

De Roerstok

Amateur Bierbrouwersvereniging Tilburg

Afz: De Roerstok website: www.roerstok.nl



Juni 2026 43e jaargang

In dit nummer:

- * Haver, wat kun je ermee?
- * Roerstok feestavond 2026
- * La Trappe Quadrupel wedstrijd



DE DONGENSE

BIERSCHUUR



RUIIM 1600

**SPECIAALBIEREN VAN
OVER DE HELE WERELD**

JE VINDT ONS OP



UNTAPPD

DRINK POTENTIAL



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 5048 AH Tilburg

Eerstvolgende: 11 september; 9 oktober; 13 november 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-071DRY 11 Gram



Logos of partner brands: SPEIDEL, MALTSTERS, B, WHITE LABS, FIVE STAR, THE SWAN, WYEAST, RYE MAN, Castle Malling, KegLand, Fermentis, fruitlife, BLICHMANN, DREWFERM, Ss BREWING TECHNOLOGIES, M&S Bierstijl & Brouwerij.

INHOUD

Inhoud	4
Roerstok feestavond 2026.....	5
Uit de bestuursvergadering	6
Van de redactie	6
Verslag clubavond.....	8
Geef de Roerstok door... ..	12
Te koop aangeboden	16
Haver, wat kun je ermee?.....	18
IPA volgens Wikipedia.....	23
Uit BYO.....	25
Het volgende nummer.....	26
La Trappe Quadrupel wedstrijd	27
Recept van de maand	27



(originele foto gemaakt door Freddie de Roeck)

ROERSTOK FEESTAVOND 2026

Het bestuur



Vrijdag 12 juni 2026

Op vrijdag 12 juni a.s. is het zo ver! Dan vindt onze jaarlijkse feestavond weer plaats.

De feestavond is enkel toegankelijk voor leden van De Roerstok en hun eventuele partner!

Plaats van handeling is De Rooi Pannen, waar ook onze clubavonden plaatsvinden.

Uiteraard wordt zoals gewoonlijk weer voor een hapje & drankje gezorgd. Ook is er een leuke pubquiz georganiseerd en een leerzame bierproeverij, waarmee leuke prijzen zijn te winnen!

Als de weergoden ons gunstig zijn gestemd kunnen we tijdens de feestavond ook gebruikmaken van de sfeervolle patio die zich vlak naast de ruimte bevindt.

I.v.m. de catering verzoeken we je in te schrijven op het ledengedeelte van de website.

Het avondprogramma ziet er ongeveer als volgt uit:

- 18.00 uur: Zaal inrichten (hulp is hierbij altijd welkom).
- 19.00 uur: Ontvangst van alle gasten met een kopje koffie.
- 19.30 uur: Opening van de avond.
- 21.00 uur: Prijsuitreiking van de Roerstok clubkampioenschappen 2025/2026, gevolgd door de uitreiking van de “Theo Stapels Trofee”.
- 23.30 uur: Bestellen laatste ronde.
- 23.45 uur: Aanvang met opruimen (ook hier is hulp zeer welkom).
- 00.00 uur: Sluiting van de avond.



UIT DE BESTUURSVERGADERING

Het bestuur

Dinsdag 12 mei 2026

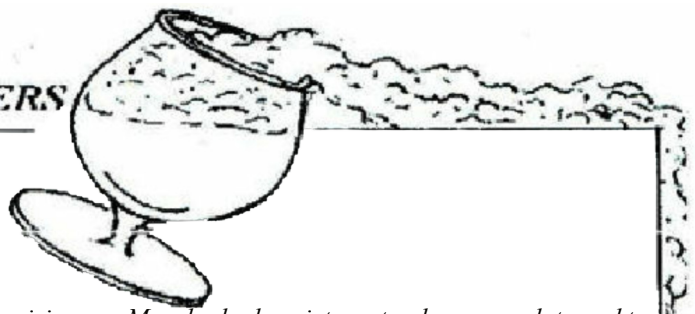
- Tijdens de afgelopen bestuursvergadering heeft het bestuur de meeste tijd moeten steken in de organisatie van de komende feestavond. De reden hiervoor is het feit dat er dit jaar jammer genoeg geen feestcommissie tot stand is gekomen. Gelukkig is het bestuur er toch in geslaagd om in samenwerking met De Rooi Pannen een mooie en gezellige feestavond te organiseren. Het programma vinden jullie verderop in dit clubblad.
- De clubavond van februari 2027 zal niet op de 2^e vrijdag van de maand worden gehouden, maar op de 1^e vrijdag van februari 2027. Dit i.v.m. de Carnaval en schoolvakantie bij DRP.
- De belangstelling voor het downloaden van de digitale versie van ons clubblad valt tot nu toe behoorlijk tegen. Het clubblad werd gedownload in: Januari 20 maal; Februari 16 maal; Maart 38 maal; April 28 maal; Mei 6 maal.
- Omdat er een waarschijnlijk een aantal brouw-duo's en trio's mee zullen gaan doen aan de "La Trappe Quadrupel" wedstrijd, is in overleg met de brouwerij besloten dat de winnaar(s) van de hoofdprijs met maximaal 2 personen een dag zullen mogen meebrouwen bij Trappisten brouwerij De Koningshoeven.
- N.a.v. vragen en opmerkingen tijdens de afgelopen clubavond over de voortgang van de Advent bierkalender van onze vereniging, kan het bestuur melden dat de Advent-commissie druk bezig is met de voorbereidingen. Het aanmelden voor de kalender zal pas in het najaar van start gaan en gaat via de website van De Roerstok. Meer informatie volgt nog. Belangrijk is dat je al vast één kratje van jouw lekkerste biertjes hiervoor apart zet!



VAN DE REDACTIE

Paul Langenberg

Het is best druk op de recente clubavonden in ons fraaie nieuwe onderkomen bij de Rooi Pannen. Het is een beetje krap in de zaal waar we nu zitten maar dat gaat op termijn veranderen. Verder is het een fraaie locatie en het is het bestuur gelukt om steeds weer voor een goedgevuld en interessant programma te zorgen. We zien steeds weer een paar nieuwe gezichten en ook soms weer leden die weer terugkeren. Het blijft dus gelukkig een levende vereniging en laten we hopen, dat dit zo blijft. Dat houdt natuurlijk wel in dat er altijd vraag zal blijven naar leden die willen meehelpen met de diverse werkzaamheden dus als je tijd hebt, aarzel niet. De excursie commissie gaat deze maand nog onderzoeken of we een excursie kunnen plannen. Zodra er meer bekend is volgt er meer informatie.



