliem kan maken. Het is vooral zeer effectief in moderne Amerikaanse en Britse IPA's en NEIPA's, waar je wilt dat die hopsmaken zonder harde randjes tot hun recht komen. Hieronder een recept dat laat zien wat haver kan doen in een lichter bier.

#### **Recept: Britse Haver Pale Ale**

##### **Bierspecificaties:**

OG: 1053.

FG: 1015.

EBC: 8,8.

IBU: 49.

ABV: 4,8%.

##### **Graanstorting:**

4 kg Maris Otter pale mout (77%).

900 gram Havervlokken (17%).

300 gram Tarwemout (6%).

##### **Hopschema:**

18 gram Magnum na 60 minuten koken.

50 gram Simcoe bij vlam uit einde koken.

50 gram Citra bij vlam uit einde koken.

50 gram Ekuanot bij vlam uit einde koken.

70 gram Citra voor drooghopen.

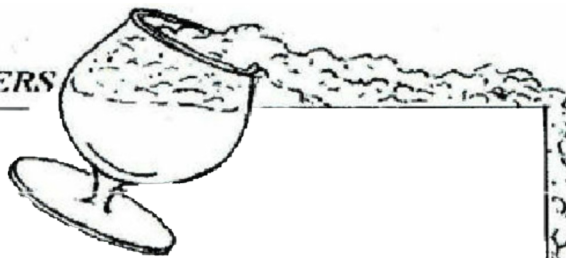
70 gram Ekuanot voor drooghopen.

**Methode:** Enkele infusiemais ch op 65°Celsius gedurende 60 minuten.

Dit bier is absoluut heerlijk – de haver zorgt voor die gladde, romige basis terwijl de hop de schitterende Citrus- en tropisch fruit tonen geeft. Het is alsof er een Engeltje over je tong piest! Het mooie van het brouwen met haver is de veelzijdigheid. Of je nu een traditionele Britse bitter maakt met die perfecte romige kop of experimenteert met moderne Pale Ales die wat meer body nodig hebben, haver zorgt er elke keer weer voor dat dit lukt. Wij brouwen al jarenlang met haver, en gedurende die tijd stelde het gebruik van haver nooit teleur. Er is iets diep bevredigends aan het maken van een bier met die perfecte, zijdezachte textuur die mensen waarderen en hun er bij stil laat staan wat ze drinken. Dus de volgende keer dat je wilt gaan brouwen, overweeg dan om wat haver toe te voegen. Je smaakpapillen (en iedereen die het geluk heeft een eigen gebrouwen pint met je te delen) zullen absoluut blij zijn met het resultaat.

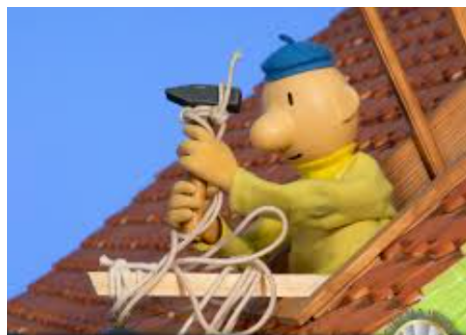
Bron: Internet <https://uk.grainfather.com>

## OVERSCHUIMERS



Waar de meeste winters van de laatste jaren meer gelijkenis vertonen met de herfst is het dit jaar wat meer winter. Niet zoals een jaar of twintig dertig geleden toen temperaturen van min vijftien graden heel gebruikelijk waren maar toch. Er was een paar dagen sneeuw, in ieder geval voldoende om een groot deel van het land lam te leggen (al is dat hier al snel het geval). Ook opvallend, de enorme temperatuurverschillen tussen het noorden van het land en het zuiden begin februari. Je zou bijna denken dat Nederland heel groot is en pleiten voor verschillende tijdzones. Bijvoorbeeld een uur verschil tussen de klok van de Martinatoren en die op het Vrijthof in Maastricht. De Friezen hebben al vaker gepleit voor een eigen staat, een eigen taal hebben ze al, dus waarom niet? Dan kunnen we daar ook grenscontroles instellen, dat zal mevrouw Faber heel leuk vinden en dan heeft ze ook nog eens iets te doen. De blokkeerfriezen willen haar waarschijnlijk best wel helpen. Hoe dan ook, Pol is blij dat hij in het zuidelijke deel woont waar het meestal minder koud is dan in het noordelijk deel. Kou is niet direct zijn grote liefde maar anderzijds is het toch ook wel fijn dat er seizoenen zijn en het niet het hele jaar door hetzelfde weertype is. Pol waardeert de zomer toch meer in contrast met de winter. De kamerplanten hebben het in de winter best moeilijk, de basilicum heeft het loodje gelegd en een paar planten zien er niet al te vrolijk meer uit. Dat zal wel door de temperatuurverschillen tussen dag en nacht komen die je vooral bij de ramen het meest voelt. Daar is wel hulp in zicht, Pol gaat in op het aanbod van een leuke subsidie voor verdere isolatie van de woning en gaat hoogrendementsglas krijgen, nou ja, kopen. Dat zal wel schelen. Ook het dak wordt geïsoleerd van binnenuit. Dat betekent echter wel dat Pol zelf het dakbeschot eruit moet halen en na de isolatie de boel weer dicht moet zien te krijgen. Dat is voor Pol een huiveringwekkend vooruitzicht en ook voor zijn directe omgeving. De aangeboren onhandigheid van Pol, zijn gebrek aan ruimtelijk inzicht en een redelijke mate van eigenwijsheid vormen samen een giftige cocktail en het recept voor veelvuldig vloeken. Het makkelijkst zou zijn om de scheiding maar direct aan te vragen want ook voor mevrouw Pol worden het dan zware tijden. Ze mag zich gelukkig prijzen dat ze nog werkt en ze weet inmiddels wel dat ze beter uit de buurt kan blijven als Pol een klus gaat doen. Er bestaat al een gigantische hoeveelheid t.v. programma's die inzoomen op de ellende van mensen die totaal onvoorbereid een huis ergens in het buitenland kopen om dat te verbouwen tot een bed&breakfast of iets soortgelijks. Ze slopen bijvoorbeeld een muur maar dat blijkt dan een draagmuur te zijn waarna het halve pand instort en ze zonder de taal te spreken een aannemer moeten vinden die de boel belazert. Dat gaat Pol niet gebeuren want hij heeft na veel vloeken, blauwe duimen, schaaf-en snijwonden geleerd dat hij veel zaken beter niet kan doen. Het kost nog steeds moeite (en geld) om hulp in te schakelen maar inmiddels weet hij dat het niet altijd gaat om kennis maar om kennissen. Hulp vragen blijft lastig en als het betaald moet worden ook erg duur maar soms moet het toch wel. Dat scheelt weer een zoveelste t.v. programma en zo blijft het gevloek en getier van Pol buiten het zicht van de rest van Nederland. Een schilderijtje ophangen kan hij trouwens wel hoor, al hangt dat dan meestal net niet helemaal recht.

