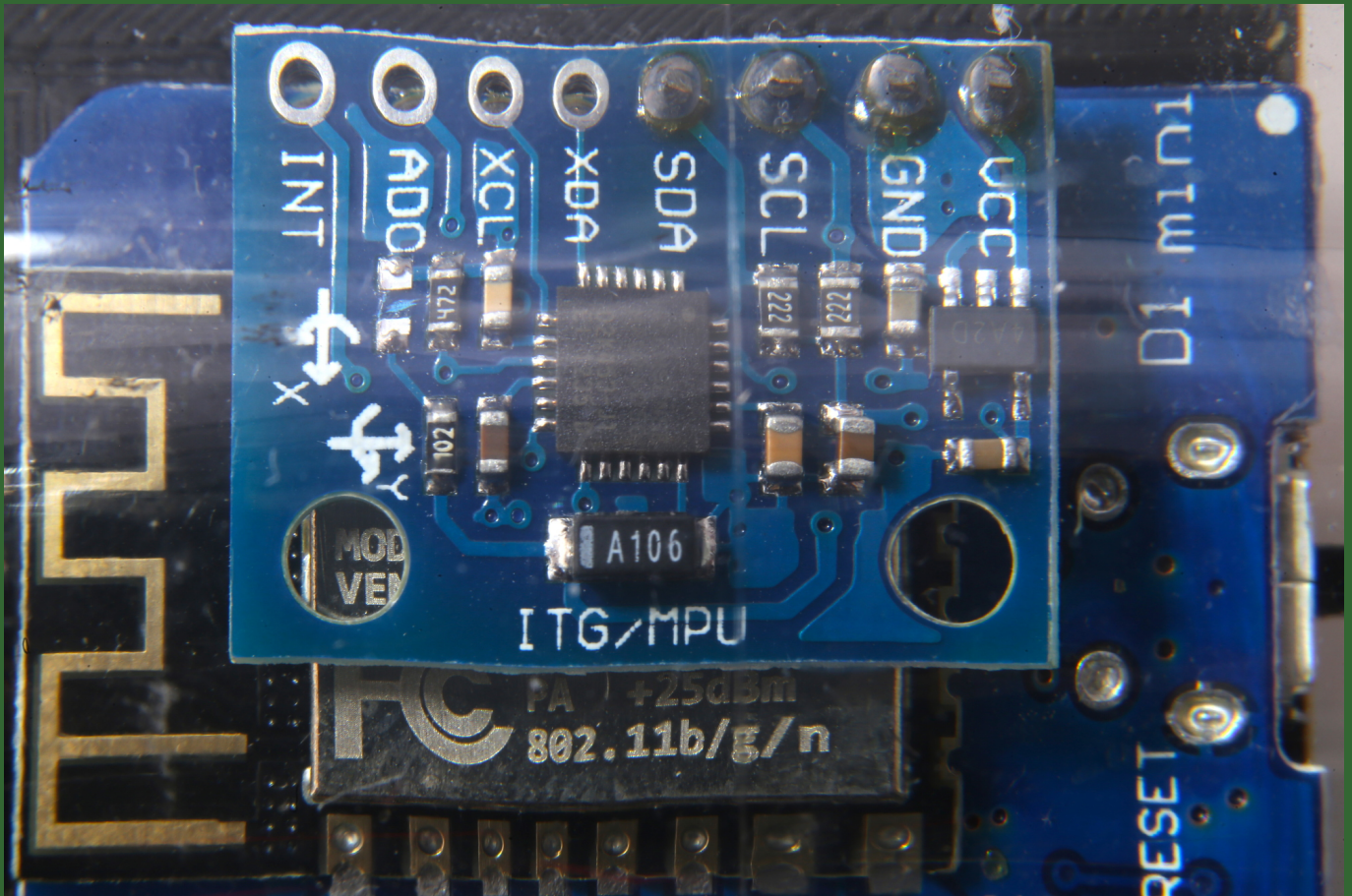


Port Betaald  
Port Payé  
Pays-Bas



# 't Wort Wat!

amateurbiërbrouwersvereniging

Juni 2026



## Brew Monk™ B40 B50 B70 wifi brouwsysteem

### Alles-in-een brouwsysteem met wifi - Craft Beer Made Easy!

Alles wat je nodig hebt om thuis moeiteloos ambachtelijk bier van hoge kwaliteit te brouwen. Of je nu offline wilt brouwen of online met behulp van ons brouwplatform, met de Brew Monk™ zit je goed.

- Gratis online brouwplatform: [mybrewmonk.eu](http://mybrewmonk.eu)
- Intuïtieve menu's, eenvoudig offline & online te gebruiken
- Ontwikkeld in België
- Geïntegreerde, transparante circulatiepijp met litergradering en kraantje
- Ingebouwde magneetpomp
- Brew Monk™ staat voor de hoogste kwaliteitsnormen en biedt een geruststellende garantie van **3 jaar**



**Brouwmaatje is op zoek naar jou als winkelmedewerker of administratief medewerker!**

**Bel 0237854165 of mail naar [info@brouwmaatje.nl](mailto:info@brouwmaatje.nl)**

# Inhoudsopgave



<b>Van het bestuur, juni 2026</b> .....	5
<b>Brouwraad juni 2026</b> .....	9
<b>Bier op reis</b> .....	12
<b>Oud Barrel</b> .....	14
<b>Toer de Geuze</b> .....	15
<b>Leidse bierwandeling</b> .....	18
<b>Polderbok 2026</b> .....	20
<b>Brouwer in Beeld, juni 26</b> .....	22
<b>Poperinge</b> .....	24
<b>Clubkalender</b> .....	28

## Colofon

Uitgegeven door	<b>Amateurbierbrouwersvereniging 't Wort Wat!</b>
Oplage	<b>270</b>
Lidmaatschap:	<b>€ 45</b>
Introducee clubavond:	<b>Graag vooraf bestuur informeren via mail. Er kunnen kosten gelden. Zie clubagenda.</b>
Internet:	<b><a href="http://www.twortwat.nl">www.twortwat.nl</a></b>
Lokatie clubavonden:	<b>'de Boerderij', Lutulistraat 139 2131 TJ Hoofddorp</b>
Aanvang:	<b>20:00</b>
Kopij inleveren voor:	<b>do. 13 aug 2026</b>
<b>Bestuur</b>	
Voorzitter	<i>Mark Ekelschot (<a href="mailto:voorzitter@twortwat.nl">voorzitter@twortwat.nl</a>)</i>
Secretaris, ledenadministratie, adreswijzigingen	<i>Nico de Boer (<a href="mailto:secretaris@twortwat.nl">secretaris@twortwat.nl</a>)</i>
Penningmeester	<i>Theo van Eijden (<a href="mailto:penningmeester@twortwat.nl">penningmeester@twortwat.nl</a>)</i>
Overige bestuursleden	<i>Peter Berger, René Nieuwenburg</i>
<b>Redactie</b>	
Eindredactie	<i><a href="mailto:redactie@twortwat.nl">redactie@twortwat.nl</a></i>
Redactieleden	<i>Lidewij Jansen van Galen</i>
Fotografie kافت:	<i>Theo van Eijden, Laurens Hesseling, Ernst de Moor</i>
	<i>Ernst de Moor</i>

*Word Wat!*  
(advertentie)

# BIER PROEFLOKAAL IN DE WILDEMAN

KOLKSTEEG 3  
1012 PT AMSTERDAM  
TEL: 020-6382345  
FAX: 020-4278660  
OPEN VAN 12.00-01.00  
'S ZONDAGS GESLOTEN  
[HTTP://WWW.INDEWILDEMAN.NL](http://www.indewildeман.nl)



ALLIANTIE · VAN · BIER · TAPPERIJEN



17 BIEREN VAN HET VAT  
± 200 BIEREN OP FLES  
NIET-ROKERS RUIMTE  
GEEN MUZIEK

(advertentie)

<b>A WAVE OF HOPPY FRUITINESS</b>	
<b>ABNORMALLY DELICIOUS IS THE NORM</b>	
MOOIE NEL	IPA
<a href="http://JOPENBIER.NL">JOPENBIER.NL</a>	→

Geen 18, geen alcohol

# Van het bestuur, juni 2026

---

Door: René Nieuwenburg



## Afgelopen clubavond

Afgelopen clubavond zijn we onder leiding van Nieuw René meegenomen in het ijsbocken van een bier. Mede door de presentatie blijkt dat Ijsbock geen type bier is maar een manier om van een lekker bier een heerlijk bier te maken, met als bijkomend resultaat dat het alcoholpercentage omhoog gaat. Na de presentatie hebben de leden het resultaat kunnen proeven van de Polderbok 2024, welke is geijsbockt naar een bokbier met een diepere smaak en een alcoholpercentage van ongeveer 15,4%. Ondanks de mindere opkomst is er behoorlijk geproefd van dit heerlijke bier, dat Nico heeft gemaakt.