Pol en echtgenote zijn weer terug van het reisje naar Marakesh, dus niet per tandem maar dat maakte het niet minder leuk, want leuk was het, heel leuk zelfs. We werden met de taxi opgehaald van het vliegveld waar we de zeer streng kijkende douane waren gepasseerd en die zette ons af op een plek vlak bij de bestemming. Dichterbij kon het busje niet komen vanwege de smalle straatjes. We hoefden alleen maar de eerste straat links in te slaan zei de chauffeur. De eerste steeg die we zagen leek ons geen straat en daar begon de eerste vergissing. Het was een smal steegje stinkend naar kattenpis en de veroorzakers daarvan waren in ruime mate aanwezig, heel veel zwervkatten. Omdat zowel Pol als mevrouw Pol het richtingsgevoel hebben van een dooie duif was het al snel een verloren zaak om ons hotel te vinden. Uiteindelijk lukte het met behulp van een gids die daarvoor wel geld vroeg, nou ja eiste. We bevonden ons toen aan het eind van het pissteegje dus onze verwachtingen waren flink lager bijgesteld. Toen echter de deur openzwaaide aan het eind van de steeg betraden we een soort duizend en één nacht paleis. Palmbomen op de binnenplaats, vogels, bloemen en alles prachtig gedecoreerd. En dat was nog maar een van de binnenplaatsen. Je kon er gerust verdwalen en daar zijn wij heel goed in, al bleek mevrouw Pol dit toch redelijk te kunnen overwinnen. Pol liep dus vooral achter haar aan, ook al zal Andrew Tate dat niet kunnen waarderen, terwijl die toch ook al lang de weg finaal kwijt is. Als zijn volgers hem ook niet meer kunnen volgen zijn we daar ook weer vanaf maar Pol dwaalt af, waar hij dus goed in is. Het personeel was bijzonder vriendelijk en de kamer prachtig. We togen de stad in gewapend met een plattegrond, omdat het erg simpel bleek ging het niet mis. Smalle straten vol winkeltjes, door de drukke straten reden brommers en scooters, soms bereden door hele gezinnen, ezels, handkarren en alles zonder dat er iemand boos werd. Kom daar maar eens om in Nederland. Het ging ook nergens mis, althans niet dat we gezien hadden. We kwamen op een heel groot plein en dat deed sterk denken aan Indiana Jones. Kraampjes, trommelende woestijnmannen zonder tanden, slangenbezuurders en noem het maar op. Bij een temperatuur ruim boven de dertig graden wilde het Afrika gevoel wel komen. Het was allemaal even mooi, de fraai gedecoreerde tempels, het lekkere eten, de bars en restaurant op de daken. Alleen even een biertje pakken zat er niet in want ja, het is toch een Islamitisch land. Toch na enig zoeken bleek het wel te kunnen op bepaalde plekken. Het is niet verboden maar het wordt ook niet aangemoedigd en reclame voor alcohol mag niet. Toch dronken we ergens Marokkaanse wijn, dat dan weer wel. Maar ach, met het Nederlandse beleid van wel wiet en hash mogen gebruiken en verkopen maar dit niet legaal mogen inkopen, wat pas recent deels is veranderd, doen we het niet beter. Bier was overigens wel prijzig en beperkt tot pils. In ons hotel/paleis kon je ook een massage krijgen in de Haman. Ook dat was een bijzondere ervaring. Het is na zijn kindertijd niet vaak voorgekomen dat Pol werd gewassen (Pol door een jonge man, mevrouw Pol door een vrouw en apart van elkaar) maar het was de moeite en de er op volgende massage was van topklasse. Toch weer iets heel anders dan een reisje naar pak 'm beet Almelo, ook al zal dat ook zijn charmes hebben. Wel is het bij thuiskomst fijn om weer eens een lekker biertje open te trekken, dat blijft toch één van de leukere zaken van het leven. Om toch nog een poosje in de sfeer te blijven heeft Pol snel een Tajine aangeschaft en dat bleek een goede koop. Ingemaakte citroen hoort daarbij en die gele ridders zijn al in een pot gezet maar moeten nog wel even rijpen. Krijgen we toch nog couscous met een biertje erbij....



Pol de Schuimer

VERSLAG CLUBAVOND

AI (ja, echt!)

Vrijdag 8 mei 2026

De Roerstok streek neer bij De Rooi Pannen voor een clubavond met alles erop en eraan: een warm welkom voor een teruggekeerde veteraan, praktische clubzaken, het onvermijdelijke vragenhalfuurtje, een proeverij die nét niet uit de fles ontsnapte en als hoofdgast Oscar Moerman met een kijkje achter de schermen van hobby- én professioneel brouwen.

Opening & welkom



De avond werd geopend door avondleider Huub Soemers, die begon met een kleine primeur: Er was geen traditionele notulist, maar wél een ‘AI-apparaatje’ dat meeluisterde en alles direct uitschreef. Jacques kondigde het met plezier aan. “Alles wat wij zeggen en roepen en doen, dat wordt allemaal opgenomen,” zei hij, om er meteen aan toe te voegen dat de computer soms ook met “bijzondere zinnen” komt. Daarna volgde het echte welkom en er was applaus op commando – maar dit keer met reden. Piet Reniers was na een lange periode van afwezigheid weer terug.

Gezondheidsperikelen hadden hem aan de zijlijn gehouden, dus het weerzien voelde als een kleine overwinning. Alsof het nog niet feestelijk genoeg was, bleek Piet ook nog eens jarig te zijn. “83!” klonk het door de zaal. Vervolgens werd het traditionele “Lang zal ze leven” ingezet. Nieuwe gezichten sloten aan. Eén introductie bleef hangen, al was het maar door de naam: Erik Brouwer. “Negen jaar geleden dacht ik: met zo’n achternaam moet je toch eens bier gaan brouwen,” vertelde hij. Erik woont in Schiedam en mist daar een actieve club, dus hij pakt de kilometers naar Tilburg gewoon mee.



Mededelingen & clubzaken



Voorzitter Jan moest deze keer verstek laten gaan vanwege een kapotte knie. De Rooi Pannen had één duidelijke wens: laat de ruimte netjes achter. De opruimploeg werd ook meteen benoemd: John van Gils, Rob en Mark van der Linden. Er was ook al vooruitblik naar de feestavond (tweede vrijdag van juni). Organisatorisch zit het grotendeels dichtgetimmerd, maar er bleef één open eindje in de lucht hangen: wie levert wat aan bier? Het is belangrijk dat we als amateurbrouwers voldoende zelfgebrouwen bier leveren op de feestavond natuurlijk.

Vragenhalfuurtje

De spelregels zijn inmiddels traditie: even gaan staan, naam noemen, en dán je vraag. Toon Dirkx beet het spits af met een apparaat vraag. Hij had een *Bulldog Brewer* op de kop getikt, maar liep vast op het programmeren van het maischema. “Echt een ramp,” verzuchtte hij. De zaal reageerde meelevend én eerlijk: één lid bekende dat hij

er ook een heeft, maar: “Ik heb er een... ik gebruik 'm niet.” De meest bruikbare tip was misschien wel de simpelste: plan eens een mini-demonstratie bij iemands installatie, in plaats van blijven staren naar een Engelstalig boekje en knoppen die nét anders heten dan je verwacht. Daarna kwam Paul Langenberg – een gevorderde brouwer – met een vraag die iedereen direct herkende, omdat hij niet alleen over enzymen ging maar ook over... agenda's. Stel: je maisch staat lekker op temperatuur, maar je moet tussendoor weg. Oscar hield het kort en kalm: “Zelfs als je yogales uitloopt en hij staat drie uur lang op die temperatuur, is er niks aan de hand.” Piet vulde aan met zijn eigen aanpak: starten rond 66–67 °C (alfa én bèta actief), eventueel zakken naar 62 °C voor meer vergistbaarheid, jodiumproef en dan door naar 72 °C als je met wat zoeter wilt eindigen voeg je bij 72 graden nog wat mout toe voor de onvergistbare suikers. Jan van den Hoogen bracht een mysterie mee uit de brouwketel: een blond bier dat uit minuten koken een mooi helder bier bleef er een wolk aan eiwitten rondzweven alsof het bier nog niet controlevragen terug uit de wist wat het wilde worden. Er kwamen meteen eiwitgehalte, hoe hoog het zaal: welke mout, welk merk, hoe liep de vergisting? Het eerlijke antwoord: zonder het eindresultaat te proeven blijft het gissen. Daarom werd het clubadvies vooral pragmatisch: laat 'm uitvergisten, geef 'm tijd en neem 'm vooral nog eens mee. Jacques zette vervolgens een supermarktprimeur op tafel: Heineken Witpils. Het bier riep vooral vragen op over identiteit. Jacques vond het “een beetje tussen dingen in” en miste bitterheid en karakter, maar hij had ook waardering voor de poging. “Ik vind het wel heel leuk dat zo'n brouwerij het aandurft om echt buiten de lijntjes te kleuren.” Dat leverde een korte, levendige discussie op over wat er eigenlijk op de clubbierlijst ‘hoort’: klassiek en herkenbaar, of juist ruimte voor moderne kruisingen? De meest technische én meest urgente vraag kwam van Wouter Braamhorst. Zijn vergisting leek vastgelopen: start op 1.080, na anderhalve week pas 1.037. De reacties gingen direct richting ‘redden wat er te redden valt’, maar ook richting veiligheid. Eerst de klassiekers: temperatuur een paar graden omhoog, voorzichtig roeren of het vat zachtjes bewegen zodat de gist weer in contact komt met suikers. Daarna de opties: een klein beetje suiker om de boel te ‘triggeren’ (maar niet om problemen te maskeren), of bij-gisten met een gist die nog door kan pakken. Er werd hardop meegewogen: extra verse gist kan, maar geeft mogelijk een ander profiel; kveik of saisongist kan doorvergisten, maar ook extra smaak brengen. En boven alles hing de waarschuwing: niet te vroeg bottelen. “Voorkom bottelbommen,” klonk het. Jacques gaf er nog een mini-college bij: bij te weinig gist gaan voedingsstoffen in de groeifase op, waardoor later bij-gisten minder effect heeft. Samengevat in één zin die iedereen wel op een sticker boven de gistkast wil: “Niet te veel van te weinig.”