*Pol de Schuimer*



Pol de Bouwer

# BIERINKOPERS OP TOURNEE

Door Sjoerd Baarda

Zaterdag 17 januari 2026.

Vroeg opstaan en gereedmaken voor onze uitdaging van vandaag. Naar onze zuiderburen in België. Doel: het zoeken naar bijzondere bieren voor onze leden van de Roerstok en het bezoeken van brouwerijen.

Titus, Twan en Sjoerd als ervaren bierinkopers op weg naar brouwerijen om inspiratie op te doen voor het vullen van de koelkast voor de clubavond van maart. Na de koffie op pad naar Antwerpen, brouwerij de Koninck. De brouwerij is sinds kort buiten gebruik. De productie van het "Bolleke" is verplaatst naar Beerendonk. Ondanks dat er geen bier meer wordt gemaakt is de Experience wel een aanrader. Om 11 uur al verplicht aan het proefglaasje "Bolleke". En halverwege de tour nog een Triple d'Anvers.

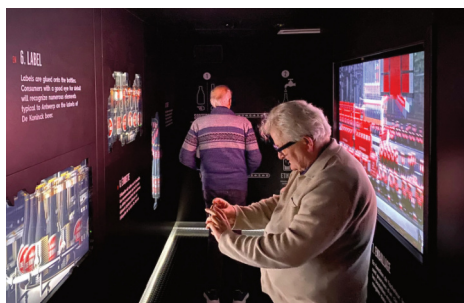


In de shop was eigenlijk niets interessants om in de koelkast voor de clubavond te zetten. Bolleke en Triple d'Anvers zijn bij Verheijen voordeliger. We zorgen ervoor dat deze in de koelkast van de clubavond van maart komen te staan.

Op naar onze tweede STOP, Antwerpse Brouwerij Compagnie waar o.a. Seef wordt gebrouwen: Seefbier is hét historische bier van de Stad Antwerpen, met roots die teruggaan tot in de 16de

eeuw. Leuke brouwerij waar we niet voorbij de streep mochten komen om te kijken. Je kunt er wel een bezichtiging boeken vanaf 8 personen, uiteraard tegen een vergoeding. Van een afstand gekeken naar mooie vergistingsvaten, zoals we die allemaal kennen. De bieren zijn vooral te herkennen aan het kleurrijk etiket en de namen zoals Radio Minerva, Bootje Bier en Pater Nonkel.

De verhalen die daarbij horen moeten we een volgende keer maar horen als we een rondleiding geboekt hebben. We hadden een paar biertjes uitgekozen om te proeven. We waren er tenslotte toch. Lekker een lunch genoten. Ook daar konden we biertjes kopen die bij onze bierspeciaalzaak voordeliger zijn dan bij de brouwerij. Ook daar zorgen we voor dat er enkele van deze in de koelkast van de clubavond Maart komen te staan.



Op naar het volgende adres, Brouwerij Cabardouche. Jammer dat de brouwerij apart is van het proeflokaal. Een biertje besteld en het gesprek aangegaan met de aanwezige serveerster. Daar kwamen

we wel bieren tegen die niet te koop zijn bij onze leverancier. Dus daar hebben we bieren gekocht om een plank in de koelkast te vullen. Zoals Vlotte Griet een Non-alcoholic IP, Vinneg Mieke een sappige IPA en Kloeke Diva een eigenwijze tripel. Bij het langs de brouwerij lopen zagen we dat er schoongemaakt werd. Na even aangeklopt te hebben, mochten we een blik in de minibrouwerij werpen.



Nu nog een volgend bezoek aan onze laatste STOP van de dag, De dochter van de Korenaar in Baarle-Hertog. De brouwer was op vakantie, dus op vragen kon geen antwoord gegeven worden. Van de aanwezige “dochter” mochten we wel even door de brouwerij lopen. Ook in de kelder. Daar lagen honderden vaten met bieren die daar al tientallen jaren lagen te rijpen. Leuke ervaring maar jammer dat we geen verdere informatie konden krijgen. De gangbaardere bieren die hier te koop zijn kunnen we ook beter inslaan bij Verheijen en we zorgen ervoor dat er ook enkele bieren van deze brouwerij in de koelkast komen te staan. Het was een bizarre tocht. Leuk om met drieën zo’n dag door te brengen en een echte inspiratie om de koelkast van maart te vullen.



## POPE OF FOAM

Door Jacques Bertens

### Wat heeft Charlie Bamforth geleerd in 50 jaar?

*Inleiding: een leven tussen mout en schuim*  
Op donderdag 29 januari 2026 heeft de branchevereniging van de Nederlandse kleine bierbrouwerijen Craft voor de 10 keer de jaarlijkse Dutch Craft Brewers Conference gehouden. Hoogtepunt van deze dag was de aanwezigheid van professor Charlie Bamforth. Al sinds 1978 staat dr. Charlie Bamforth—bekend als de Pope of Foam—midden in de brouwwereld. Hij werkte voor grote bedrijven als Bass en Sierra Nevada, doceerde aan UC Davis en Nottingham, en werd een icoon binnen de biertechnologie. Ondanks zijn indrukwekkende carrière is zijn drijfveer verrassend eenvoudig: "Ik ben nog steeds aan het lesgeven." In deze samenvatting vind je de belangrijkste lessen die Bamforth in bijna vijftig jaar heeft geleerd over bierkwaliteit, misverstanden in de industrie en de verrassende wispelturigheid van consumenten. Met veel humor deed hij zijn verhaal.



