

Driemaandelijks: juli, augustus, september 2018



PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE

T' BLAADJE VAATJE

een bier met
een verhaal
KITELBUYCK

De kwestie
HOP

Afgiftekantoor Dendermonde 1
Jaargang 32 Nr. 127 P007415

VU: Janssens Benny, Vondelstr 49, Lebbeke

Bestuur:

Voorzitter

Erik Fieremans.
tel. 0476/56.33.31

secretariaat:

Katrien De Geest
Benny Janssens
kat.ben@outlook.com
0474/39.13.31

Penningmeester:

Eddy Van den Abbeel
Buisstraat 65
9200 Dendermonde

Gildewijnmakers:

Frans De Block
Geert De Rijcke
Eddy De Bruker

Gildebrouwers:

Frans De Block
David, Kris, Dirk enz.

**Gebruik van de lokalen,
materialen:**

info: Gerdy De Saeger.
0472/51.68.82

Enkel trouwe leden.

Redactie: 't blaadje

Benny Janssens
Christa Vermeiren
Frans De Block
Geert De Rijcke

Fotograaf:

Christa Vermeiren
0473/28.16.96

Clubblad 't Vaatje.

Inhoudsopgave:

Noteer in uw agenda.....	3-7
Ne schep uit de braskuip.....	8-10
Kitelbuyk.....	12
Koken met Geert.....	13
Info.....	14-15



Overige informatie;

Lidmaatschap: € 12
Website: www.hetvaatje.be
Facebook: 't Vaatje Lebbeke
Rekeningnummer BAN:
BE7278353089 7316

Bar:

Vrijdagavond van 20u00 tot 24u00
Zondagochtend van 10u00 tot 13u00

Adres:

Grote Snijdersstraat 97
9280 Lebbeke

Noteer in uw agenda

7 juli

Start vanaf 16u00

Eten vanaf 17u00

Wijnhoevefeesten

Op zaterdag 07/07/2018 is het weer degusteren en smullen geblazen bij de Bier- en Wijngilde 't Vaatje in de Grote Snijderstraat te Lebbeke.

Vanaf 16 tot 19 uur kan men er (begeleide) degustaties meemaken van hun fruitwijnen en speciale bieren.

Vanaf 17 uur kunnen de hongerigen er terecht voor frietjes of saté's met verschillende sauzen en sla-garnituur.

“Dit jaar gaat de opbrengst van het feest integraal naar de aankoop van een nieuwe brouwinstallatie” zegt voorzitter Erik Fieremans.

Met wat geluk is die installatie tegen dan al geleverd en zal ze tentoon gesteld worden.



Noteer in uw agenda

Fietstocht voor de hele familie

Het sportief hoogtepunt van de Gilde wordt ongetwijfeld de fietstocht op 21 juli.

Dit parcours met fotogenieke en schilderachtige plekjes moet je zeker eens gedaan hebben.

Bij aankomst in de Gilde worden alle deelnemers uitgenodigd op kip met frietjes.

Vertrek aan de Gilde om 14 uur, inschrijven vanaf 13 uur. We rijden richting Mespelare voor een tocht van 30 km.

Prijs fietsen en eten: € 15

Eten alleen: € 12.



Zat. 21 juli



13h00



‘t vaatje



€ 15 / € 12



Noteer in uw agenda



24 augustus



20 u



't Vaatje



Eric F.



€ 5

Avondwandeling

Kan jij ook genieten van een wandeling?

Dan moet je zeker dit eens meemaken, een avondwandeling in Lebbeke

Wandelen in het donker, dat geeft meteen een heel ander gevoel en heb jij misschien wat anders te vertellen dan bij dag of laatavond!

Neem gerust een zaklamp mee of gebruik je smartphone. Vergeet niet iets warm mee te brengen ('s avond kan het frisjes zijn) en je loopshoenen.

We sluiten de nacht af in de gilde.

Graag inschrijven in de gilde.



Noteer in uw agenda



28 september



20 u



De bar



Frans DB
Geert DR



Gratis

Proeven eigen rode wijnen

Laten we vooropstellen dat smaak een heel persoonlijke beleving is. Wat de één heerlijke wijn kan vinden, hoeft de ander nog niet lekker te vinden.

Toch willen we de mening van een andere eens horen van je zelfgemaakte rode wijn, of ook benieuwd hoe andermans wijn proeft! Dan mag je deze activiteit niet voorbij laten gaan.

Schrijf je in met je rode wijn(en)



Noteer in uw agenda



oktober



09u00



Gilde



volgens aanbod

Appelpersdag

Zin in heerlijk troebel appelsap van eigen kweek of van een kweker? Makkelijk, lekker en helemaal niet duur.

Deze worden gewassen, verhakseld, geperst met onze befaamde mobiele fruitpers.

Schrijf je in en geef ons je gewenste hoeveelheid appels (min 50 kg). Indien je met je eigen oogst komt, maximum 200 kg.

Dit zal plaatsvinden ergens begin oktober (volgens het aanbod). Hou de website van de gilde of het aanplakbord in de bar in het oog.

Speciale vermelding:

Gelieve geen materiaal meer mee te brengen naar de gilde.
Al onze kasten zitten al vol!

Bier en HOP

Bier is eigenlijk niets meer dan een vergist zoet papje van water en gemalen mout op smaak gebracht met extra's.

Eén van die populaire extra's zijn de vrouwelijke hopbellen. Die hopbellen behoren tot een snelgroeïende klimplant die tot wel 6 à 8 meter hoog kan groeien.