Proeverij: het kratbier van Mark (en de fles die bijna wegliep)

Na alle vragen werd het tijd voor het deel van de avond waar niemand stil blijft zitten: proeven. Mark van de Ven trapte af met zijn amberbier, geïnspireerd op De Oorsprong. Hij noemde zichzelf met een knipoog “een beetje een luie brouwer” – iemand die graag bestaande recepten leest en dan nét anders doet – maar voor dit bier had hij zelf zitten puzzelen. In het glas zat een verrassend strakke set cijfers: 5,6% alcohol, ongeveer 32 IBU, start-SG 1.053 en eind-SG 1.011. De stort bestond onder meer uit Maris Otter, CaraRed, (pils)mout, Caramel Wheat, Aromatic en een beetje CaraPils; qua hop ging er Magnum, Amarillo en Cascade in.

De proeverij begon meteen met een klein spektakel: één flesje deed alsof het haast had en kwam “spontaan naar boven”, terwijl de rest zich voorbeeldig gedroeg. Over de geur was de tafel verdeeld – “nauwelijks aanwezig,” vond iemand – maar over de smaak werd een stuk enthousiaster geknikt. “Ik proef veel aroma’s. Dat is heel positief,” klonk het. Dan de hamvraag: is dit een amber met Amerikaanse hop, een APA, of toch al richting IPA? Danny Linnenbank vond het bier “hartstikke goed”, maar wel “iets



meer naar de hoppige kant” en miste wat moutbody: “Volgende keer... minder hop erin.” Een ander maakte het probleem meteen oplosbaar met één zin: “Ik kat ’m gewoon om naar het IPA en dan is het een goed bier.”

Gastspreker: Oscar Moerman (van hobbykelder naar 1500-liter ketels (en weer terug)

Daarna pakte Oscar Moerman de microfoon. Hij was zestien jaar geleden ook al eens te gast bij De Roerstok, toen met BrouwVisie. Zijn route naar bier liep niet via ‘gewoon pils’. Over Grolsch was hij onomwonden: “Gewoon niet lekker.”

Palm en daarna Belgische bieren deden

het wél, en toen kwam het onvermijdelijke moment waarop iemand zei: probeer het zelf eens. Met een 35-liter pan – “pre-webshop” – begon hij thuis. De eerste poging werd zuur; het grootste deel verdween “door de gootsteen”. Pas met een tripelrecept van internet viel alles op z’n plek. Vrienden kwamen proeven, en de ochtend erna was de conclusie even helder als de kater: “allemaal koppijn. Als inspiratiebron noemt hij het brouwforum, van de site hobbybrouwen. Hij haalde de ONK-weekenden aan – opbouwen, keuren, daarna barbecue – en hoe je elkaar herkende aan forumkleding. In 2007 begon hij aan BrouwVisie, testte dit samen met forumleden en zette het later om naar een licentiemodel. Over de tijdgeest moest hij ook lachen: “En zelfs met AI tegenwoordig, je hoeft maar de vraag te stellen en dan krijg je al een antwoord.” Moerman keurde jarenlang bieren, deels om zijn eigen bier beter te leren proeven. Het leukste moment? Als iemand later terugkomt en je merkt dat je feedback echt landde. “Dat is best wel een beetje goed voor je ego,” gaf hij toe. Daarna kwam BrouwTV ter sprake, het YouTube-kanaal dat hij samen met filmer Hans Domburg maakte. Hij maakte ook de overstap naar professioneel brouwen, onder meer bij



De Leckere. Van 25 liter naar 1500-liter ketels klinkt romantisch, maar Oscar liet vooral de realiteit zien: procesdiscipline, registreren, en schoonmaak als serieuze sport. “Brouwen is 60% schoonmaken,” zei hij, zonder drama – meer als wet van zwaartekracht. Later bouwde hij aan Brouwerij Ernske: eerst huurbrouwen, daarna eigen plannen. Uiteindelijk besloot hij te stoppen op het moment dat er wéér een financiële stap nodig was. Niet uit chagrijn, maar uit nuchterheid: het moest leuk blijven.

In de vragenronde na afloop ging het – hoe kan het ook



anders – over gist, hergebruik en desinfectie. Voor de thuisbrouwers die bang zijn dat je na ‘professioneel’ nooit meer terug kunt: Moerman brouwt thuis weer net zo graag. “Tot mijn dood, zeg maar.”

Afsluiting

Na het officiële programma bleef het nog lang onrustig gezellig. Er werd nagepraat over hopgiften, vergistingsstress en de eeuwige vraag hoeveel ‘bitter’ eigenlijk te bitter is. Er gingen ruilbieren over tafel en Oscar liet de club niet met lege handen achter: een doos met kroonkurken – heel veel kroonkurken. “Die doos is van jullie. Dus doe ermee wat jullie willen.” Daarmee was de avond rond: kennis, humor en concrete spullen om thuis weer verder te kunnen. Restte alleen nog één huiswerkopdracht richting juni: wie bier overheeft voor de feestavond, meld je even. Dan blijft het feestje ook echt van (en voor) de club.



GEEF DE ROERSTOK DOOR...

Harrie Geerts



Harrie is 76 jaar en woont in Tilburg. Harrie is getrouwd en geniet al zeer geruime tijd van zijn pensioen. In zijn werkzame leven was hij Bevelvoerder bij de beroepsbrandweer, met als nevenfunctie Elektronicus. Vervelen doet Harrie zich haast nooit want naast het bierbrouwen heeft hij nog een groot aantal andere hobby's en liefhebberijen. Menig uurtje brengt hij ook door met Arduino. Dat is een opensource-computerplatform bedoeld om het werken met microcontrollers zoals de Atmel AVR eenvoudig te maken. Dit platform is bedoeld voor hobbyisten, artiesten, kunstenaars, elektrotechnici, elektronici en iedereen die geïnteresseerd is in het maken en ontwerpen van slimme en creatieve objecten. Ook is hij regelmatig in de weer als hobby Edelsmid. Daarnaast fiets en wandelt hij graag en speelt ook regelmatig een partijtje Petang. En mocht er nog vrije tijd over zijn gaat Harrie ook nog op pad voor Geocaching, een wereldwijde schattenjacht waarbij je met GPS-coördinaten op je smartphone of GPS-apparaat op zoek gaat naar verborgen 'caches' (schatkistjes) in de echte wereld, die vervolgens gelogd en soms geruild worden. Harrie is ook erg muzikaal en maakt dus regelmatig een stukje muziek. Dus je mag gerust stellen dat Harrie zich niet verveelt!

Lid van onze vereniging sinds?

Ik ben al sinds 2011 lid van De Roerstok.