### 1. Het oog drinkt mee

De eerste indruk van een bier is visueel. Mensen beoordelen de kwaliteit op basis van de kleur, helderheid, verpakking en vooral de staat van het schuim. Zelfs kleine imperfecties – een scheef etiket of een deuk in een blik – kunnen consumenten doen twijfelen.

Bamforth vertelt hoe hij ooit van vakantie teruggeroepen werd omdat etiketten scheef zaten: een detail, maar voor consumenten bepalend. Schuim speelt een minstens zo grote rol: het is de nummer één bron van klachten, al ligt de oorzaak bijna altijd bij het tappen en niet bij de brouwer.

### Het geheim van goed schuim

- Schenk met kracht, maar vooral in een schone glazen.
- Vermijd factoren die schuim afbreken, zoals oxidatieproducten of gestreste gist.
- Adjuncten verminderen schuimkwaliteit nauwelijks; het zijn negatieve factoren die het verschil maken.
- Maisch in bij temperaturen boven de 65 °C en zuur de maisch aan.

### 2. Over craftbier en technische kwaliteit

De discussie over wat "craft" precies is, blijft lastig. Consumenten reageren sterk op merknamen—soms zelfs irrationeel. Bamforth illustreert dit met een anekdote over iemand die Blue Moon heerlijk vond, totdat ze hoorde dat het door Coors werd gebrouwen.

Hij benadrukt dat grootte niets zegt over technische kunde:

- Grote brouwerijen hebben uitstekende technici.
- Kleine brouwers kunnen ook vakmanschap leveren, maar zijn niet automatisch beter.

### 3. De opkomst van hazy beer: van taboe tot trend

Hazy IPA's zijn tegenwoordig populair, maar dat was ooit ondenkbaar. In de tijd dat Bamforth bij Bass werkte, zou een suggestie om bewust troebel bier te produceren "maatschappelijke zelfmoord" zijn geweest.

Waarom hazy bier moeilijker is dan helder bier

- Deeltjes in suspensie zakken natuurlijk uit.
- Consistente troebelheid vereist extreem kleine deeltjes.
- Duitse technieken voor Hefeweizen—zoals flashpasteurisatie—blijken essentieel.

Consistent helder bier brouwen is dus makkelijker dan consistent troebel bier maken.

### 4. De complexe wereld van smaakconsistentie

DMS: fout of eigenschap?

Dimethylsulfide (DMS) is voor Duitse brouwers een bekende smaakafwijking, maar Engelse brouwers probeerden het actief te imiteren toen ze lager wilden brouwen.

Bij Bass moest Carling Lager altijd 50 ppb DMS bevatten ( $\pm 10$  ppb). Met dertien brouwerijen was dat een logistieke en technologische uitdaging.

De controle van DMS gebeurt door:

- Precursorbeheersing in de mout (S methyilmethionine).
- Koken met krachtige rolkook.
- De duur van het whirlpoolproces (warm, maar zonder verdamping).

Voor wie DMS juist wil vermijden:

- Lager precursorgehalte
- Korte whirlpooltijd
- Intensief koken

### Diacetyl: geliefd of gehaat

Diacetyl heeft een boterachtig aroma. Sommigen gruwen ervan; anderen—zoals in Tsjechië—verwachten het juist in hun pils.

Het beheersen ervan draait vooral om gezonde gist:

- Gist produceert diacetyl, maar ruimt het ook zelf op.
- Gestreste of te oude gist veroorzaakt problemen.

Wie sneller wil werken, kan een commercieel enzym gebruiken (acetalactate decarboxylase). Niet iedereen is fan, maar consistentie is ermee gegarandeerd.

Contaminatie door grampositieve bacteriën zoals *Pediococcus* kan eveneens hoge diacetyllevels veroorzaken—vooral in slecht onderhouden taplijnen.

### 5. Lagers: moeilijker of makkelijker dan gedacht?

Veel craftbrouwers denken dat lager bier moeilijk te maken is, maar Bamforth bestrijdt dat. Historisch gezien waren lagers in Engeland soms niet meer dan pale ales met een nieuw etiket.

### Het enige echte verschil tussen ale en lager?

Volgens Bamforth: de gist.

- Alegist: *Saccharomyces cerevisiae*
- Lagergist: *Saccharomyces pastorianus* (ontstaan uit een kruising in een Duitse brouwerij)

Decoctiemaischen vindt hij anno 2026 onnodig: moderne apparatuur en enzymen maken het overbodig. Het is methode die prima dienst deed in de tijd dat er nog geen thermometers gebruikt deed. De vollere smaak door decoctie kan bereikt worden via de samenstelling van de moutstort.

### 6. Hoe je in recordtijd een kwaliteitslager brouwt

De productie van Carling toont dat je geen wekenlange lagering nodig hebt om een kwalitatief bier te brouwen.

### Het proces bij Bass:

- Fermentatie rond 12–13 °C.
- Halverwege de vergisting werd de koeling uitgeschakeld zodat gist sneller diacetyl opruimt.
- Pas bij <0,1 ppb diacetyl ging het bier verder.
- Daarna volgden drie dagen rijping bij –1 °C.

Liever kort en koud dan lang en warmer.

Het beeld van rustende vaten in romantische kelders is volgens Bamforth vooral marketing: snel en consistent werken kan net zo goed uitstekend bier opleveren.

### Conclusie: consistentie is koning

Of het nu gaat om schuim, helderheid, DMS, diacetyl of haze: volgens Bamforth draait goede bierkwaliteit altijd om controle en consistentie. Trends komen en gaan, smaken verschillen per land, en consumenten zijn verrassend beïnvloedbaar. Maar techniek—goed toegepast—blijft de basis van elk betrouwbaar bier. Zijn boodschap aan brouwers is eenvoudig maar krachtig: "Maak hetzelfde bier elke keer opnieuw." En vooral: blijf nieuwsgierig, blijf leren—zelfs na vijftig jaar in het vak.