Verder is er deze avond een goed overleg geweest naar aanleiding van een onderwerp dat Ernst heeft aangesneden. Hij heeft geprobeerd om een alcoholarm bier te maken. Vanuit dit uitgangspunt hebben Theo en Gery hun bevindingen en ervaringen hierover gedeeld. Conclusie is: ook onder de andere leden is er interesse in. Het bestuur zal gaan kijken wanneer dit eventueel op een komende clubavond als onderwerp op de agenda kan gaan komen.

Wat nieuw is, is de Whatsapp community van onze vereniging, Marc Kelderman heeft ons hierin meegenomen. Aan het einde van deze presentatie heeft hij aan de aanwezige leden een inlog QR-code getoond, waardoor de eerste leden direct lid zijn geworden. De QR-code zal ook op de site komen, in het deel dat alleen beschikbaar is voor de leden.

Als laatste punt van melden we vanuit het bestuur nogmaals dank aan die leden die zich tot op heden iedere clubavond hebben aangemeld om de zaal op te ruimen.

## Aankomende clubavond

Deze avond heeft een tweetal hoofdonderwerpen buiten de standaard agendapunten, namelijk:

1. We gaan met elkaar als maandbier, de baltic porter van Guus proeven en vergelijken met het origineel van Põhjala, de Öö. Zijn bier was het winnende



(advertentie)



**Vanuit ons Proeflokaal kun je direct meemaken hoe we jouw bier brouwen!**

Hyacintenlaan 2A Hillegom  
(ingang Leidsestraat naast de SHELL)

☎ 0252531186

✉ info@kleinduimpje.nl

🍺 www.kleinduimpje.nl

👍 www.facebook.com/brouwerijkleinduimpje

**PROEFLOKAAL  
VR-ZA-ZO  
GEOPEND**



(advertentie)

# NIEUW IN LEIDEN

Craft & Cans is het jongste broertje van Eeterij en Proeflokaal Stadsbrouwhuis. In de vrouwensteeg naast SBH is deze Beerstore te vinden!

In Craft & Cans kan je de bieren kopen die gebrouwen zijn door SBH, bieren uit de regio Leiden en vooral speciale Craftbieren in blik uit heel de wereld.

Of ben je op zoek naar een shirt, polo of cap, kom eens kijken in dé Beerstore van Leiden!



Stadsbrouwhuis-Leiden



Stadsbrouwhuisleiden

SBH • Aalmarkt 1-3F • Leiden • 071-5327646 • [www.stadsbrouwhuis.nl](http://www.stadsbrouwhuis.nl)



bier van de afgelopen adventkalender.

2. Deze avond staat verder in het teken van de proeftafel XXL, dus breng dat bier mee welke je nu eindelijk eens zou willen laten proeven aan de andere leden. Het gaat natuurlijk niet om direct met tassen vol te komen, maar als iedereen 1 of 2 flesjes/soorten mee kan nemen dan zal het zeker een gezellige avond gaan worden met elkaar.

**LET OP:** deze avond wordt op een **andere locatie** gehouden en wel in het clubhuis van Scouting Sint Maarten. Zij bevinden zich aan de IJweg 969, 2131 LV Hoofddorp (Parkeerplaats aan de IJweg bij Papa's Beachhouse). Met het openbaar vervoer kun je ook buslijnen 300 of 340 nemen en uitstappen bij halte Overbos Noord (ongeveer 13 minuten wandelen).

## Midzomer bierfestival Klein Duimpje, 4 juli

Er worden vrijwilligers gevraagd voor diverse zaken rondom dit festival. Lijkt het je leuk om hier wat te gaan doen? Dan kun je contact opnemen met Nico [secretaris@twortwat.nl](mailto:secretaris@twortwat.nl).

## Zomer Avond Feest, 29 augustus

Via deze weg wil het bestuur aan de leden vragen om speciaal voor dit feest een bier te brouwen. Dit mag ook bijvoorbeeld in een 4L Oxebier of iets dergelijks. Als je een bier hebt, geef dit dan door aan één van de bestuursleden dan kunnen we je een vat ter beschikking stellen zodat we jouw bier kunnen tappen op het feest. Ook de hulp van een aantal leden voor de op- en afbouw wordt erg op prijs gesteld, meld je graag aan via één van de bestuursleden. Je kunt je al inschrijven voor het feest via de website.

## Gezamenlijke brouwdag, 12 september

Deze brouwdag krijgt een iets andere invulling dan gebruikelijk. Je kan namelijk kiezen uit twee heel verschillende, maar allebei aantrekkelijke bierstijlen: een Irish Stout en een Brugse Zot. Daarmee biedt deze brouwdag niet alleen variatie in smaak en karakter, maar ook de mogelijkheid om eens bewust te kiezen voor een stijl die goed past bij je eigen voorkeur of brouwinteresse. Men kan zich vanaf heden inschrijven/aanmelden hiervoor.

## Adventkalender 2026

Na een zeer geslaagde editie van 2025, gaat deze commissie weer vol aan de bak om dit met de 2026 editie te gaan overtreffen. Op dit moment is de inschrijving hiervan

# zpsites

voor zelfstandig professionals

ZPsites zijn:

- Eenvoudig te beheren
- Speciaal ontworpen voor PC en mobiel
- Betrouwbaar
- Goed beveiligd

Omdat onze servers op natuurstroom werken mogen de sites van ons en van onze klanten het Green Webfoundation-logo dragen. 

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

ZPsites is een product van  
 Creagraphy



lunch - borrel - diner - bierwinkel  
proeverijen - rondleidingen  
0172 610 848  
[info@brouwcafedemolen.nl](mailto:info@brouwcafedemolen.nl)  
Overtocht 43 - Bodegraven  
[www.brouwcafedemolen.nl](http://www.brouwcafedemolen.nl)



**NvB Salarissen  
& Administraties**

Salarissen - Administraties - Belastingen  
[www.nvb-administraties.nl](http://www.nvb-administraties.nl)



Monnickskamp 158, Huizen



[info@nvb-administraties.nl](mailto:info@nvb-administraties.nl)



06 30175669

al geopend via de website. Je kunt je inschrijven via het mailadres: [advent@twortwat.nl](mailto:advent@twortwat.nl).

En verder, proost op ons allemaal!

## Brouwraad juni 2026

---

Door: Laurens Hesseling



In deze maandelijkse rubriek buigt een panel van ervaren brouwers zich over jouw prangende brouwvragen. Ieder panellid geeft onafhankelijk zijn of haar visie, zodat je als lezer kunt profiteren van meerdere invalshoeken en inzichten. Stuur jouw vraag in via [redactie@twortwat.nl](mailto:redactie@twortwat.nl) en ontdek hoe onze panelleden het aanpakken!

### Het panel

Roanne de Boer is professioneel brouwer bij Klein Duimpje in Hillegom en opgeleid als brouwer bij Stibon en Lentis in Rotterdam. Sinds 2018 is Roanne actief in de brouwerij en sinds de COVIDperiode full-time actief als brouwer. Daarnaast brouwt Roanne ook thuis.

Gery Uytengaak brouwt ondertussen (samen met partner Ben) 14 jaar bier. Eenmaal bevangen door het brouwvirus heeft Gery de Stibon opleiding gedaan en daarna de opleiding voor bierkeurmeester. Naast sommelier is Gery sinds 2017 bierkeurmeester.