Brouw je alleen of samen met iemand anders?

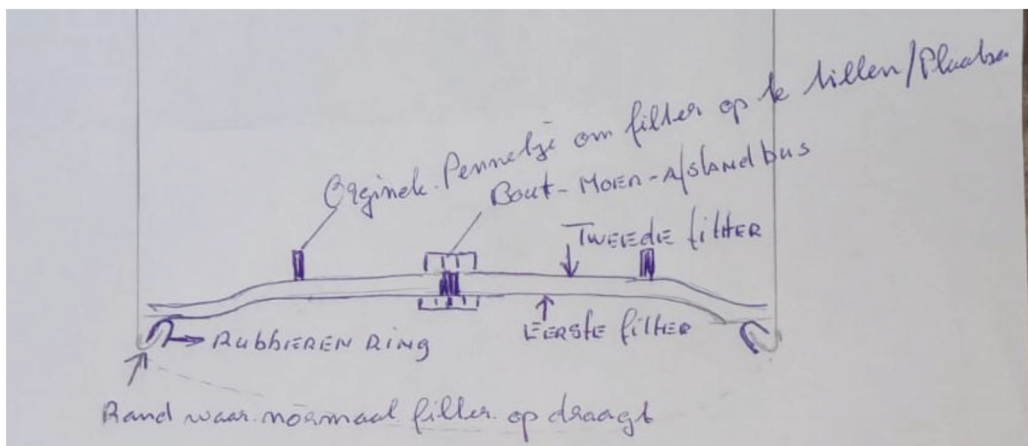
Ik brouw alleen. Maar sta wel open om eens een keertje met iemand anders samen te brouwen.

Wat voor brouwinstallatie heb je en hoe bevalt die?

Ik brouw traditioneel en met een elektrische Brewmonk. Welke ik gebruik is een beetje afhankelijk van de hoeveelheid bier die ik wil brouwen en het type bier.

Zijn er nog wensen qua brouwinstallatie?

Nee niet echt. Als ik ergens tegenaan loop, probeer ik dat te verbeteren of aan te passen. Zo was ik niet erg tevreden over het filteren van de Brewmonk. Ik heb dit opgelost door een rubberen ring tussen de opstaande rand aan de onderkant van de moutkorf en de onderste filterplaat te monteren. Vervolgens heb ik de andere filterplaat met een afstand van 8 mm op de onderste filterplaat gemonteerd. Hierbij zijn beide filterplaten omgekeerd geplaatst. Dus met de bolling naar boven. Hierdoor heb ik geen last meer van kaf en moutdeeltjes op de bodem van mijn Brewmonk. (zie tekening hieronder)



Tips voor andere brouwers?

Gebruik bij een bestaand recept eens een andere soort hop en/of gist of vergistbare ingrediënten. En noteer voor jezelf, wat is het smaakverschil, hoe verliep de vergisting etc.

Favoriete gistsoort(en)?

Ik ben erg te spreken over de Mangrove Jack's gisten, maar ik ben niet heel erg honkvast, wat dat betreft. Alle merken hebben wel een goede gist voor een bepaald type bier.

Met welke moutsoorten werk je graag?

Buiten de basismouten zijn de Caramout, Special-B mout, Tarwe(mout) en Münchener mout.

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

Ja maar alleen als ik de beoogde smaken niet uit de basisingrediënten kan behalen.

Bij winterbieren, tripel en quadrupel gebruik ik soms: ontbijtkoek-kruiden, zoethout, drop en korianderzaad.

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

In principe bij onze adverteerder Unibrew. Als ze iets niet op voorraad hebben dan bestel ik elders.

Welke bierstijl(en) brouw je graag?

Irish Red, Weizen, Kölsch, Tripel, Quadrupel. Is ook een beetje seizoensafhankelijk.

Geef in het hieronder staande overzicht de volgorde aan van wat volgens jou de belangrijkste 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 tot en met 10.

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

Ben je actief binnen de club ?

Ik heb een behoorlijke tijd met veel plezier in het bestuur van onze vereniging gezeten. Nu beheer ik de bibliotheek. Echt actief kun je dat niet meer noemen, want er is geen interesse meer om een boek te lenen. Alles is tegenwoordig via ChatGPT en Google op internet te vinden.

Wat is je slechtste gewoonte?

Ik ben niet snel tevreden met het behaalde resultaat.

En je beste eigenschap?

Zonder twijfel mijn geduld.

Wie is jouw goeroe?

Die heb ik niet. Als je goed kunt luisteren zijn er veel mensen die van alles weten.

Je mag drie wensen benoemen, welke zouden dat zijn?

1. Samen met mijn partner gezond ouder worden.
2. Goede leefomgeving voor onze kinderen en kleinkinderen.
3. Dat de mensen meer "face to face" of via telefoon met elkaar communiceren dan via social media.

Kroeg of televisie?

In deze koude en natte maanden zeker de TV. Maar allebei kunnen ze gezellig zijn.

Welk vrijwilligerswerk zou je (nog eens willen) doen?

Niet een specifieke in gedachte.

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

Welk goed doel is niet zo makkelijk, elke dag komt er wel weer een bij. Als je er een kiest is dat meestal toch een die dicht bij jezelf of omgeving ligt. Het wordt dan voor een ziekte of financieel doel. Ik ga dan voor het eerste en wel M(aag) D(arm) L(ever) onderzoek en ook A.L.S. Dan gelijk maar twee.

Beste advies dat je ooit kreeg?

Sta met een open vizier in het leven.

**Met wie zou je weleens een beschuitje willen delen?**

Ik heb niet iemand speciaal. Ik ben al gezegend dat het met mijn vrouw kan.

Wat wil je nog leren in het leven?

Niet iets specifiek. Het hele leven is een leerproces. Als je openstaat voor andermans interesses leer je er steeds weer iets bij.

Favoriete muziek/ film/ boek?

Muziek: vooral de jaren 60 70 & 80 /Film: Crime en Westerns / Boeken: die van Dan Brown.

Social media of a-social media?

A-social media. Liever, "face to face".

Beste manier om te ontspannen?

Een flinke wandel of fietstocht.

Grootste blunder...?

In plaats van 2.5 kg rijstzulzen te bestellen kreeg ik tot mijn verbazing 25 kg thuis afgeleverd. Een deel daarvan is nog te koop!!!!

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

In rust met mijn dierbaren . De dag zo vrolijk mogelijk doorbrengen.

Mijn biografie heet?

Samen sterk.

Tips voor andere Roerstok/kers?

Blijf van elkaar leren. Bereid thuis je vraag voor, om die op een clubavond tijdens het vragenhalfuurtje te stellen.

Favoriete vakantieland?

Ierland, een prachtig land om te fietsen en wandelen. Maar vlak Nederland ook niet uit.

Wat is jouw Top-5 van commerciële bieren?

Karmeliet, Kasteel Donker, St Bernardus Abt 12, Hertog Jan Grand Prestige Weihenstephaner-Weissbier en Irish Red Ale.



De eerste keer dat ik brouwde.

Ik geef de Roerstok door aan: René van Bezouw.