### Opmerkingen Jacques

Charlie Bamforth is bekend als de schuimprofessor, maar hij heeft in tal van andere wetenschappelijke artikelen gepubliceerd over andere aspecten van het bouwproces. Dat hij vooral bekend is naar aanleiding van zijn publicaties over schuimhoudbaarheid is denk ik vooral te danken aan het feit dat dit zo'n lastig en complex onderwerp is.

### Schuimnegatieve factoren zijn het belangrijkste

In zijn presentatie benadrukte hij dat schuimnegatieve factoren een grotere invloed hebben op het eindresultaat dan de drang om meer schuimbevorderende ingrediënten te gebruiken. Hiermee rekent hij af met het handje tarwe dat sommige hobbybrouwers gebruiken voor een betere schuimkraag. Met producten die de schuimhoudbaarheid sterk verhogen, zoals tetrahop, moet je voorzichtig zijn. Het schuim op je bier mag niet onnatuurlijk zijn. Het mag geen scheerschuim zijn uit een spuitbus dat uren later nog niet is ingezakt.

### Schone glazen

Het belang van schone glazen is iets wat hij onderstreept. Nog te vaak zijn glazen in de horeca niet smetteloos schoon. Hij noemde het niet, maar ook restanten glansmiddel kunnen schuimnegatief werken. Het bier moet volgens hem met kracht in het glas geschonken worden voor een betere schuimvorming.





### Invloed maischproces

Ik was verrast dat Bamforth aandacht besteedde aan het zo snel mogelijk inactiveren van zogenaamde LOX-enzymen voor een betere schuimhoudbaarheid. Ik had steeds gedacht dat dit vooral gewenst is voor een betere smaakstabiliteit (tegengaan van de ontwikkeling van oxidatiesmaken). Charlie legde uit dat voordat de aldehyden gevormd worden door oxidatie, deze eerst vetzuren zijn. Deze vetzuren worden vrijgemaakt door de LOX-enzymen en zijn schuimnegatief. Dat inmaischen op 65 °C of hoger een positief effect heeft op het tegengaan van oxidatiesmaakjes wist ik. Maar de relatie tussen de activering van de LOX-enzymen en een betere schuimhoudbaarheid kende ik niet. Wel had ik gemerkt dat de schuimhoudbaarheid beter is als je op een hogere temperatuur start. Het was leuk dat Charlie me een dag later bedankte voor het korte gesprekje dat we hadden.

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

# GEEF DE ROERSTOK DOOR...

---

Door Geert-Jan van Iersel

---

## **Geert-Jan van Iersel**

*Geert-Jan is 63 jaar en woont in het Brabantse Oost-, West- en Middelbeers, gezamenlijk ook wel bekend onder de naam "De drie Beerzen". Geert-Jan woont daar samen met Elly Lancée die ook lid is van De Roerstok. Samen bezoeken zij dan ook regelmatig de clubavonden van onze vereniging. In het dagelijks leven is Geert-Jan Project Manager ICT (als ZZP'er). Naast bierbrouwen wandelt hij graag met de honden en hebben oldtimers zijn hart gestolen.*

## **Lid van onze vereniging sinds?**

Dat moet 2004 zijn. Mijn eerste recept "Dubbel XX" heeft 22 juli 2004 als brouwdatum. Kort daarvoor heb ik een cursusdag gevolgd thuis bij erelid Martin Hofhuis, samen met mijn buurman. Waar ik door het brouwvirus gegrepen ben, is hij later overgestapt op golfen. On-be-grij-pe-lijk!

## **Passie(s) voor?**

Bier! Alles wat met bier te maken heeft; bier brouwerijen bezoeken, bier keuren, bier jureren, bier proefavonden organiseren, bier brouwen en natuurlijk: bier degusteren.

## **Wat voor brouwinstallatie heb je?**

Je bedoelt hoeveel? Ik ben ooit begonnen met een koperen ketel vervaardigd uit een boiler, in combinatie met een weekketel. Vervolgens heb ik een 100 liter pan op de kop getikt, en slechts 3 maanden daarna een HERMS (30 liter) gekocht. Die HERMS heb ik 1 keer gebruikt, samen met de verkoper om te leren hoe ermee om te gaan. Weer wat later zag ik een installatie van 2 ketels van 175 liter te koop staan, die ik niet kon weerstaan. Deze heb ik "nul" keer gebruikt, maar wel een ketel van 50 liter die ook bij de koop hoorde. Er zijn veel bieren gebrouwen met de combinatie 100 en 50 liter pannen. Op een gegeven moment wilde ik mijn plastic vergistingsvaten vervangen door RVS, ik kwam toen thuis met een Grainfather G70. Daarmee brouw ik nu al jaren naar volle tevredenheid.

## **Zijn er nog wensen qua brouwinstallatie?**

Daar durf ik thuis niet meer over te beginnen.....

## **Tips voor andere brouwers?**

Begin klein met potten en pannen en dus niet meteen met een relatief dure brouwautomaat. Uitbouwen en opschalen kan altijd later nog. Maar pak dat dan wel verstandiger aan dan ik dat gedaan heb.

## **Favoriete gist?**

Ik brouw graag met Fermentis US-05, veelzijdig inzetbaar en mooi clean. Het is pas van de laatste tijd dat ik gisten begin te gebruiken die specifiek bij een bierstijl horen. Aangezien ik me nu op het (NE)IPA vlak beweeg vond ik dat wel eens tijd worden.

## **Met welke moutsoorten werk je graag?**

De soort maakt me niet zoveel uit, maar ik gebruik graag mouten van Weyermann.

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

Zo weinig mogelijk: kruiden horen in een gerecht. Er wordt vaak al snel teveel gebruikt en dan krijg je een kruidenbultje in plaats van een bier. Maar zo af en toe voeg ik (met mate) wat koriander en gedroogde sinaasappelschillen aan mijn bier toe.