Theo van Eijden brouwt sinds 1996 en is al vele jaren zeer actief binnen de vereniging. Ook Theo is bierkeurmeester.

Chris Talbot brouwt sinds 2014 thuis (met partner Patricia). Hij is van 2018 tot 2024 actief geweest als BKG bierkeurmeester en heeft in 2022 ook de cursus tot StIBON biersommelier afgerond.

## De vraag van deze maand

Dit is mijn eerste keer dat ik bier brouw en ik zag na 72 uur vergisten nog steeds geen bubbels in het waterslot. Ik heb even snel in het vat gekeken en zag het volgende. Is dit krausen? Is de vergisting wel op gang gekomen en wat moet ik nu doen?



### Roanne

Dit ziet er inderdaad uit als krausen. De vergisting is zeker op gang gekomen, dat zie je aan de randen van de emmer en aan de deksel. Daar zie je ook dat de vergisting hoog is gekomen. Dit kan er misschien voor hebben gezorgd dat er een gistprop in het waterslot zit waardoor deze geen druk kan doorlaten. Andere reden kan zijn dat je koolzuur lekt langs het waterslot omdat deze niet goed afsluit in de deksel. Dan gaat het waterslot ook niet borrelen. Wat je nu moet doen is meten, proeven en over een paar dagen herhalen. Succes!

### Gery

De vergisting is inderdaad op gang gekomen. Waarschijnlijk zat de deksel niet goed dicht, of er zit ruimte tussen het waterslot en de deksel, waardoor de CO<sub>2</sub> ontsnapt. Niets aan de hand dus. In zo'n geval, deksel snel weer dicht en nog 1 à 1,5 week laten staan.

Het ziet er uit dat je vergist in een vergistingsemmer. Mijn advies zou zijn om te investeren in een goed gistvat. Die sluiten beter af.

### Theo

Waarschijnlijk is de vergisting gewoon gestart. Op de foto zijn duidelijke sporen van activiteit te zien: er zit een rand van schuim-, gist- en eiwitresten langs de wand en onder het deksel. Dat is typisch voor krausen, de schuimkraag die tijdens de actieve hoofdvergisting ontstaat en later weer inzakt. Wat nu zichtbaar is lijkt daarom eerder op ingezakte krausen en vergistingsresten dan op een probleem.



Dat er na 72 uur geen bubbels in het waterslot zichtbaar waren hoeft weinig te betekenen. Een waterslot laat alleen zien of koolzuurgas via die ene opening ontsnapt. Als het vat, de dekselafdichting of het kraantje niet volledig luchtdicht is, kan de CO<sub>2</sub> elders weglekken. In dat geval kan het bier gewoon vergisten zonder zichtbare waterslotactiviteit.

Belangrijk is ook dat niet elke gist dezelfde krausen vormt. Verschillende giststammen geven een ander schuimbeeld en gedragen zich anders tijdens de hoofdvergisting. Sommige gisten produceren een hoge, dikke en romige schuimkraag, andere eerder een lagere, grovere of vlekkerige laag. Engelse bovengisten geven vaak een volle, compacte krausen, terwijl tarwebiergisten en sommige Belgische stammen zeer uitbundig en grillig kunnen schuimen. Ondergisten blijven meestal wat beheerster. Ook Kveik kan, afhankelijk van temperatuur en recept, zeer snel en krachtig reageren. Het uiterlijk van krausen hangt dus niet alleen af van de vraag óf er vergisting is, maar ook van de gebruikte gist, de temperatuur, het eiwitgehalte in het wort, de hoeveelheid hopresten en de beschikbare kopruimte in het vat. Een rommelig of ongelijk oppervlak is daarom op zichzelf geen reden tot ongerustheid.

Op jouw foto zie ik voorlopig geen duidelijke aanwijzingen voor schimmel. Schimmel vormt meestal afgetekende, droge of harige plekken die zich duidelijk als kolonies ontwikkelen. Hier lijkt het vooral te gaan om normale resten van schuim en gist. De kans is dus groot dat de vergisting al bezig is geweest of zelfs haar piek al heeft gehad.

De betrouwbaarste manier om dat vast te stellen is een SG-meting. Met een hydrometer of refractometer kun je controleren of het soortelijk gewicht is gedaald ten opzichte van het begin-SG. Dat geeft direct aan of de gist suikers heeft omgezet in alcohol en CO<sub>2</sub>. Nog beter is het om twee metingen met enkele dagen tussenruimte te vergelijken. Zo zie je of de vergisting nog loopt of al is uitgedoofd.

Wie het vergistingsverloop nauwkeuriger wil volgen zonder het vat telkens te openen, heeft veel aan een iSpindel. Dat is een klein, drijvend meetinstrument dat in het gistvat wordt geplaatst. Het meet de kantelhoek van het drijvende lichaam, waaruit het verloop van het SG kan worden afgeleid en meestal ook de temperatuur. Die gegevens worden draadloos doorgestuurd naar een app of online dashboard. Daarmee kun je mooi volgen wanneer de hoofdvergisting begint, hoe snel zij verloopt en wanneer het SG stabiliseert. Vooral voor beginners is dat ideaal, omdat het veel onzekerheid wegneemt en voorkomt dat het vat onnodig vaak wordt geopend. Een iSpindel is vooral sterk in het volgen van de trend; voor een exact eindcijfer blijft een controlemeting met hydrometer zinvol.

De beste vervolgstap is daarom eenvoudig: laat het vat nu met rust, houd de

temperatuur stabiel en meet het SG. Op basis van deze foto lijkt de vergisting namelijk veel waarschijnlijker wel dan niet op gang te zijn gekomen.

## Bier op reis

---

*Door: Peter Berger*



### Een ontdekkingsreis naar Internationale Bieren

Zoals een aantal van jullie wel weet, vlieg ik regelmatig naar verschillende uithoeken van de wereld. Op reis gaan biedt de unieke kans om niet alleen nieuwe culturen en landschappen te ontdekken, maar ook uiteenlopende lokale biersoorten te proeven en vrijwel elke regio heeft zijn eigen biertradities en smaken die het waard zijn om te ervaren. Er is, met name in Azië, een enorme craftbiercultuur ontstaan. Heel veel craft brouwers komen uit Amerika en Australië. Waar voorheen er voornamelijk pils was, is er nu een enorme verscheidenheid aan bieren te krijgen.

#### Maar nu eerst naar Amerika

Zo nu en dan kom ik in steden terecht waar het bier je onverwachts verrast. Zo bracht een vlucht naar Atlanta me bij de bieren van de beroemde SweetWater Brewery. Na een vlucht van een uur of 9 en een busrit van een uur kom je dan aan in het hotel. Snel omkleden en naar de overkant waar The Bucket shop Cafe zit. Dit is een echte American sportsbar met veel TV's en talloze bieren op de tap. Van west coast IPA's tot Blue Moon, een Amerikaans bier in de stijl van een Belgisch witbier. Hier kan je de iconische SweetWater 420 bestellen, een American Pale Ale die met zijn fruitige aroma's, kruidige hoptonen en frisse afdronk direct een blijvende indruk achterliet. Het bier is helder goud van kleur, met een lichte bitterheid en een aangenaam citrusfruitkarakter, wat het uitermate verfrissend maakt na een lange reis.



Ik kende dit bier nog niet en ik bestelde het op aanraden van een hele aardige ober die duidelijk wist waar hij het over had. Dit zijn van die momenten dat je denkt “wow, dit is echt een heel lekker biertje”. Nou weet ik dat het altijd lekker smaakt als je ergens anders bent, zoals de sangria in Spanje of het heerlijke wijntje op een Frans terras wat thuis toch net wat minder is. Ik heb de Sweetwater in de lokale supermarkt gekocht en mee naar huis genomen en het smaakte nog steeds net zo goed als toen ik het daar voor de eerste keer dronk. Dus zeker een blijvertje en kwalitatief erg goed.