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








TE KOOP AANGEBODEN

Brewtools B80 brouwinstallatie



Brewtools-ketel van 80 liter; Insulation jacket; Extension cable (voor control box); Control box in bracket op VESA mount; Brewtools Counterflow chiller; Steam hat; Steam condenser; 4 sight glasses (3 modern, 1 classic); 5x three way valves; Laser cut bottom; Trubinator; Mash temp probe; Counterflow return temp sensor; Circulation manifold; Alle slangen, triclamps en ijzerspul wat erbij komt kijken. Mijn setup is met 5 kranen en vrijwel volledig RVS setup (ook van de ketel naar de pomp). Zo kun je ook spargen, naar de gistingstank en schoonmaken. Maar je kunt hem inrichten zoals je wil uiteraard. Alles bij elkaar hebben we het hier over een installatie van ongeveer 5000 euro. Mocht je hem voor een mooie prijs willen overnemen of heb je vragen dan stuur me gerust een berichtje! jelmerkeij@gmail.com

Bierverzameling Frank Staps †

De familie van de vorig jaar overleden Frank Staps wil graag zijn bierverzameling verkopen. Het betreft een heel bijzondere verzameling van diverse bewaarbieren waaronder, o.a. Hertog Jan Grand Prestige 2015 t/m 2024. Het zijn in totaal 154 flessen waaronder veel grote flessen van ¾ liter. Over de prijs valt te onderhandelen. Heb je belangstelling, neem dan even contact op met Céline Staps: celinastaps@gmail.com



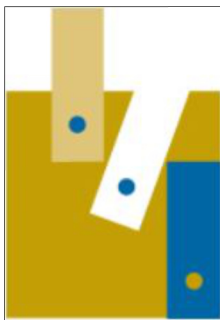
Kroonkurkapparaat

John LÁbee biedt zijn zo goed als nieuwe Corona kroonkurkapparaat te koop aan. De reden is dat John zelf een pneumatisch aangedreven kroonkurk-apparaat heeft gemaakt en deze dus overbodig is geworden. Heb je belangstelling, neem dan even contact op met John LÁbee: j.labee52@gmail.com

Brouwspullen

Hein Gonlag uit Oisterwijk stopt met brouwen en wil op zeer korte termijn voor een heel redelijk prijsje (of paar flesjes eigen brouwsel) van onderstaande brouwspullen af.

Schrootmolen handbediening compleet; Kroonkurkapparaat; Weckketel WECK 25 liter + deksel; Gamel plastic, wit 50 liter + schroefdeksel rood; Aluminium kookketel 60 liter + deksel; Koelspiraalkoper; Bostelfilter koper met gaatjes onderkant; Hydrometer voor meten graden Plato; Klein glaswerk, plastic slangen, watersloten; Trechter 30 cm diameter; Volle zak kroonkurken; 80 ½ liter bierflessen bruin voor kroonkurk sluiting; Lange flessenreiniger en lange roerlepel. Als je belangstelling hebt graag even zelf snel contact opnemen met Hein: Tel.: 06-45006516 of gonglaghein2@gmail.com



Van Rooden

Fiscale en administratieve dienstverlening

www.vrooden.nl

Brouwstore



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

HAVER, WAT KUN JE ERMEE

Fons Michielsens

Een tijdje terug had ik het op de club met Huub S. weer eens over het gebruik van haver bij bierbereiding. Haver geeft in het algemeen wat meer problemen bij de filtratie en dat schijn je te kunnen oplossen door een rust bij 45 °C. Ik heb nooit verstopping gehad, maar ik ken de verhalen. Ik reageerde wat halfslachtig op Huub z'n opmerkingen en dacht later: laat ik dat eens gaan uitzoeken. Mijn bronnen zijn veel artikelen op internet.

Oh ja, als je geen zin hebt om alles te lezen: helemaal aan het einde staat héél kort hoe je haver kunt gebruiken bij het brouwen.

Waarom haver?

Ik gebruik haver als het in het recept staat. Dat heb ik misschien 4x gedaan. Ik weet dan niet goed waar ik de haver vandaan moet halen en volgens mij heb ik steeds “haverhout” in de supermarkt gehaald. Haver schijnt het bier romig te maken. Er wordt ook wel gesproken over een zijde-achtig mondgevoel (“silkyntess”). Dus de structuur of het mondgevoel van het bier zou veranderen. Bier met haver zou “zachter” zijn dan bier zonder haver. Bovendien heeft haver 2 gezondheidsvoordelen. Op de eerste plaats heeft het geen gluten, dus mensen met gluten-intolerantie (coeliakie) kunnen haverbier drinken (als het van 100 % haver is!). Verder is haver in bier gezondheids-bevorderend: het heeft bestanddelen die beschermen tegen hart- en vaatziekten zoals foliumzuur, magnesium, vitamine B6 en antioxidanten. Ik weet niet hoeveel haverbier je moet drinken om hiervan voordeel te hebben, maar het schijnt in ieder geval wáár te zijn. Er wordt geroepen dat het schuim van bier met haver beter of stabiel is en het bier schijnt een ander aroma te hebben dan bier zonder haver. Er wordt gesproken van yoghurt-aroma, frambozen en blauwe bessen. Voorheen werd de prijs ook wel genoemd als voordeel, maar als je nu gaat zoeken naar prijzen per ton dan is brouwergerst toch wel iets goedkoper dan haver voor humane consumptie, zeker als het gaat om “naakte” haver (kom ik nog op terug). En dan: wanneer ga je dat allemaal merken? Er zijn bronnen die zeggen dat 1 à 2% haver al merkbaar is, maar de meeste bronnen spreken toch van minstens 18 % haver op de totale storting.

Soorten haver

Ik ben er nu ook achter of het verstandig is om haver bij de supermarkt te halen.

Net als alle granen (?) heeft ook haver kaf (zie afbeelding 1 links). De hoeveelheid kaf bij haver is 3x zo groot als bij gerst. Bij een tarwekorrel zijn de kafjes er gemakkelijk af te halen. Dat gebeurt bij het dorsen en wij kennen tarwe en tarwemout dan ook als een naakte graankorrel. Voor brood bakken is het fijn dat er geen kafjes in zitten en voor brouwen is dat jammer. Daarom voegen we bij het brouwen van tarwebier vaak rijstzulzen toe.

Gerst wordt voornamelijk voor brouwen gebruikt en dan is het prima als er kafjes aan zitten. Fijn zelfs, want dan kunnen we mooi klaren of filtreren. Haver heeft 3x zoveel kaf als gerst, maar die kafjes zijn er moeilijk af te halen. Het kán wel met speciale apparatuur (een soort rasp), maar dat schijnt niet zo aantrekkelijk te zijn. Als je de intacte haverkorrel gaat vermouten en je gebruikt deze mout, dan heeft dat twee gevolgen: het klaren of filtreren gaat uitstékend, want: veel kafjes. De opbrengst per kg mout is veel lager, want gerst heeft al 10 – 12 % kafjes. Als dat 30 – 36 % wordt is dat wel erg veel. Dus per kg mout krijg je minder extract uit haver dan uit gerst. Er wordt ook haver geteeld zónder kafjes, de zogenaamde naked oats (zie afbeelding 1 rechts). De voordelen en nadelen lijken wel duidelijk: zonder kafjes heb je meer opbrengst per kg maar minder goede filtratie. Getallen (van een willekeurig onderzoek): gerstemout 82 % rendement, gemoute haver met kafjes 57 %.



Afbeelding 1. haver met kaf (links) en zonder kaf (rechts)

Wat betreft de toepassing van haver bij bierbrouwen zijn er twee mogelijkheden:

- haver mouten en
- haver pletten en stomen (“flaked oats”).

Die laatste variant kennen we uit de supermarkt. Als we “havermout” kopen dan hebben we in feite haverkorrels die geplet en gestoomd (of gestoomd en geplet, weet ik niet) zijn. De haver die hiervoor wordt gebruikt is vanzelfsprekend de kafloze haver. Want die harde kafjes in je mond als je havermout eet lijkt me niet lekker. We kunnen ook gemoute haver kopen. Dan ondergaat de haverkorrel hetzelfde vermoutingsproces als de gerstkorrel. Kortweg: weken, kiemen, eesten en borstelen. Maar hier is de keuze: ga je de haverkorrel mét kaf vermouten of ga je de kafloze haverkorrel (naked oat) vermouten? Dat maakt voor de brouwer, zoals hierboven aangegeven, nogal een verschil. Brouwland verkoopt gemoute haver van Viking.