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

Ik woon in het midden tussen Beek en Donk en Kaatsheuvel. Grote boodschappen doe ik bij Unibrew en als ik wat tekort kom, of advies nodig heb, klop ik bij Sjef van De 3 Horne aan. Heb je bij Unibrew veel meer keuze, bij Sjef is het veel gezelliger.

### Met welke bierstijl(en) brouw je graag?

Ik brouw van alles, maar op het moment heb ik een voorkeur voor hoppige en bittere bieren: (NE)IPA, Black IPA. Verder van oudsher ook Porter en Stout. Wel valt het me op, dat mijn bieren vaak bovengemiddeld alcohol bevatten.

### 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.

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

### Waarmee ben je al actief binnen de club?

Ik help mee bij het jureren van de bieren voor het clubkampioenschap. Verder heb ik er mijn handen vol aan om ervoor te zorgen dat de maandelijkse bijeenkomsten in mijn agenda passen.

### Wat is je slechtste gewoonte?

Eigenwijs is ook wijs!

### En je beste eigenschap?

Tot op heden heb ik nog geen beste eigenschap kunnen ontdekken. Maar ik blijf rustig wachten tot de dag.... Ik denk dat het dus “geduldig” kan zijn.

### Wie is jouw goeroe?

Ik heb niet echt een goeroe, maar als ik dan toch iemand moet noemen, is dat Jens Jacobs van super-microbrouwerij “De Mus”. Deze man heeft ervoor gezorgd dat ik op een heel andere manier naar het brouwproces ben gaan kijken. De raad “begin klein en bouw uit” is mede door Jens ingegeven. Wie ook van Jens wil leren: kijk eens op YouTube en zoek op “BrouwTV 21”. Het is écht de moeite waard.  
( BrouwTV 21: <https://www.youtube.com/watch?v=utBXZ987IrQ> )

### Je mag drie wensen benoemen, welke zouden dat zijn?

Tja, op het gevaar af clichématig te worden: overal vrede, geen armoede en geen ziektes.

### Kroeg of televisie?

Kroeg: ik heb een stamkroeg voor de vrijdagavond en een andere voor de zaterdagavond. Het is ook mooi om beiden te combineren: een voetbalwedstrijd kijken in de kroeg.

### Welk vrijwilligerswerk zou je (nog eens willen) doen?

Werken bij een repair-café, lekker bezig zijn met je handen. Samen met mensen, vóór mensen en tegen de groeiende afvalberg. En je steekt er nog wat van op ook.

**Je krijgt 5 minuten zendtijd voor een goed doel; wat ga je zeggen?**

Ik zou ervoor pleiten dat mensen meer hun gezond verstand moeten gebruiken. Neem niet klakkeloos aan wat je ziet of wat je leest. Zeker nu AI in opkomst is: vraag jezelf af wie of wat er achter zit, wat hun doel is, en of het logisch is wat je ziet. Als mensen hun gezonde verstand meer gebruiken, is dit automatisch positief voor de goede doelen.

**Beste advies dat je ooit kreeg?**

Zeg niet "ik kan dat niet" maar steek je handen uit de mouwen en probeer het.

**Met wie zou je wel eens een beschuitje willen delen?**

Beschuitjes kruimelen zo....

**Wat wil je nog leren in het leven?**

Autotechniek! Ik heb een warme belangstelling voor oldtimers en zou meer zelf willen sleutelen om zo de kosten wat beter in de hand te houden.

**Favoriete muziek/ film/ boek?**

Ik heb weinig met boeken en wacht daarom wel totdat een boek verfilmd wordt. Van Sciencefiction films ben ik grote fan. Mijn muzikale voorkeur is heel erg breed: van Pink Floyd via Depeche Mode en Muse naar Rammstein.

**Social media of a-social media?**

Tegenwoordig a-social media; steeds meer mensen denken dat hun mening de waarheid is. En als je ergens niet "vóór" bent, dan wordt je automatisch in het hokje "tegen" geduwd. Het is bij veel mensen zwart/wit, terwijl er vele tinten grijs bestaan. Die nuance komt eerder tot uiting als je samen met elkaar praat in plaats van als een toetsenbord-ridder berichtjes op het internet achterlaat.

**Beste manier om te ontspannen?**

In de kroeg samen met vrienden en een goede pot bier praten over de dingen van de dag. Zo hebben wij al menig wereldprobleem opgelost.

**Grootste blunder...?**

Door een fout in de communicatie heb ik ooit bij een brewpub het water waarmee de ketels gepest waren, als spoelwater gebruikt. Pas op het eind merkte ik dat het water niet fris rook, en een beetje glibberig was. Het bier was niet te drinken (boordevol diacetyl), maar werd toch in de kroeg verkocht. Toen ik tegensputterde antwoordde de kroegbaas: "er komen mensen terug omdat ze het zo lekker vinden!".

**Als vandaag de laatste dag op aarde zou zijn, hoe zou je die dan doorbrengen?**

Bierdrinkend met goede vrienden op het terras van een brouwerij.

**Mijn biografie heet?**

Ik drink altijd het voorlaatste glas. Vooruit, nog eentje!

**Tips voor andere Roerstokkers?**

Kom vooral naar de clubavonden; ze zijn leerzaam en vooral gezellig!



### Favoriete vakantieland?

België; ik kom er nu al vele jaren, maar het gaat nooit vervelen: natuur, kastelen, pittoreske dorpjes, restaurantjes en jawel, brouwerijen met hun bieren.

### Wat is jouw Top-5 van commerciële bieren?

Eigenlijk zou ik in mijn Top-5 “het 3<sup>e</sup> bier” van super-microbrouwerij “De Mus” willen plaatsen. Maar aangezien dit geen commercieel bier is, kan dat niet.

Bieren die ik in ieder geval zou meenemen naar een onbewoond eiland zijn:

- Bitburger Pilsener.
- Duvel triple hop Citra.
- Liefmans Goudenband.
- Orval.
- Rochefort 10.