De Sweetwater brewery is een lokale brouwerij die begon als een kleine West Coast-geïnspireerde brouwerij in het zuiden en groeide uit tot een nationaal bekende craft speler. SweetWater staat vooral bekend om:

- **hoppy bieren** (West Coast IPA/Pale Ale stijl)
- Een relaxte, outdoor vibe (vissen, kajakken, muziek)
- Veel **420-referenties** (speels, cannabis-geïnspireerd, maar **zonder THC**)

De bekendste bieren zijn:

- **420 Extra Pale Ale (5,7%)** - hun absolute flagship, fris, citrus, dennen, goed doordrinkbaar.
- **Atlanta's OG IPA** - klassieke West Coast IPA
- **Goin' Coastal IPA**
- **Tropical High Hazy IPA**
- **420 Strain Series** (bijvoorbeeld G13 IPA, Mango Kush Wheat)

Sweetwater is tegenwoordig een van de grootste craftbrouwerijen in het zuidoosten van de VS. Ze hebben een productie van 500.000 barrels, dat overeenkomt met 590.000 hectoliter. De omzet ligt tussen de 200 en 400 miljoen dollar per jaar.

Hier vind je meer informatie over

Sweetwater: <https://www.sweetwaterbrew.com/about/>.

Sweetwater bier is in de VS landelijk verkrijgbaar maar heel moeilijk te verkrijgen in Nederland. Ik neem altijd wat mee als ik in Atlanta ben maar zo vaak kom ik daar niet dus gaat het sneller op dan dat ik het kan bijhalen. Bij gebrek aan voorraad ben ik het uiteindelijk zelf maar gaan maken. Na een speurtocht in Brewfather en Brewers friend ben ik tot een kloonrecept gekomen dat heel goed in de buurt van het origineel komt.

Ik heb hem nu twee keer gebrouwen en het is wat mij betreft zeker een blijvertje. Tijdens de eerste keer brouwen heb ik nog overleg gehad met Chris Talbot en wat aanpassingen doorgevoerd. De aanpassingen waren voornamelijk in het maischproces en waterbehandeling. Ook heeft het origineel Cascade en Centennial hop. In het Brewfather-recept staat alleen Cascade. Het bier is vergelijkbaar met een Sam Adams van de Boston Brewery en de Sierra Nevada Pale Ale. Echt een van de betere, zo niet het beste American Pale Ale. Mocht je het eens willen brouwen dan vind je hieronder de link naar het recept.

Hier een link naar het recept van de Sweetwater 420 in Brewfather: <https://share.brewfather.app/db1xkg8bx376am>. En dit is het origineel: <https://www.sweetwaterbrew.com/brews/420-extra-pale-ale/>.

## Oud Barrel

Door: Paul Riedstra



In het vorige clubblad werd mijn aandacht meteen getrokken door 't Wort Wat!: de aankondiging dat Patricia en Chris op 2 mei een Grand Prestige-kloon gaan brouwen. Toevallig heb ik zelf ruim twee jaar geleden ook de kloon gebrouwen volgens hun receptuur, maar dan met een kleine twist: ik heb het bier enkele dagen laten rijpen op een whiskyvaatje van 10 liter (Europees eiken).

De grootste vraag was destijds: hoe lang laat je zo'n bier op het vat liggen? Mijn eerste gedachte ging uit naar maanden, maar na wat rondvragen bleek dat eerder een kwestie van dagen te zijn. Met hulp van Kelvin van Geene hebben we eerst de whisky uit het vaatje gehaald (deze had er ruim 3 jaar in gerijpt), simpelweg door deze via een zeef in flessen te gieten. Daarna hebben we het bier met een hevel in het vat overgebracht. Voor de zekerheid heb ik nog een klein beetje koolzuur toegevoegd, al betwijfel ik of dat echt effect heeft gehad.



Na een paar dagen rijpen heb ik het bier weer uit het vat gehaald, en ik moet zeggen: het resultaat verraste me positief. De naam was snel bedacht: 'Oud Barrel', een knipoog naar mijn Volvo Amazone uit 1966 én natuurlijk naar het vatrijpen zelf.



In mei 2024 ben ik met een flesje naar de Grote Kerk gegaan om het aan Micha van Hertog Jan te laten proeven. Zoals altijd een bijzonder sympathieke man. Tijdens ons gesprek kreeg ik in ruil een vatgerijpte fles en een Grand Prestige Brut mee; wat mij betreft een uitstekende deal.

Over de 'Oud Barrel' kreeg ik van Hertog Jan de volgende feedback:

*"Hij geeft aan dat ze het daar ter plekke geproefd werd en dat het een goed glas bier was. Daarnaast wel de kanttekening dat het geen kloon kan zijn omdat het recept niet is gepubliceerd en met name omdat het niet*

*hetzelfde gist is. Hij noemt het wel een zeer verdienstelijke poging."*

Al met al was het een geslaagd experiment. Het rijpen van de whisky zelf duurt overigens behoorlijk lang, en de zogenaamde 'angels' share' was op zo'n klein vaatje van 10 liter verrassend groot. Maar juist dat maakt het leerzaam en vooral ontzettend leuk om te doen.

## Toer de Geuze

*Door: Marc Kelderman*



In het weekend van 9 en 10 mei vond de tweejaarlijkse 'Toer de Geuze' plaats. Dit is een opendeurweekend van ambachtelijke lambiekbrouwerijen en geuzestekerijen in het Pajottenland en de Zennevallei in België, ten westen van Brussel. Tijdens dit weekend zetten de brouwers gratis hun deuren open voor het publiek. Bezoekers kunnen met eigen ogen zien hoe het unieke, vaak wat rinse (lichtzure) streekbier — lambiek en Oude Geuze — gebrouwen en gerijpt wordt. Tijdens mijn Stibon-opleiding kreeg ik meer inzicht in dit type bier. Daarnaast las ik het boek 'Geuze & Kriek - Het geheim van de Lambik' van Jef van den Steen (ISBN: 9789020998740). Hierdoor kreeg ik nog meer respect voor dit bier, dat wij niet zomaar zelf kunnen maken. Er worden in die streek in principe drie soorten bier gemaakt:

## Lambiek (het basisbier)

Dit is het basisbier waar de andere twee van gemaakt worden. Het bijzondere aan lambiek is dat de brouwer zélf geen gist toevoegt. Het bier gist vanzelf door 'wilde gist' die in de streek zomaar in de buitenlucht hangt (spontane gisting). Lambiek rijpt in grote houten vaten, heeft geen bubbels (het is een plat bier) en smaakt friszuur.

## Geuze (de mix met bubbels)

Geuze ontstaat door jonge en oude lambiek met elkaar te mengen. Omdat de jonge lambiek nog onvergiste suikers bevat, gaat het mengsel in de afgesloten glazen fles opnieuw gisten. Hierdoor ontstaan er bubbels, net als bij champagne! Een gewone 'geuze' wordt door grote brouwerijen soms wat gefilterd of aangezoet om de smaak wat zachter te maken voor een groot publiek.

## Oude Geuze (de pure traditie)

De naam 'Oude Geuze' (en 'Oude Lambiek') is binnen de Europese Unie wettelijk beschermd als een Gegarandeerde Traditionele Specialiteit (GTS). Het woord 'Oude' in de naam verwijst dan ook niet direct naar de leeftijd van de fles zelf, maar naar de traditionele en onversneden productiemethode.

- **Spontane gisting:** Het bier mag uitsluitend bestaan uit lambiek. Dit betekent dat het basiswort in een open koelschip is blootgesteld aan de buitenlucht, zodat wilde gisten (zoals *Brettanomyces*) het brouwsel op een natuurlijke manier kunnen 'besmetten'. Er mag dus absoluut geen fabrieksgist worden toegevoegd.
- **Ingrediënten:** De lambiek moet gebrouwen worden met een minimum van 30% ongemoute tarwe (de overige 70% is doorgaans gemoute gerst).
- **De menging (Het 'steken'):** Een geuze is altijd een blend van lambiek van verschillende leeftijden. Voor een Oude Geuze gelden de volgende wiskundige eisen rondom die leeftijd:
  - *Gemiddelde leeftijd:* De gewogen gemiddelde ouderdom van de lambiek in de blend moet minstens 1 jaar bedragen.
  - *De oudste component:* De oudste lambiek die in het mengsel wordt gebruikt, moet minstens 3 jaar oud zijn én volledig op houten vaten (foeders) hebben gerijpt.