Afbeelding 2. Links gemoute kafloze haver, rechts de gemoute haver mét kaf van Viking (website Brouwland)

In afbeelding 2 staat links gemoute haver zonder kaf (naked oats) en rechts gemoute haver met kafjes (hulled oats). In de literatuur lees je dat je van gemoute haver, zéker mét kafjes, heel goed bier kunt maken zonder gerst, dus met gebruik van 100 % gemoute haver. Leverancier Viking geeft op de eigen website aan dat zij een maximum adviseren van 30 % gemoute haver, omdat haver niet zoveel amylases heeft (dus minder opbrengst) en veel olie (dus slechter schuim en kans op smaakafwijkingen - ik kom er later op terug). Oh ja, bij gerstemout kun je kiezen uit duizend-en-één moutsoorten (pils, cara, chocolade, aroma, vul maar in) maar bij gemoute haver is dat eigenlijk niet het geval. Bij mijn weten levert Viking één soort gemoute haver (vergelijkbaar met pilsnout) en Simpson levert er twee: malted oats (met 4 EBC) en Golden naked oats (een caramout met 24 EBC), zie afbeelding 3.



Afbeelding 3. Gemoute haver van Simpson; links lichte mout (4 EBC) met kafjes en rechts een caramout zonder kafjes met 24 EBC

Samenstelling

Zonder nou te veel in detail te treden. In haver met kafjes zitten veel kafjes, meer dan bij gerst. In kafloze haver zitten dus geen kafjes en dan zou je rijstzulzen moeten gebruiken ter compensatie (net zoals je dat bij tarwemout doet). En geplette haver (“haveremout”) heeft ook geen kafjes, dus ook daar zijn rijstzulzen wel een uitkomst. De kafjes, ja, als dat er veel zijn is er van de rest minder, dus minder zetmeel, minder eiwit. Voor de kafloze haver is zetmeel en eiwit ongeveer gelijk aan dat bij gerst (nou ja, eiwit is meestal ietsje hoger). Vaak wordt er gesproken over β -glucanen. Dat is een stofje dat erg veel op zetmeel lijkt (ook een koolhydraat, ook opgebouwd uit glucose, maar dan anders aan elkaar gekoppeld) en dat stofje zit in de celwand van de gerstkorrel (en de moutkorrel). β -glucanen zijn bij het brouwen met haver het probleem: ze veroorzaken een hogere viscositeit en daardoor verstopping bij het filtreren of klaren. Daarom wordt geadviseerd om een rust bij 45 °C te houden als je haver gebruikt. Sommige artikelen melden dat er in haver ongeveer evenveel β -glucanen zitten als in gerst. Maar ik trof een wetenschappelijk artikel, dat dit nadrukkelijk had onderzocht: 0,3 % β -glucanen in gerst en 3,6 % β -glucanen in haver. Vandaar dat we bij gerst geen last hebben van hogere viscositeit in het wort en problemen bij filtratie of klaring. Ook was er uitgezocht hoeveel β -glucanen in het wort terechtkwamen als je mout gebruikt van gerst of van haver. In het wort van gerstemout zat nog 145 mg β -glucanen per liter, in het wort van *gemoute* haver 185 mg/l. Dat is niet een heel groot verschil en dat klopt ook. Want tijdens vermouten worden de β -glucanen, zowel in gerst als in haver, grotendeels volledig afgebroken en blijft er dus maar een beetje over.

Conclusie: als je gemoute haver gebruikt heb je misschien wel iets meer viscositeit van het wort, maar niet heel veel (ik heb getallen, maar die vertel ik later wel). Dus het klaren zou goed moeten gaan. (En: als je gemoute haver met mét kafjes hebt moet het klaren zelfs beter dan bij gerst, omdat je veel méér kafjes hebt bij de haver.) Tegelijk snap je nu dat je, dat als je geplette haver gebruikt (onze “haveremout” uit de supermarkt) je geen kafjes hebt. En die β -glucanen zijn ook niet afgebroken (want: niet gemout). Bij gebruik van “haveremout” (supermarkt) moeten de β -glucanen eerst worden opgelost, losgemaakt uit de celwand, vóórdat ze kunnen worden afgebroken. Dat losmaken gebeurt bij 62 – 65 °C door het enzym β -glucan-solubilase. Daarna kan het enzym β -glucanase de β -glucanen gaan afbreken. Maar dit enzym werkt het beste bij 45 °C en wordt onwerkzaam bij 60 – 65 °C. Dat gaat dus niet werken. Een onmogelijke puzzel. En dan nog dit: oliën. In haver zit veel meer olie (of vet, hoe je het wilt noemen) dan in gerst. Ik kon er niet goed de vinger op leggen welk deel van deze oliën in het wort (en dus in het bier) terecht komen. Wat wel duidelijk is: hoe groter het aandeel haver in de storting, des te meer oliën en des te slechter de schuimstabiliteit. Als je haver gebruikt in donkere bieren als Stout wordt dat waarschijnlijk grotendeel gecompenseerd door de donkere mouten, die het schuim gewoonlijk stabiel maken. Verder kunnen die oliën smaakafwijking veroorzaken: ze kunnen oxideren en dat betekent dat deze bieren minder lang houdbaar zijn. En hoewel we amylases niet echt rekenen tot “componenten” van mout is het in dit geval wel belangrijk: de amylases van gemoute haver zijn veel minder actief dan die van gerstemout. Dat is óók een reden waarom de opbrengst van gemoute haver (veel) lager is dan van gerstemout. En daarom (en vanwege die olie) adviseert Viking hooguit 30 % gemoute haver in de storting.

Proces, ofwel: hoe moet je brouwen als je haver gebruikt?

Grondstof

Als je “haverhout” uit de supermarkt gebruikt is het maximum 40 % (en het minimum 10 %). Je moet in ieder geval compenseren voor het gebrek aan kafjes; dat komt er op neer dat je zeker 10 % van de hoeveelheid haver moet toevoegen aan rijstzulzen. Praktisch: bij 40 % “haverhout” gebruik je minstens 4 % rijstzulzen. En je moet de “haverhout” heel klein maken. Nadeel is natuurlijk dat de filtratie slecht gaat, maar het voordeel is dat je in ieder geval de oplosbare componenten uit de haver haalt. Advies: zo’n bakje om babyvoedsel te pureren (zie afbeelding 4) zoals wel bij een staafmixer zit (ik heb dit uit de literatuur, zelf nog niet geprobeerd). Als je gemoute haver gebruikt lopen de adviezen wat uiteen: Viking, leverancier van gemoute haver bij Brouwland, adviseert hooguit 20 – 30 %; sommige literatuur zegt 40 % maximaal, in andere onderzoeken wordt gesproken van 100 % mout. Gemoute haver is veel kleiner dan gemoute gerst. Daarom moet je de gemoute haver apart schroten met een spleetbreedte van 0,5 mm, liever nog 0,3 mm!!! Bij gebruik van naakte gemoute haver: rijstzulzen toevoegen. Bij gebruik van gemoute haver mét kafjes: absoluut niet nodig.



Afbeelding 4. Bakje voor staafmixer

Maischen

In haver zitten toch minder extraheerbare stoffen dan in gerst. Daarom zou je, bij gebruik van 100 % gemoute haver, beter in kunnen maischen met 1 : 4; dus 1 kg gemoute haver op 4 kg water (en daarnaast werken de amylases minder goed, dus ook daarom: minder opbrengst. In een gelijke proefopzet leverde gerstemout 82 % rendement en gemoute haver – met kafjes - 57 %). Zonder correctie is de pH bij haver 0,2 eenheden hoger. Dus als gerstemout een pH van 5,5 geeft krijg je bij gemoute haver 5,7. Bij gebruik van *gemoute haver* zijn de temperaturen wel duidelijk. Ik trof op internet gelijklopende adviezen, zowel bij wetenschappelijk onderzoek als bij populaire sites voor amateurbrouwers. In ieder geval een rust op 45 °C. Hieronder een blijkbaar succesvolle procedure voor een bier met 100 % gemoute haver.