Ik geef de Roerstok door aan: Manus van Bommel



# CO-FERMENTATIE

Door Chris Talbot

## Een beetje geschiedenis

Al duizenden jaren brouwt de mens op traditionele wijze met specifieke – vaak plaatsgebonden – ingrediënten, zoals granen en vruchten, om tot ons geliefde drankje te komen. Het vergistingsproces kwam op gang door gistcellen in de lucht, op fruit of via andere ingrediënten die in het wort terecht kwamen. Dit zal in veel gevallen hebben geleid tot inconsistente resultaten door de vele natuurlijke giststammen, die in wisselende verhoudingen al dan niet gewenste smaken en aroma's produceerden. Dat gist hiervoor verantwoordelijk was of hoe dat werkte, was niet bekend. Met de tijd ontdekte men echter wel dat het schuim of de slurry van een eerder brouwsel toegevoegd kon worden aan een nieuw brouwsel om tot fermentatie te komen. De rol die gist hierin precies speelde werd echter pas halverwege de 19e eeuw duidelijk, toen Louis Pasteur onderzoek deed en zijn boek 'Études sur la Bière' publiceerde in 1875. Doordat het vergistingsproces niet steriel en volledig ongecontroleerd verliep, zullen infecties, als gevolg van bacteriën en wilde gisten, niet zelden tot vreemde, ongewenste smaken of ondrinkbaar bier hebben geleid. Met Emil C. Hansen kwam daar echter verandering in. Hansen ontdekte een manier om giststammen door middel van een reinstrijk te isoleren en van daaruit kweekte hij de zuivere giststam weer op. Zo ontstond in november 1883 de Carlsberg bottom yeast Nr. 1, een zuivere ondergist. Vanaf dat moment werd het mogelijk om bier te brouwen met een consistent en reproduceerbaar resultaat. De geïsoleerde giststammen konden aan de hand van hun eigenschappen worden gebruikt voor specifieke biertypen waar zij het best tot hun recht kwamen. Dit en andere ontwikkelingen zoals het pasteuriseren (ja ja, weer die Pasteur...), koelsystemen en overige technische innovaties leidden tot kwalitatief beter bier.

## Het heden

Fast Forward naar het heden en je ziet dat (hobby)brouwers door het werk van Hansen grotendeels van brouwen met in de natuur voorkomende multi stam gistculturen zijn overgegaan naar de zogenoemde geïsoleerde 'single strain' giststammen, met uitzondering van onder meer enkele spontaan fermenterende bieren zoals Lambiek. Hoewel voornoemde ontwikkeling duidelijk voordelen heeft, ging het wel ten koste van de diversiteit. Immers, elke giststam heeft specifieke kenmerken en je zult lang niet altijd alle gewenste combinaties van geuren, smaken, SVG, alcoholtolerantie, flocculatie, etc. in één giststam voorhanden hebben. Daarom zijn er brouwers die bewust meerdere gistsoorten gebruiken in één brouwsel. Een bekend voorbeeld hiervan is Orval, waarbij de hoofdgisting plaatsvindt met een *Saccharomyces Cerevisiae*, waarna er voor de hergisting op fles een *Brettanomyces* gist wordt toegevoegd. De toevoeging van *Brettanomyces* voegt een hele nieuwe dimensie toe aan het basisbier. Tijdens de online clubavond in december 2020, hebben wij de No. 34 Kveik Grisette van Studio Oedipus geproefd. Ook dit is een mooi en geslaagd voorbeeld van het combineren van gisten, waarbij de Kveik zorgt voor fruitigheid en de Saison gist het fenolische en de droge afdronk tot gevolg heeft.

## Co-Fermentatie

Het gebruik van meerdere giststammen en/of bacteriën om bier te brouwen, noemen we 'Co-Fermentatie'. Vaak wordt dit toegepast omdat het gebruik van slechts één giststam niet tot de gewenste smaken/aroma's leidt of dat het juist de combinatie van eigenschappen van specifieke gisten en/of bacteriën is, die het bier geeft wat de brouwer voor ogen heeft. Een heel simpel en veel voorkomend voorbeeld hiervan is het gebruik van bottelgist: de hoofdgist levert de geur- en smaakstoffen en de bottelgist leidt tot een snelle en goede hergisting zonder onbedoelde smaakeffecten. Een aantal redenen voor het gebruik van bottelgist zou kunnen zijn dat de hoofdgist het alcoholniveau zelf niet of nauwelijks meer aankan, de betere flocculatie, wat een helderder bier oplevert en/of de bottelgist die uitsluitend simpele suikers vergist waardoor het bier niet kan over carboniseren. Ook gebruiken sommige

hobbybrouwers een tweede gist om een vergistingsprobleem met de eerste gist op te lossen. Maar de redenen en effecten kunnen veel verder gaan dan dat...

Afhankelijk van de doelstelling(en), dient een aantal zaken te worden overwogen.

- Verhouding tussen gisten: verschillende verhoudingen zullen verschillende resultaten opleveren omdat de ene gist meer geur- en smaakstoffen zal produceren;
- Smaakprofielen: smaken kunnen elkaar versterken, verzwakken of zelfs conflicteren;
- Snelheid waarmee de gisten opstarten en vergisten na het enten: de ene gist kan daardoor dominanter zijn;
- De Schijnbare Vergistingsgraad (SVG) (oftewel, welke suikers kunnen de gebruikte gisten omzetten?): je kunt bijvoorbeeld één gist gebruiken voor met name smaak/aroma en de ander om een droger bier te produceren door de hogere vergistingsgraad;
- Killer factor: voornamelijk van belang bij het gebruik van wijngisten die een enzym kunnen uitscheiden waar sommige biergisten gevoelig voor zijn;
- Tijdstip van toevoegen: gelijktijdig, achtereenvolgens, bij de nagisting of bij het bottelen, het moment van toevoegen heeft een groot effect op het uiteindelijke resultaat;
- Vergistingstemperatuur: de ene gist zal op een specifieke temperatuur meer of minder actief zijn dan de andere gist en dus een expressiever of juist ingetogener smaakprofiel tot gevolg hebben, en sneller of langzamer vergisten;
- Soorten gist/bacterie: biergist met biergist geeft vanzelfsprekend een ander resultaat dan wijngist met biergist, of een combinatie van biergist en bacteriën of een wilde gist.
- IBU: hop alfaburen kunnen een bacterie het vermogen ontnemen om te voeden en vermenigvuldigen.
- Kostenoverweging: kveik vergist binnen enkele dagen en door dat te combineren met een andere gist, kun je snel smaakvolle bieren brouwen waarbij de vergistingstanks sneller vrijkomen voor nieuwe brouwsels. De omzetsnelheid wordt hiermee verhoogd.