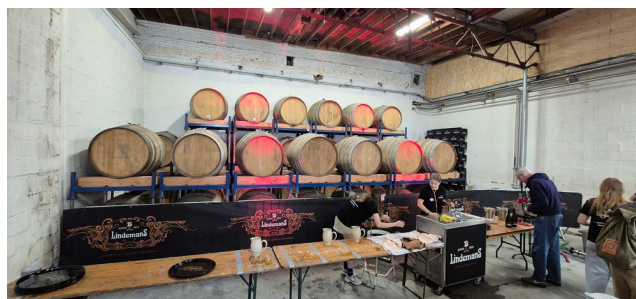
Ik las op tijd op de website <https://toerdegeuze.be/>, dat het dit jaar weer Toer de Geuze was. Door privé omstandigheden kon ik er maar een klein aantal bezoeken. Maar het was mijn eerste keer, dus alles was mooi en prachtig. Van tevoren had ik een route gemaakt van wat ik wilde bezoeken. Omdat ik met de auto ging, heb ik op de dag zelf een route uitgestippeld langs brouwerijen en stekerijen die enigszins bij elkaar in de buurt lagen. Ik heb gekozen voor brouwerij Dingemans, stekerij De Cam, brouwerij Bogaerden (voorheen Sako) en brouwerij Boon.

Samengevat: aan die laatste ben ik niet toegekomen wegens tijdsgebrek. Stekerij De Cam viel erg tegen. Brouwerij Dingemans was heel erg leuk, wat ik niet had verwacht. Brouwerij Bogaerden was erg gezellig. Bij beide brouwerijen heb ik de brouwmeesters kunnen spreken en de vragen kunnen stellen die ik had over hun brouwproces.

Wat me opviel, was dat je bij alle brouwerijen en stekerijen gewoon naar binnen kan en echt overal kan rondlopen. Dingemans had het een en ander wel afgezet met kratjes. Brouwerij Bogaerden is zo 'klein' dat je er gewoon overal tussen staat.

Het leuke van brouwerij Dingemans was dat er voor de laatste keer dit seizoen gebrouwen werd. Ze brouwen lambiek namelijk alleen maar in de 'koude' periode; de buitentemperatuur moet gemiddeld onder de 15 graden blijven. In het brouwhuis hing daardoor een heerlijke geur. Ze waren nog aan het voormaischen. Het verbaasde me dat zij nog in koper brouwden en met stoom. De installatie zag er ook echt oud uit, maar was wel aangepast aan deze tijd.

Na het gesprek met de brouwmeester heb ik mijn eigen geuze gemaakt. Je kon een fles vullen met vier verschillende soorten lambiek. De eerste, 'jonge' lambiek was verplicht: deze bevat namelijk nog suikers die in de fles kunnen vergisten voor het koolzuur. Daarna had je de keuze uit nog drie soorten lambiek van verschillende leeftijden, variërend van twee tot vier jaar oud. Uit vier houten vaten kon je je eigen mengverhouding bepalen en deze op fles zetten. Nu moet ik minimaal 3 maanden wachten om hem te proeven. Langer wachten kan natuurlijk ook, maar dat ga ik niet doen.



Hierna zijn we verder door de brouwerij gelopen om de eikenhouten foeders te bekijken, evenals de stalen gistvaten, de bottelerij en de opslagruimte. We waren ruim anderhalf uur in de brouwerij en omdat ik nog drie plaatsen wilde bezoeken, zijn we verdergegaan. Onderweg hebben we besloten om Boon over te slaan en alleen nog stekkerij De Cam en brouwerij Bogaerden te bezoeken. Deze laatste twee liggen een paar honderd meter van elkaar vandaan. Bij stekkerij De Cam ben je er in twee minuten doorheen; het is heel klein en het ziet er wat rommelig uit. Het had meer weg van een eet- en drinkgelegenheid. We hebben daar wel wat gegeten, maar zijn snel doorgelopen naar brouwerij Bogaerden. Daar aangekomen was het ook gezellig druk. Ik heb er heerlijk rondgelopen en met de eigenaar gesproken over mijn brouwvragen.



Wat mij blijft verbazen is het open koelschip, waar het hete wort in terecht komt om af te koelen en zich te mengen met de wilde gist uit de Pajottenstreek. Al met al heb ik enorm genoten van deze dag. Ik wil hier over twee jaar zeker weer bij zijn, maar dan wel met een overnachting erbij. De foto's geven je een zeer kleine impressie

van wat ik allemaal heb gezien.

## Leidse bierwandeling

*Door: René Nieuwenburg*



Eindelijk was het weer mooi genoeg om een wandeling te gaan doen. In dit geval natuurlijk een bierwandeling, hoe/wat anders, zou je denken. Deze specifieke bierwandeling is in Leiden en gaat over de geschiedenis van het bierbrouwen in de binnenstad van Leiden. De wandeling is ongeveer 7km lang, dus houd hier rekening

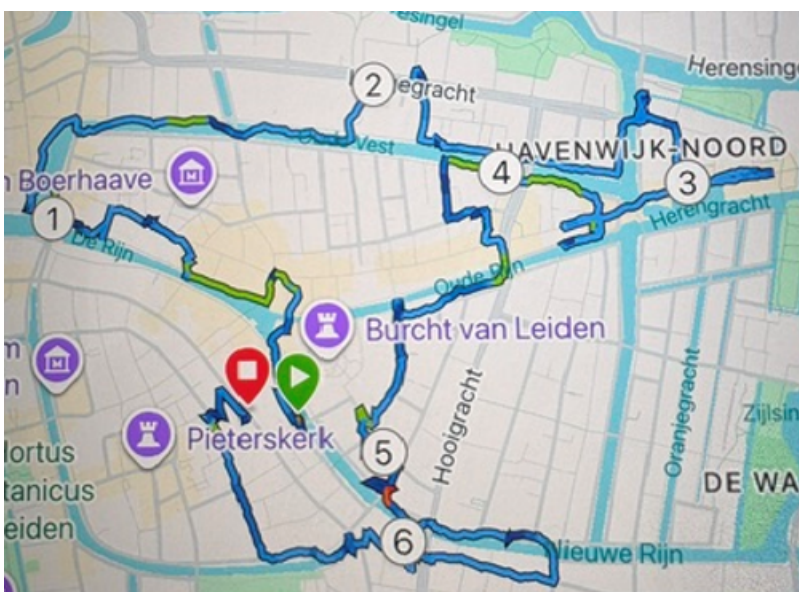
mee. De wandeling is beschikbaar binnen een App, deze heet Actionbound. (Zie aparte paragraaf voor een korte uitleg hierover.) Tijdens de wandeling bezoek je een diversiteit aan locaties; je begint op de Koornbrug en eindigt aan de voorkant van het stadhuis op de Breestraat.



Bij het bezoek aan een locatie waar je naar toe wordt gedirigeerd in de app (totaal 27) wordt er een vraag gesteld welke je kunt gaan beantwoorden. Denk hierbij aan vragen over de volgende sprekende onderwerpen (in willekeurige volgorde): Brouwerij De Klok, Brouwerij De Hasewind, Brouwersgilde Sint Steven, Het Stadsbrouwhuis, de Bostelbrug, de Bierbengel, de Leidsche bierwinkel, Jan Willem Fukkink, Brouwerij Pronck.

Bedenk wel voordat je gaat wandelen, dat niet elke hedendaagse locatie elke dag is geopend, dank hierbij aan de bierwinkel en brouwerij Pronck. Verder zijn er voldoende locaties om tijdens de wandeling te gaan genieten van een lekker biertje, denk hierbij aan: Het Stadsbrouwhuis, In den Bierbengel, Brasserie de Poort, Café De Uyl van Hoogland, Meneer Jansen, Café Marepoort. Genoeg locaties tijdens de wandeling om te genieten van een lekker biertje.