Batch: 50 liter; Begin s.g.: 1045; Eind s.g.: 1012; Gemoute haver: 9 kilogram; Maischwater: 32 liter; Hop: Hallertauer Hercules (tot 18 IBU); Gist: Fermentis Saflager S-23.

Maisschema:

inmaischen: 45 °C – 20 min (inmaischen, β -glucanase-rust)

2^e rust: 62 °C – 30 min (β -amylaserust)

3^e rust: 72 °C – 30 min (α -amylaserust)

4^e rust : 78 °C – 10 min (uitmaischen)

Spoelwater gebruiken tot 55 liter in kookketel; inkoken tot 50 liter. Vergisten bij 11 °C, crash-koelen tot 2 °C.

Bij gebruik van gemoute haver met kafjes zijn er geen problemen met filtratie: er zijn erg veel kafjes en de β -glucanen zijn (vrijwel) volledig afgebroken. Dus geen hogere viscositeit.

Bij gebruik van gemoute haver zonder kafjes (naked oats) kun je rijstzulzen toevoegen. Ook hier geen problemen met filtratie, want ook hier zijn de β -glucanen (vrijwel) volledig afgebroken. Een beetje vreemd is het advies van het maisschema wel. Want volgens de literatuur is vrijwel alle β -glucaan al volledig afgebroken tijdens het vermouten. Dus waarom deze stap nodig is, is mij niet duidelijk. Maar je ziet het over de jaren heen terug in verschillende onderzoeken.

Bij gebruik van *geplette haver* (“haverhout”) trof ik eigenlijk maar één goed advies op internet. Door de stoom-behandeling, die de geplette haverkorrels hebben ondergaan, is het zetmeel wel gehydrateerd (of verstijfseld, zoals dat ook wel wordt genoemd). Dus de amylases van de gerstemout kunnen tijdens het mouten wel het zetmeel van de haver afbreken (vandaar dat baby-molentje). Maar de β -glucanen zijn niet afgebroken én ze zitten nog vast in de celwanden – ze zijn niet opgelost. En zoals eerder gezegd: dat oplossen gebeurt bij 62 – 65 °C, maar dan is de β -glucanase al vrijwel gedenuatureerd. Misschien dat het ook daarom helpt om de geplette haver heel fijn te malen en dan toch maar die rust op 45 °C te houden in de hoop dat je voldoende β -glucan afbreekt. In dit onderzoek werden geplette haver en gerstemout gebruikt. Het aandeel haver was in 5 experimenten 0 %, 10 %, 20 %, 30 % en 40 % van de storting. Net als hierboven werd 9 kg mout gebruikt met 32 liter water. De gerstemout werd geschroot op de gebruikelijke manier (2-walsenmolen, 0,7 mm), de geplette haver werd verkleind met een hamerslagmolen (zeg maar ons baby-mixertje).

Batch: 50 liter; Begin s.g.: niet bekend; Eind s.g.: niet bekend; Geplette haver: 9 kilogram;
Maischwater: 32 liter; Hop: Hallertauer Magnum (tot 18 IBU); Gist: Fermentis Saflager S-23

Maisschema:

inmaischen:	50 °C – 30 min	(inmaischen, β -glucanase-rust)
2 ^e rust:	65 °C – 40 min	(β -amylaserust)
3 ^e rust:	72 °C – 20 min	(α -amylaserust)
4 ^e rust :	78 °C – 5 min	(uitmaischen)

Spoelwater gebruiken tot 55 liter in kookketel; 60 minuten koken tot 50 liter. Vergisten bij 11 °C, crash-coelen tot 2 °C.

Hier gebeurde dus (volgens de beschrijving van het onderzoek) wat hierboven is beschreven: bij de rust op 65 °C kwamen de β -glucanen in het wort terecht en die werden niet meer afgebroken omdat het enzym, dat daarvoor nodig is, al bij 62 – 65 °C gedenuatureerd was. Het gevolg was dat het gehalte aan β -glucanen in het wort met 40 % “haverhout” ongeveer 2000 mg/l was en met 0 % “haverhout” bijna niet meetbaar (minder dan 100 mg/l). En dus problemen met de filtratie. Eigenlijk viel de ellende in dit onderzoek nog wel wat mee. De viscositeit van het wort met 0 % “haverhout” was 1850 (dat heet mPas.s, maar let daar maar niet op) en met 40 % “haverhout” 2150. Dat was dus niet heel veel meer, maar ze hadden er toch last van. Tja, ik kan het niet mooier maken.

En dan . . . het bier, hoe is het sensorisch allemaal.

Schuimkraag. Schuim kan gemakkelijk inzakken omdat het bier in de schuimkraag naar beneden zakt. Het schuim draineert en verdwijnt. Hoe viskeuzer het bier, des te langer blijft het schuim staan. Je zou dus denken: met al die β -glucanen die (al dan niet) nog in je bier zitten moet die schuimkraag wel mooi stabiel zijn. Want het schuim zal niet zo snel draineren. Daar staat tegenover dat haver wel meer olie bevat dan gerst, waardoor het schuim minder stabiel is. En dit laatste effect schijnt toch de overhand te hebben: hoe meer haver, hoe minder stabiel de schuimkraag.

Romigheid. Daar wordt in amateurkringen nogal hard over geroepen. En op sommige sites wordt ook gesproken over romigheid (creaminess, silkyness). Maar het meeste wetenschappelijk onderzoek roept daar niets over óf ontként zelfs dat er sprake is van een dergelijk effect. Ook in sommige chats in brouwkringen wordt nogal sceptisch gesproken over dit verschijnsel. Er zijn brouwers die menen dat de romigheid meer met (hoog) begin s.g. te maken heeft dan met iets anders. Het is in ieder geval niets met olie, dat is wel zeker. Het enige andere waar het iets mee te maken kan hebben is dan met de β -glucanen. Maar bij gebruik van gemoute haver zijn deze vrijwel geheel afgebroken. Bij gebruik van “haverhout” (geplette haver) komen ze in het wort terecht en zo problemen veroorzaken. En dus zou dit ook de oorzaak van de romigheid kunnen zijn. Ik weet dus niet of die romigheid van bier bij gebruik van haver een wijdverbreide verbeelding is of een werkelijkheid die nog niet is verklaard.

Smaak. De rest is hierboven beschreven: bier met haver schijnt zachter in de mond te zijn en wat smaken te hebben als framboos/blauwe bes en yoghurt. In bier met heel veel haver kan de olie (op termijn) smaakafwijking veroorzaken (oxidatie).

Ten slotte, in het kort: de adviezen

Bij gebruik van “haverhout”: (is geplette haver uit de supermarkt)

- niet meer dan 40 % van de storting
- fijn malen met een babymixertje (staafmixer met een bakje eronder)
- rijstzulzen gebruiken, minstens 10 % van de hoeveelheid “haverhout”
- inmaischen bij 45 °C en 20 – 30 min vasthouden. Daarna verder op je eigen manier (bijv. 65 °C, 72 °C, 78 °C).

Probleem: ongetwijfeld hogere viscositeit met filtratie problemen; lage(re) opbrengst dan met alleen gerstemout, minder goede schuimstabiliteit.

Bij gebruik van gemoute naakte haver:

- kan technisch tot 100 % van de storting (of dat qua smaak gewenst is denk ik niet)
- fijn schroten: 0,3 – 0,4 mm spleetbreedte
- rijstzulzen gebruiken, minstens 10 % van de hoeveelheid gemoute haver
- toch hier ook inmaischen bij 45 °C; de tijd kan wellicht beperkt worden tot 20 minuten; daarna verder op je eigen manier (bijv. 65 °C, 72 °C, 78 °C).