Met bovenstaande mogelijkheden kun je een enorme variatie aan bieren brouwen, met kenmerken die in de klassieke bierstijlen niet terug te vinden zijn. Commerciële voorbeelden hiervan zijn inmiddels ruimschoots terug te vinden, getuige onder meer de Grape Ales of zure bieren met wilde gisten of bacteriën.

Als thuisbrouwer kun je hier ook goed mee experimenteren: in het boek 'Yeast, The Practical Guide to Beer Fermentation' geven Chris White (White Labs) en Jamil Zainasheff (Heretic Brewing) praktische tips voor het combineren van gisten.

- Om een droger, minder zoet bier te creëren, stellen zij voor om een tweede giststam, met een neutraal profiel en een hogere vergistingsgraad, aan het eind van de vergisting toe te voegen om de laatste suikers om te zetten. Omdat er wel alcohol, maar geen zuurstof meer in het wort zit, dien je wel een zeer actieve starter te maken en deze op het hoogtepunt toe te voegen.
- Om een meer complex smaakprofiel te bewerkstelligen, kun je twee gisten – met complementaire eigenschappen – gelijktijdig enten.

In het algemeen geldt, hoe eerder je een tweede (of derde...) gist toevoegt, hoe groter de invloed daarvan zal zijn op de smaak, met uitzondering van onder meer *Brettanomyces*. Ook zal de verhouding, bijvoorbeeld 50:50 of 70:30, een merkbaar effect hebben op het uiteindelijke resultaat.

Op internet en op YouTube zijn diverse praktijkvoorbeelden te vinden van co-fermentaties die wij als hobbyist kunnen volgen. Zo geeft de Engelse brouwmeester David Heath op zijn Facebook-groep en YouTube kanaal tips voor co-fermentaties met Lallemand Kveik om een Belgische Dubbel en Tripel te brouwen waarbij de gisten het correcte smaakprofiel geven met een veel snellere vergistingstijd. Ook geeft hij tips om een aantal doelstellingen te bereiken:

- Vergistingsgraad: Engelse gisten geven vaak een SVG van rond 70%. Door 48 uur later een tweede gist met een hogere SVG te enten, zul je een hogere SVG verkrijgen terwijl de eerste gist

veruit de meeste smaken zal produceren. Een voorbeeld hiervan is de combinatie van Lallemend Windsor als eerste gist en Lallemend BRV-97 als tweede gist. Ook hier kun je spelen met de verhoudingen, niet alles hoeft in gelijke hoeveelheden te worden toegevoegd.

- Complexe smaken: Beaujolais gist met een Saison gist. Hierbij is de wijngist gebruikt voor de hoofdvergisting en is de Saison gist 48 uur later toegevoegd. Deze latere toevoeging zorgt voor zowel extra, complexere smaken als een hogere vergistbaarheid.
- Flocculatie: In dit geval worden twee voorbeelden gegeven, eentje om de mistigheid in een bier te verhogen en eentje om het bier helderder te krijgen.
- Lallemend Windsor + Lallemend New England (na 48 uur) geeft lagere flocculatie en dus een mistiger bier.
  - Lallemend Windsor + Lallemend Nottingham (na 48 uur) geeft hogere flocculatie en dus een helderder bier.
- Niet-biergisten kunnen een scala aan smaken en aroma's bijdragen die een gewone biergist niet levert:
  - Wijngisten, bij voorkeur non-killer.
  - Non-Saccharomyces Cerevisiae.
  - Bacteriën.
  - Wilde gisten, bijvoorbeeld Brettanomyces.

Voor degenen die wel graag zouden willen spelen met co-fermentatie met bijvoorbeeld melkzuurbacteriën, maar niet goed weten hoe te beginnen, zijn er diverse mogelijkheden. Er zijn twee authentieke Kveik culturen waar Lactobacillus in zitten; dit zijn Hornindal en Ebbegarden, welke via internet te koop zijn. Ook White Labs biedt inmiddels een dergelijke combinatie aan in de vorm van

WLP631 Appalachian Tart, welke een mix is van een Kveik-stam en een Lactobacillus. Belangrijk om te weten, is dat de alfazuren van hop een inhiberend (remmend) effect hebben op het vermogen van de Lactobacillus om te voeden en vermenigvuldigen. Zaak is om dan lager dan 10 IBU (White Labs adviseert zelfs lager dan 5 IBU) te hopen. Het effect van deze toevoeging is een zachte zuurheid zoals bij een Berliner Weisse het geval is.



Zoals je ziet, zijn er vele doelstellingen en combinaties te bedenken. Je zult je dan ook grondig moeten verdiepen in de eigenschappen van de verschillende gisten en/of bacteriën en welke technieken je het best kunt toepassen om je doelstellingen te bereiken. Het is aan te raden om bij dit soort experimenten in kleine batches te werken. Een combinatie die in gedachten logisch lijkt en een bijzonder goed eindresultaat zou moeten opleveren, kan in werkelijkheid namelijk heel anders uitpakken en vice versa. Hoe dan ook, voor de hobbybrouwer een zeer interessant onderwerp om eens actief mee aan de slag te gaan!

Bron: Clubblad 't Wort Wat; maart 2021.

## HET VOLGENDE NUMMER

Kopij voor het nummer van april 2026 -geprint, gemailld of goed leesbaar met de hand geschreven- dient uiterlijk op **20 maart 2026** bij de redactie te zijn.