Hierbij een screenshot van de wandeling:



## De Actionbound app

Download de app **Actionbound** via de App Store of Google Play en installeer deze op je telefoon. Open de app en geef toestemming voor locatie en camera (nodig voor de opdrachten). Je kunt daarna direct een 'Bound' starten door er één te gaan opzoeken binnen de App. Volg de instructies in de app en je bent klaar om te beginnen. Zoek binnen de App. naar de wandeling via de zoekterm 'bier'.



de App



zoeken op in de App

## Polderbok 2026

Door: *Peter van den Bosch*



Op dinsdag 21 April togen wij naar de Noord Hollandse Brouwerij in Uitgeest teneinde Edwin de Redelijkheid (BrewEd) de nodige morele ondersteuning te bieden bij het brouwen van de Polderbok, 2026 versie. Om vooral veel in de weg te lopen en ondertussen hier en daar toch nog wat nuttige hand- en spandiensten te verlenen. Zo verschenen Vok Oud uit Wognum, Jasper van der Heijden uit Hoofddorp en (auteur van dit verslag) Peter van den Bosch uit Valkenburg ZH om 8:00 uur om aan de slag te gaan.

Dat werd helaas een tikkie later, want brouwer Tim moest als eerste in een andere ketel starten met een batch blond van 1000 liter en had geen warm water in de voorraad zitten. Dit kwam doordat hij op maandag niet had gebrouwen en dus geen warm water uit de platenkoeler had teruggewonnen naar de opslagtank. Dus stoken, stoken, stoken! En als je staat te wachten duurt dat altijd te lang. Dus dan maar 'even een koppie doen' zoals ze in Noord-Holland plegen te zeggen. En daar was uiteraard een bierpraatje bij. Daarna mochten wij aan de bak en konden we warm water pakken. Ons geluk was dat we de moutstort volgens het recept van Yoeri Sanstra al bij de vrij lage temperatuur van 50 °C in het maischwater konden storten. Dus we konden al gauw de opslagtank aanspreken. Maar ja, dan moet na de stort die

'dikke bak Brinta' nog wel verder opgewarmd worden van lauw naar de juiste temperatuur. Dus opnieuw stoken, stoken, stoken!



Dat duurde nogal lang en dus gingen we pas na de maischtijd in de middag beginnen met filteren, de maischtank schoonmaken en starten met opstoken naar kooktemperatuur. Edwin lette op de kookketel en de 'hulpsinterklazen' hadden tot taak de bierbostel van het filterbed op te ruimen en die daarna grondig te reinigen. Ondanks die vertraging in het begin liep het verder wel lekker, de SG metingen waren prima, maar al met al werd einde brouwproces wel een latertje. Want ja, je kunt de kooktijd, het wihrlpoolen en het koelproces niet effe afraffelen.

Dat we nu al in april aan het brouwen waren had te maken met Edwins vakantie planning. Bottelen in begin juni en de vooruitzichten op een smakelijk najaarsbier zijn alles bij elkaar gunstig.



## Brouwer in Beeld, juni 26

---

Door: Laurens Hesseling



Elke maand zetten we in Brouwer in Beeld een van onze leden in de schijnwerpers. Want achter elk glas thuis gebrouwen bier schuilt een verhaal. Over hoe het begon, de weg die de brouwer heeft afgelegd, de eigen stijl van brouwen, ups en downs, maar vooral het delen van onze passie; bier brouwen. Deze keer spreken we met:

### John Gouwerok

Ik ben lid van 't Wort Wat! sinds 1999. Ik ben in dat jaar met de club in aanraking gekomen vanwege mijn werk als beheerder van het wijkcentrum. De bierbrouwvereniging zat er toen al sinds 1994 en had al snel zo'n 75 leden. Bierbrouwen leek mij wel grappig om te doen. Ik heb toen een brouwset overgenomen van een overleden lid.

Ik wilde in eerste instantie geen lid worden van de vereniging. Dat leek mij beter om als beheerder geen dubbele pet op te hebben. Om die reden kon ik geen ingrediënten kopen bij de vereniging.

Een vriend van mij brouwde toen ook al een tijd en hij was lid van het Zaans Bierbrouwersgilde. Daar zaten ook een aantal leden van 't Wort Wat! bij.

In die tijd brouwde ik regelmatig met die vriend, mijn eerste bier heb ik denk ik gemaakt in 2001. Het was allemaal een beetje proberen. Recepten, ingrediënten en dan maar kijken wat het gaat worden.

Bij 't Wort Wat! brouwden we destijds in de grote zaal, waar nu de clubavonden zijn. Dan stonden daar tussen de acht en twaalf brouwers op gas te brouwen. De vloer van de zaal is van hout, dat bracht ook een risico met zich mee. Ik heb een waterstofzuiger aangeschaft en ik zorgde ervoor dat er altijd brandblussers in de buurt waren.

Het blijft natuurlijk een wijkgebouw en in de zaal vonden meer activiteiten plaats.

Dus diezelfde avond werd er al begonnen met schoonmaken. 's Zondags was er kerk in de zaal en op maandag een Yoga club. 's Zaterdags ging ik dan met mijn vrouw nog de vloer uitgebreid soppen. Het moest allemaal schoon zijn en niet plakkerig. Yoga op een plakkerige vloer kan natuurlijk niet. En wat denk je van de brouw- en hoplucht? Die moest er voordat de kerk begon ook uit, dus goed schoonmaken en ventileren. Uiteindelijk zijn we in 2013 met de brouwdag verhuisd naar Lisserbroek, dat was een goede keuze. Veel veiliger.

Een heel leuke activiteit was het Kerstdiner. Volgens mij zijn we daar in 2003, 2004 mee begonnen. Er zaten dan 100 mensen te eten. De maaltijden werden bij de catering van de luchtverkeersleiding van Schiphol gemaakt door echtgenotes van leden. Met verwarmde karretjes, banketwagens, die ze ook in de vliegtuigen gebruiken, kwam dat dan naar het wijkcentrum. Er werden zelfs voorstellingen gegeven door leden verkleed in moutzakken...



Ik ben altijd vrij intensief bezig geweest met vrijwilligerswerk. Dat doe ik al ruim 50 jaar, sinds mijn 18<sup>de</sup>. Ik ga graag met mensen om en heb er nog steeds plezier in om mij in te zetten voor de club. Ik ben van nature een actief mens en je moet onder de mensen blijven.

Ik ben zelf een primitieve brouwer. Ik brouw ongeveer vier keer per jaar. Ik heb een gasbrander en drie ketels van 40 liter. Een klimaatkast heb ik niet. Als ik meedoe aan de brouwdagen, dan neem ik het gistvat warm mee. Ik heb thuis een speciekuip en daar zet ik het gistvat in. Bij de supermarkt koop ik 3 kilo ijsblokjes, die doe ik erbij. Om een uur of elf 's avonds is het wort op temperatuur en ga ik aan de gang met de gist. Ik heb een glazen vergistingsvat, maar ik heb begrepen dat vergisten in plastic ook prima kan. Ik brouw ook wel met een buurman in de schuur achter mijn huis, daar heb ik ook water. We brouwen dan zo'n 20 liter en die delen we dan. Ik drink niet veel bier, dus het meeste geef ik weg. Ik ben een liefhebber van Porter en Stout.



Het brouwen lukt eigenlijk altijd wel, het is pas eenmaal gebeurd dat een brouwsel is mislukt. Dat valt best mee. Als je maar goed, nauwkeurig en schoon werkt, kan er in principe weinig misgaan. Tijdens het vorige clubkampioenschap werd ik zelfs aangenaam verrast met een tweede prijs voor mijn Milk Stout.