Probleem: lagere opbrengst dan met gerstemout. Mogelijk iets filtratie problemen, mogelijk slechte schuimstabiliteit en oxidatie van de olie (op termijn).

Bij gebruik van gemoute haver mét kaf:

- kan technisch tot 100 % van de storting (of dat qua smaak gewenst is denk ik niet)
- fijn schroten: 0,3 – 0,4 mm spleetbreedte
- toch hier ook inmaischen bij 45 °C; de tijd kan wellicht beperkt worden tot 20 minuten; daarna verder op je eigen manier (bijv. 65 °C, 72 °C, 78 °C).

Probleem: lagere opbrengst dan met gerstemout, mogelijk slechte schuimstabiliteit en oxidatie van de olie (op termijn). Geen rijstzulzen nodig én géén filtratie problemen.

IPA VOLGENS WIKIPEDIA

Uit Wikipedia, de vrije encyclopedie

Dit artikel werd in het juninummer 2011 van ons blad gepubliceerd, maar is interessant om weer even onder de aandacht te brengen.

India Pale Ale, afgekort IPA, is een bierstijl binnen de categorie [Pale Ale](#). Het bier werd voor het eerst gebrouwen in [Engeland](#) in de [18e eeuw](#) en was bestemd voor de Engelse koloniën in [India](#).

Het allereerste ontdekte gebruik van de naam India Pale Ale was in een advertentie in de Liverpool Mercury, gepubliceerd op [30 januari 1835](#). Tot dan werd deze bierstijl aangeduid als pale ale as prepared for India, India Ale, pale India ale of pale export India Ale.

Geschiedenis

Vanaf de zeventiende eeuw had [Engeland](#) veel overzeese kolonies en al het bier voor de Engelse soldaten en burgers werd met behulp van schepen naar de andere kant van de wereld gebracht. Een [zeilschip](#) was bijna vijf maanden onderweg naar India, te lang om het gewone bier goed te houden. Nu wisten de Engelse brouwers, dat door aan het bier meer hop toe te voegen en het alcoholgehalte te verhogen, het bier langer houdbaar bleef. Vandaar dat al het exportbier wat zwaarder gehopt werd en daardoor bitterder en hoger van alcoholgehalte was. Zo ontstond aan het einde van de 18e eeuw het India Pale Ale. Rond [1840](#) werd dit export type pale ale ook populair in Engeland zelf.

België en Nederland

Heel wat (micro)brouwerijen in [België](#) en [Nederland](#) brouwen hun eigen (Double)IPA bieren. In [2010](#) gaf de Nederlandse brouwerij [De Molen](#) het recept van hun IPA bier *Vuur & Vlam* aan andere brouwerijen in

Nederland ([Emelisse](#)), België ([Alvinne](#), [De Struise Brouwers](#)), Engeland (Marble) en Denemarken (Midtfyns Bryghus, Mikkeler), die elk hun eigen Vuur & Vlam op de markt brachten.

Black IPA

De Black IPA of Cascadian Dark Ale (CDA) is een recentere variant van IPA, met een karakteristieke zwarte kleur, te danken aan het gebruik van geroosterde mout, maar met het typisch aroma van de IPA-bieren. CDA verwijst naar de Cascade Mountain Range, waar de cascade hop geteeld wordt. De Amerikaanse cascade-hop is een aromahop, de geur lijkt zeer sterk op [citrus](#) of [grapefruit](#).

Double and Triple India Pale Ale

Double IPA (DIPA), ook wel gekend als Imperial Pale Ale (IIPA), is een sterke, hoppige stijl van Pale Ale. Deze bieren hebben een hoog gehalte aan mout en hop en een alcoholgehalte van minstens 7%. De bitterheidsgraad ligt boven de 60 [EBU](#). De eerste DIPA werd gebrouwen in 1994 door Vinnie Cilurzo, brouwmeester van de Blind Pig Brewing Compagny in [Temecula](#) ([Californië](#)). Cilurzo beweert dat hij per ongeluk 50% te veel [mout](#) in zijn maischketel deed. Hij corrigeerde zijn fout door 100% meer hop toe te voegen en creëerde daardoor deze bierstijl. Niet enkel in [Amerika](#), maar ook in Nederland (Emelisse, De Molen), België (De Struise brouwers, [De Proefbrouwerij](#)), [Noorwegen](#) en [Denemarken](#) wordt DIPA gebrouwen. De bitterste DIPA momenteel in België is Elliot Brew, met een bitterheid van 163 EBU. Het wordt gebrouwen door de Struise Brouwers in samenwerking met Mikkeler in Denemarken. Veel van de sterkere DIPA's zouden geklasseerd kunnen worden als American Barleywines of Triple IPA's. De (onofficiële) basisrichtlijn voor een Triple IPA versus een IPA zou zijn: 100% meer mout en 200% meer hop.

Open Nederlands Kampioenschap Amateur Bierbrouwen

6 juni 2026

Demonstraties van brouwspullen

- Prijsuitreiking
- Informatie
- Speciaal bier
- Foodtruck
- Muziek





Locatie ; Broedplaats Oogst
Esrein 53, 7553 CX Hengelo

Aanvang ; 15:00 uur (tot 20:00)

Entree ; GRATIS
Enkele minuten lopen van het NS station



**UNIBREW
NEDERLAND**



RIGTERS
—Dutch Craft Beer—



spelt



TWENTS
BREWERY



ONK
AMATEURBIERBROUWEN



KegLand .eu



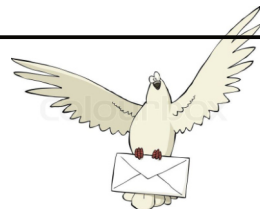
S.I.
SELECTED INGREDIENTS



**DIERBROUWERS
GILDE**

HET VOLGENDE NUMMER

Kopij voor het nummer van september 2026 -geprint, gemaild of goed leesbaar met de hand geschreven- dient uiterlijk op **21 augustus 2026** bij de redactie te zijn.



RECEPT VAN DE MAAND

Ollie Lem NEIPA (20 liter)

Begin-SG: 1060.

Eind-SG: 1014.

Alcoholpercentage: 6,4%

Kleur: 8,1 EBC.

Bitterheid: 30 IBU.

Vergistbare ingrediënten

Pils mout 4,5 kg (75%)

Havervlokken 1,2 kg (20%)

Carapils 0,3 kg (5%)

Waterhuishouding

Maischwater 22 liter (aangezuurd met 4 ml melkzuur; brouwzout: 8 gram Calcium sulfaat)

Spoelwater 10 liter (aangezuurd met 2 ml melkzuur; brouwzout: 4 gram Calcium sulfaat)

Totaal 32 liter water gebruikt (zie opmerking bij brouwnotities).

Maischschemata

66°Celsius 50 minuten.

72°Celsius 20 minuten.

76°Celsius 5 minuten.

Whirlpool

80°Celsius gedurende 20 minuten

95 gram Amarillo hop 9,2%.

95 gram Citra hop 12%.

Koken

60 minuten koken; Laatste 10 minuten 1 gram gistvoeding toegevoegd.

Gistsoort: 1 zakje Lallemand Pomona-gist.

Dry-hoppen

Na 7 dagen gisten alle dry-hop toegevoegd.

Gedurende de 5 laatste dagen van de vergisting

50 gram Amarillo hop 9,2%.

50 gram Citra hop 12%.

Brouwnotities

Dag 1 gebrouwen; Dag 2 gist toegevoegd; Dag

7 bier uitvergist en dry-hop toegevoegd; Dag 11

is het bier gebotteld; Het bier is niet

overgeheveld en rechtstreeks vanuit het gistvat

gebotteld. Dit om oxidatie zoveel mogelijk te

voorkomen. Uiteindelijk 16 liter bier

gebotteld. Dus volgende keer 4 liter meer

maisch/spoelwater gebruiken!



**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
BIER

BROUWLAND



www.brouwland.com