# RECEPT VAN DE MAAND

Door Huub Soemers



## Frontaal NEIPA Juice Punch van V-1 naar V-13 (Hazy IPA)

Deze maand een recept wat afkomstig is van brouwerij Frontaal uit Breda. Een brouwerij die gelukkig niet zoveel geheimen heeft over de receptuur van hun bieren. In het verleden stonden zelfs bijna alle ingrediënten op de blikken van hun bier vermeld. Het recept van de Juice Punch is in de loop der jaren een aantal keren aangepast en mede dankzij dit bier is brouwerij Frontaal kunnen uitgroeien tot een brouwerij die tot ver over onze landsgrenzen bekend is om hun heerlijke bieren. Op de website van brouwerij Frontaal waren in 2022 heel lang de “experimenten” met het recept van de Juice Punch te volgen via hun blog. Er werd in die periode vooral geëxperimenteerd met verschillende soorten gerstemout, hoeveelheden haver, tarwe en veel Amerikaanse hopsoorten. Ook met de behandeling van het brouwwater werd dikwijls geëxperimenteerd. Maar helaas staat deze interessante informatie anno 2026 niet meer op hun website. Gelukkig heb ik de informatie destijds wel opgeslagen en vinden jullie hieronder één van de recepten! Uit de verschillende moutstorten die men destijds allemaal heeft gebruikt heb ik die met behoorlijk wat havervlokken (20%) gekozen. Dit met als doel om vooral veel body, romigheid en een goede schuimstabiliteit te krijgen. Tijdens het brouwen van al de verschillende versies Juice Punch heeft men ook nogal wat verschillende hopsoorten gebruikt. Uiteindelijk keerde men toch weer terug naar “good old” Citra en Amarillo. Dus ook die vinden jullie hieronder terug in het recept.

|                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| Batchvolume: 20 liter. | Begin SG: 1063.      |
| Kooktijd: 60 minuten.  | Eind SG: 1.014.      |
| Maischwater: 22 liter. | Bitterheid: 30 IBU.  |
| Spoelwater: 9 liter.   | Kleur: 8,3 EBC       |
| SG voor koken: 1052.   | Alcohol: 5,8 of 6,3% |

### Mouten: (5,53 kg)

|                 |                                 |
|-----------------|---------------------------------|
| 4.145 kg (75%)  | Pilsmout 4,5.EBC.               |
| 1.105 kg. (20%) | Havervlokken 2,8 EBC.           |
| 0,275 kg (5%)   | Carapils/Carafoam mout 3.9 EBC. |

### Maischen:

Temperatuur: 66 °Celsius 50 minuten.

Temperatuur: 72 °Celsius 20 minuten.

Temperatuur: 76 °Celsius 2 minuten.

**Hop:** (290 gram)

95 gram (13 IBU) Amarillo 9.2% Aroma 20 min hopstand @ 80 °C.

95 gram (17 IBU) Citra 12% Aroma 20 min hopstand @ 80 °C.

50 gram Amarillo 9.2% koudhop dag 7.

50 gram Citra 12% koudhop dag 7.

**Diversen:**

1 tablet Protafloc laatste 15 minuten koken.

3 gram gistvoeding laatste 15 minuten koken.

**Gist:**

Brouwerij Frontaal gebruikt voor de Juice Punch meestal een vloeibare gist van Wyeast 1318, de London III Ale gist. Deze gist kenmerkt zich door een zacht ester-profiel en de kenmerkende eigenschap dat deze gist moeilijk tot niet wil uitzakken, hier komt een groot deel van de troebelheid vandaan. Maar je kunt natuurlijk ook een van onderstaande gedroogde gistsoorten nemen: Lallemend Verdant IPA 77% s.v.g of de Lallemend Pomona IPA 84% s.v.g.

**Vergisten:**

Hoofdvergisting starten op 18 a 19 °Celsius en langzaam uit laten lopen naar 21°Celsius.

**Waterprofiel brouwerij Frontaal:**

Brouwerij Frontaal gebruikt gewoon drinkwater uit Breda wat ze aanzuren en met brouwzouten behandelen, zodat er twee keer zoveel Chloride als Sulfaat aanwezig is. Hierdoor wordt de mout meer geaccentueerd en de hopbitterheid beperkt. Om aan dit waterprofiel te komen zul je het brouwwater dus behoorlijk moeten behandelen en aanzuren. Dat is voor elk gebied dus weer anders en moeilijk om daar exacte hoeveelheden voor te adviseren. Maar voor dit biertype wel heel erg belangrijk!!!! De Chloride wordt pas tijdens het koken toegevoegd. Het ideale waterprofiel voor een NEIPA (New England IPA) kenmerkt zich door een hoog chloridegehalte ten opzichte van sulfaat, dit om een zacht, "sappig" en vol mondgevoel te creëren. Een typische verhouding is Cl:SO4 van 2:1 of hoger, waarbij gestreefd wordt naar chloride-waarden van 100 tot 200 ppm en sulfaat rond 50 tot 100 ppm.

Brouwsoftware zoals Brewfather kan je heel goed helpen bij het berekenen van de hoeveelheden brouwzouten die je eventueel moet toevoegen.

**Opmerkingen:**

De hierboven opgegeven moutsoorten zijn de hoeveelheden in procenten die destijds door de brouwerij zijn opgegeven. Ik heb deze ingebracht in Brewfather en die komt met een biertje van 6,3% alcohol. Dat is iets zwaarder dan het originele bier dat maar 5,8% alcohol bevat. Wil je gaan voor het wat lichtere biertje, dan zul je wat minder graan moeten gebruiken. Ikzelf ga voor de wat zwaardere versie. Bij brouwerij Frontaal gebruiken ze bij het brouwen van hun bieren altijd rijstulzen. Een New England IPA is een fragiel bier. Doordat er geen hop tijdens de kook wordt toegevoegd, is de alfazuur isomerisatie minimaal. Om die reden is het sterk aan te raden om New England IPA's altijd zo snel mogelijk te drinken, zoveel mogelijk koud en donker te bewaren en uit een geschikt bierglas te drinken om de hoparoma's maximaal tot hun recht te laten komen. Veel plezier met het brouwen en ik hou me aanbevolen voor een lekker flesje zelf gebrouwen Juice Punch!

Bron: <https://www.brouwerijfrontaal.nl/blog/juice-punch-v6>

**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](mailto: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  
JE EIGEN  
BIER**



**BROUWLAND**



[www.brouwland.com](http://www.brouwland.com)