## Poperinge

*Door: Bert Pinkster*



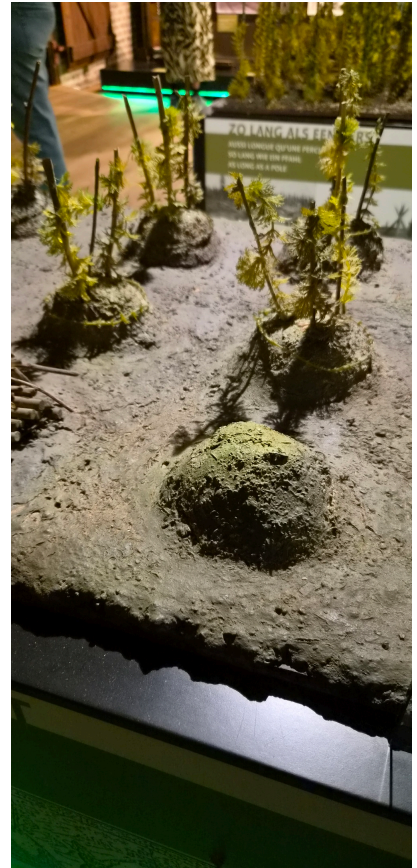
Op reis door de Westhoek van Vlaanderen belandden wij in Poperinge, het centrum van de Vlaamse hopcultuur met 181 ha aan hopplanten (ter vergelijking: Duitsland is het grootste hopland met 17.170 ha). Hoe ik aan die kennis kom? In Poperinge is het Belgisch nationaal hopmuseum, dat wij natuurlijk gingen bezoeken. Het is gelegen in de oude Stadsschaal, in Nederland zouden we Waag zeggen. In de Stadsschaal werd de geogste hop gedroogd, gesulfateerd (waarover later meer), in balen geperst, gekeurd, gewogen en verhandeld.



Het gebouw is ook het belangrijkste bestaansrecht voor dit museum alhoewel er best een aardige tentoonstellingsruimte gevuld wordt. Bij binnenkomst word je direct naar de bovenste verdieping gestuurd waar het hopverhaal begint bij het ontstaan van de aarde en de hop. Een fraai bijbels verhaal, waarschijnlijk afkomstig uit een apocriefe versie, vertelt dat onze schepper aan Lucifer (de duivel) om hulp vroeg bij het scheppen van de aarde en dat Lucifer toen een handvol aarde in zijn mond achtergehouden had. Toen daarna de planten op de aarde

begonnen te ontkiemen, groeide er ook een plant uit de mond van Lucifer. Deze razendsnel groeiende plant, die Lucifer dreigde te verstikken, is de hopplant. En zo zijn er nog veel meer verhalen en legendes van bijvoorbeeld de heilige Vedastus, Sint-Rochus, Hildegard von Bingen, Sint Arnoldus en Sint Willibrord. Al die smakelijke verhalen hier vertellen zou een spoiler zijn, dus ga zelf naar dit museum om dit te horen.

Het museum gaat verder met de wat meer technische onderdelen, bijvoorbeeld waarom de mannelijke planten geweerd worden. Het hebben van mannelijke planten kon zelfs tot boetes en gevangenisstraf leiden. Met enig zoeken vond ik ook de traditionele Belgische hoprassen: Groene bel, Witte rank van Aalst, Coigneau, Witte rank van Poperinge, Buvrinsche van Poperinge. In de hopvelden wordt echter al sinds 1932 vooral Hallertau en Saaz geplant. Dat planten gebeurde vroeger anders dan tegenwoordig. Er werden heuveltjes gemaakt, de hommels. Op de heuveltjes werden stokken geplaatst en aan de bovenkant tegen elkaar gebonden. Zo ontstond een soort tentframe waar de hopplanten tegenaan konden woekeren. Rond de hommel werden braamstruiken geplant om het ongedierte te weren.



Een groot probleem was de bladluis, die de oogst in korte tijd compleet kon vernietigen. Als bestrijdingsmiddel werd een combinatie van tabaksrook en grijze zeep op de hopplanten gespoten. In de oogsttijd kwamen zo'n 7000 dagloners uit België, Frankrijk, Duitsland, Polen en Rusland om de hop te verwerken.



We gaan verder naar beneden en komen in een ruimte waar allerlei machines en gereedschappen voor de hopverbouw uit alle tijden gepresenteerd worden, tot zelfs een scharensliep aan toe. Ook is er aandacht voor het sulfateren, het branden met zwavelpoeder om de hop te ontsmetten. Dat gebeurt in de droogoven. Boven op de oven staat een Ast-kap, zoals je die wellicht kent uit de whiskystokerijen. Een grote kap met een windvang eraan. Toen ik de eerste Ast-installatie zag, dacht ik ook bij een whiskystokerij aanbeland te zijn. Tot ca. 1995 was dit nog gebruikelijk, inmiddels is het niet meer toegestaan. Op weg naar de uitgang passeer je nog een lange wand met exemplaren van het bier van de huidige Vlaamse brouwerijen en in de museumshop alleen zo'n 30 bieren van de circa 15 brouwerijen van Poperinge waaronder het Poperingse Hommelbier en de producten van Sint Bernardus. Ik heb de foto maar gemaakt voor ik ging aankopen, zo'n halflege kast ziet er toch niet uit.

## Sint Bernardusbrouwerij in Watou

Van de hop dus naar het bier met een rondleiding bij Sint Bernardus. De uitstekende gids Elke nam ons mee door de presentatieruimtes, de oude brouwerij en langs (achter glas) de nieuwe brouwerij waar nu 50.000 hl per jaar gebrouwen wordt, maar de groei blijft zich voortzetten. Er werd uitgebreid ingegaan op de geschiedenis van eerst de kaasmakerij en de vriendschap van een Poolse monnik en de eigenaar en hoe die in 1932 verleid werd om ook bier voor de monniken te gaan brouwen onder de naam St Sixtus. Al snel kreeg de eigenaar een licentie voor 30 jaar om ook voor de markt te gaan brouwen. Er waren natuurlijk de nodige tegenslagen: de Tweede Wereldoorlog en een eigenaar die er geen zin meer in had, maar met een nieuwe eigenaar werd in 1962 de licentie met weer 30 jaar verlengd.



Op het etiket een trotse pater met een bokaal bier en de naam Sint Sixtus van de naburige abdij in Westvleteren. Overigens zijn zowel Watou als Westvleteren buurtschappen van Poperinge. In 1992 kwam het niet tot het verlengen van de licentie. Inmiddels was het label

trappistenbier en het label abdijsbier ontstaan en de brouwerij voldeed aan geen van de voorwaarden. Geen monnik meer bij betrokken, niet binnen de muren van de abdij en uit de opbrengst werden noch monniken noch goede doelen gesteund.



Dus in de loop van twee jaar werd de monnik op het etiket veranderd in een edelman met een wijde mantel, het bier werd van Abdij Sint Sixtus Brouwerij Sint Bernard via een tussenvorm Sint Bernardus Sixtus al snel Sint Bernardus. De productie en de afzet leden er niet onder.

Overall werd rondgebazuind dat dit het originele recept was en de abdij met een nieuw bier begonnen was. Er werden nog wat grappige marketingfeitjes verteld, bijvoorbeeld dat de edelman op 1 op de duizend flesjes een knipoog geeft, dat het Tokio witbier speciaal voor de wereldtentoonstelling in Tokio bedacht is enz.

Voor de techneuten: de gids vertelde dat zij uitsluitend Magnum en Saaz hop gebruiken, dat de maisch 90 minuten duurt met een startwaarde van 62 graden, de kook ook anderhalf uur met de eerste hoggift na een half uur, maar meer wilde ze of kon ze niet kwijt.

In het proeflokaal waren alle bieren te proberen inclusief de Abt12-Nitro die niet met CO<sub>2</sub>, maar met stikstof gepresenteerd werd. Vanaf mei komt ook de 0 procent Sint Bernardus op de markt. Hij is reeds gebrouwen en gebotteld, maar staat nog in de warme kamer.

Tot slot nog even naar Westvleteren om bij de Sint-Sixtus abdij een kratje te scoren. Ook daar is een heel verhaal over te vertellen, maar misschien volgt dat later.



# Clubkalender

## Clubavond: Proeftafel XXL

 **Vr. 26 jun. 2026**  
 20:00  
 Scouting Sint Maarten, IJweg  
969, 2131 LV Hoofddorp  
 Peter Berger

### **LET OP! DEZE AVOND IS OP EEN ANDERE LOCATIE!**

Scouting Sint Maarten, In het haarlemmermeersebos  
(IJweg 969, 2131 LV Hoofddorp)

Tijdens de komende clubavond organiseren we een Proeftafel XXL, waarbij de eigen brouwkunsten van onze leden centraal staan. In plaats van de gebruikelijke centrale presentatie verdelen we ons over diverse kleine groepen om elkaars bieren in een informele maar kritische setting te degusteren. We nodigen iedereen dan ook van harte uit om enkele flessen van hun eigen brouwsel mee te nemen om aan de vereniging te presenteren.

Onder begeleiding van ervaren proevers beoordelen we de bieren gezamenlijk op hun technische uitvoering, het smaakprofiel en de balans tussen de verschillende ingrediënten. Deze opzet biedt een uitstekende gelegenheid om directe feedback te ontvangen van collega-brouwers en gezamenlijk te analyseren hoe bepaalde processen of ingrediënten het uiteindelijke karakter van het bier hebben beïnvloed. De avond is daarmee niet alleen een moment van gezelligheid, maar bovenal een leerzame praktijksessie waarin kennisdeling en kwaliteitsverbetering hand in hand gaan. Hoewel deze avond in beginsel bedoeld is om vooral je eigen gebrouwen bier mee te nemen en te laten proeven aan leden, leent deze locatie zich uitstekend om ook niet alleen zelf gebrouwen bieren, maar ook bijzondere bieren die je gevonden hebt, mee te nemen. Of bieren met een verhaal. Of gewoon bier waarvan je vindt dat anderen die MOETEN proeven en leren kennen. Kortom, alle bieren waarvan jij vindt dat het geproefd, bekendheid verdient etc. mag je meenemen! En verder:

- Maandbier: Pohjala door Guus van der Veen. Inclusief presentatie en proef van origineel.
- De proeftafel is weer bezet en ieder kan zijn of haar bier (met recept en brouwaantekeningen) meenemen ter beoordeling. Deze feedback is waardevolle informatie om je bieren nog beter te kunnen maken.
- De bibliotheek is niet aanwezig.
- Omdat op deze locatie niet de koelkast van maatvast staat, is het dus vooral handig voldoende bier mee te nemen. Dus vul die koelbox!



## Clubavond: ZAF Zomer Avond Feest, Editie 2026

**Za. 29 aug. 2026**  
 18:00 - 24:00  
 Turfspoor 57, Lisserbroek  
 Mark Ekelschot

We gaan er een gezellige avond van maken.

### Gezamenlijke brouwdag: Irish Stout en Brugse Zot

**Za. 12 sept. 2026**  
 09:00 - 15:00  
 Turfspoor 57, Lisserbroek  
 Martijn Aartsma

#### **Brouwdag met keuze uit twee biestijlen**

Deze brouwdag krijgt een iets andere invulling dan gebruikelijk. Je kan namelijk kiezen uit twee heel verschillende, maar allebei aantrekkelijke biestijlen: een **Irish Stout** en een **Brugse Zot**. Daarmee biedt deze brouwdag niet alleen variatie in smaak en karakter, maar ook de mogelijkheid om eens bewust te kiezen voor een stijl die goed past bij je eigen voorkeur of brouwinteresse. De **Irish Stout** is een klassieke donkere biestijl die bekendstaat om zijn droge, geroosterde karakter en verrassende doordrinkbaarheid. Verwacht geen zwaar of log bier, maar juist een elegant samenspel van gebrande mouttonen, lichte koffie-indrukken, een vleugje pure chocolade en een subtiele bitterheid in de afdrank. Dit is een stijl die liefhebbers van karaktervolle, traditionele bieren zeker zal aanspreken. Extra bijzonder is dat deze Irish Stout bovendien meedoet aan de **clubkampioenschappen als jaarbier**. Alleen dat al maakt het interessant om juist dit bier op het brouwprogramma te zetten.

De **Brugse Zot** vertegenwoordigt een heel andere kant van het brouwspectrum. Dit bier sluit aan bij de Belgische blond-traditie en combineert een aangenaam moutig profiel met fruitige tonen en een fijne, evenwichtige bitterheid. Het resultaat is een bier dat toegankelijk en vriendelijk overkomt, maar tegelijk voldoende diepgang heeft om ook de meer ervaren brouwer te blijven boeien. Wie houdt van een blond bier met Belgische flair, een zachte kruidigheid en een levendig, rond smaakbeeld, zal in deze keuze veel plezier vinden.

Juist het contrast tussen deze twee stijlen maakt deze brouwdag extra aantrekkelijk. De keuze gaat immers tussen een donker, droog en geroosterd bier aan de ene kant en een blond, fruitig en Belgisch geïnspireerd bier aan de andere. Dat biedt je de kans om eens iets anders te brouwen dan normaal, of juist heel gericht te kiezen voor een stijl die al langer op het verlanglijstje staat.


Wie niet kan kiezen, hoeft dat overigens ook niet per se te doen. Het is namelijk gewoon mogelijk om **beide bieren te bestellen**. Daarnaast is er een praktische oplossing voor wie wel beide recepten wil brouwen, maar niet alles op dezelfde dag in Lisserbroek kan maken: één bier kan tijdens de brouwdag in Lisserbroek worden gebrouwen, terwijl het andere kan worden **afgehaald** om later thuis te brouwen. Zo is er volop ruimte om de brouwdag op een manier in te vullen die past bij je eigen planning en ambities.

Kortom: deze brouwdag belooft niet alleen een gezellige en leerzame activiteit te worden, maar ook een mooie kans om aan de slag te gaan met twee heel verschillende en aansprekende biestijlen


Inschrijven via de website in het Ledenmenu. De inschrijving sluit op 9 september 2026.

## Clubavond: Brouwerij De 12 Stuyvers te gast

 **Vr. 25 sept. 2026**

 20:00

 Wijkcentrum De Boerderij,  
Hoofddorp

 Mark Ekelschot

Op vrijdag 25 september is Brouwerij De 12 Stuyvers te gast op onze clubavond. Martijn zal deze avond een presentatie verzorgen over de brouwerij, haar achtergrond en de keuzes die De 12 Stuyvers onderscheiden binnen het huidige bierlandschap.

Tijdens de presentatie komen onder meer de geschiedenis van de brouwerij, het gebruik van *Brettanomyces* en andere gisten, en de ervaringen met barrel aging aan bod. Daarmee belooft het een bijzonder interessante avond te worden voor leden met belangstelling voor karaktervolle bieren, vergistingstechniek en houtrijping.

Uiteraard blijft het niet bij luisteren alleen. Tijdens de avond zullen we gezamenlijk ook drie bieren van De 12 Stuyvers proeven, zodat theorie en praktijk mooi samenkomen. Na afloop is er bovendien gelegenheid om bieren van de brouwerij aan te schaffen.

En verder:


- Maandbier deze avond is nog niet bekend.
- De proeftafel is weer bezet en ieder kan zijn of haar bier (met recept en brouwaantekeningen) meenemen ter beoordeling. Deze feedback is waardevolle informatie om je bieren nog beter te kunnen maken.
- De bibliotheek is aanwezig met een groot aantal brouwboeken en maandbladen, zoals het Amerikaanse 'Brew Your Own'.

## Clubavond:

 **Vr. 30 okt. 2026**

 20:00

 Wijkcentrum De Boerderij,  
Hoofddorp

 Mark Ekelschot

Het programma van deze avond is nog niet bekend.

En verder:

- Maandbier deze avond is nog niet bekend.
- De proeftafel is weer bezet en ieder kan zijn of haar bier (met recept en brouwaantekeningen) meenemen ter beoordeling. Deze feedback is waardevolle informatie om je bieren nog beter te kunnen maken.
- De bibliotheek is aanwezig met een groot aantal brouwboeken en maandbladen, zoals het Amerikaanse 'Brew Your Own'.



(advertentie)



  
**BROUW**  
**JE EIGEN**  
**BIER**

**BROUWLAND**



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

[www.unibrew-nederland.nl](http://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](mailto:info@unibrew-nederland.nl)