De hop verdrong in de loop der geschiedenis de kruiden als extra uit het bier. Enerzijds omdat de teelt van hop gemakkelijker is en de opbrengst dus hoger. Verder bevat hop betere smaakeigenschappen dan elk voorafgaand kruid. Bij het gebruik van kruiden maakt men steeds een samenstelling hiervan. Hop alleen kan voor de bitterheid zorgen en heeft het vermogen het bier beter te beschermen tegen infecties dan de kruidenmengsels.

In plaats van kruiden te gebruiken om het suikerpapje smaak te geven, kan je met één kruid, namelijk hop, goed bierbrouwen.

Momenteel is hop zo vergroeïd met bier dat men dit in één adem het vierde ingrediënt noemt.

Hop is inheems in Europa, Noord-Amerika en Azië. Dankzij verfijnde teeltprogramma's zijn er ondertussen productievere en ziekeresistente planten wereldwijd beschikbaar. De belangrijkste teeltgebieden zijn nu de VS, Nieuw-Zeeland, Groot-Brittannië, Duitsland, Tsjechië, China, Polen en Australië.

Brouwers maken graag onderscheid tussen bitter- en aromahoppen. Dit geeft een mooi overzicht maar het is ook slechts een indeling om de hoprassen overzichtelijk te houden. Je kan namelijk met elke hop je bier bitteren en aroma geven.



Ne schep uit de braskuip

Elke hop heeft zijn identiteit en het is aan de brouwer om die te kennen en uit te spelen in zijn bier. Niet zo een gemakkelijk opdracht. Wat voornamelijk telt bij hop zijn de alfa- en Betazuren en de hopoliën. De zuren geven voornamelijk de bitterheid (en wat aroma). De hopoliën geven het aroma.

De zuren, die niet wateroplosbaar zijn, leveren voornamelijk dus de bittere smaak. Tenminste als je ze een minimum van 60 minuten kookt (90minuten om tot het maximum te geraken).



Tijdens het koken worden de alfazuren omgezet in iso-alfazuren (dit noemt men in de vakliteratuur isomerisatie). Het zijn deze iso-alfazuren die de gewenste bitterheid geven. Wanneer je hop koopt staat op de verpakking het gehalte aan alfazuur. Dit gehalte daalt in de tijd afhankelijk van hoe je de hop bewaart. Bewaar ze het liefst in de koelcel, koud en donker.

De hopbitterheid drukt men uit in IBU- waarden ofte International Bittering Units.

1 IBU = 1 milligram van iso-alfazuur per liter bier.

Helaas gaat veel bitterheid verloren tijdens het brouwproces. Zoals in de kookketel waar je bij langer dan 90 minuten koken terug een de-isomerisatie krijgt. Ook verlies je bitterheid tijdens de vergisting, lagering en ook tijdens de botteling en bewaring van het bier.

Zo komt het rendement voor een amateurbrouwer te schommelen rond de 25%. Wens je dus een bier te brouwen met een bepaald IBU dan dien je het IBU-gehalte maal 4 te doen en verder te rekenen om de gewenste bitterheid te krijgen.

Een weetje voor de brouwers is dat de verzadigingsdrempel op 120 IBU ligt. Bieren met een hoger IBU-gehalte proef je als 120 IBU.

Verder proef je de smaakverschillen in bitterheid slechts met een sprong van 5 IBU's. Tussen 0 en 40IBU proef je de verschillen scherper dan bij hogere waarden. Een bier met 81 IBU of 83IBU...; je bent een kei als je het verschil proeft.

Ne schep uit de braskuip

Maar de neus wil ook wat. Die neus ruikt de hopoliën, een combinatie van tal van stoffen waarbij de terpenen van belang zijn omdat zij de typische hopgeur geven en ook bij de voornamelijk nieuwe hoppen verantwoordelijke zijn voor de citrus-achtige geuren.

Hoppen met veel hopoliën worden als aromahoppen aangeduid. Deze worden gebruikt op het einde van de kooktijd of als toevoegsel bij de lagering (dry hopping). Hopoliën kunnen ook nog toegevoegd worden net voor het bottelen. Ze komen dan wel uit een flesje.

Bieren met een stevige bitterheid en hoparoma worden nu graag gedronken.

Helaas gaan zowel de bitterheid als het aroma in de tijd achteruit. Het aroma nog vlugger dan de bitterheid! De daling start namelijk al na 1 maand en je proeft het zeker na 6 maand.

Dus ik zou zeggen drink je bier snel op!

Brouwgroetjes van David Moens



NIEUWE LENTE NIEUWE BIEREN

MILD ALE Zacht blond bier 7 vol%



VAATJE'S INDIAN PALE ALE Nieuw-Zeelandse hop 6,5 vol%



KITELBUYCK Ons aperitief bier 6,6 vol%



KITELBUYCK een bier met een verhaal

We schrijven het jaar 2000. Frans De Block had in de zomer op de open deur dag van de Reynaert gilde te Doorslaar nabij Lokeren, hun bier “Straffe Miel” degusteerd. En dat viel reuze mee.

Meteen was zijn interesse gewekt om ook in ‘t Vaatje een biertje te brouwen. Na een biercursus bij de Waaslandse collega’s werd hun uitleeninstallatie erbij gehaald en werd een eerste biertje gebrouwen in de Wijnhoeve in de Lange Dijkstraat (St Gillis).

Niet toevallig stond “Straffe Miel” model voor het eerste “Vaatjesbier”. En niet toevallig stond ook Marc De Bondt mee aan de brouwketel. Na enkele brouwsels kreeg dit bier zijn vaste receptuur. Er werden andere hoppen gebruikt en er werd wat bijgekruid met koriander.

Die versie van het brouwsel werd door het toenmalige bestuur met veel smaak en bijval gedronken op een bestuursvergadering. Toen kwam natuurlijk ook dé hamvraag op tafel: “Hoe gaan we dit bier noemen?”

Het was (en is nog) een smaakvolle blonde met goede koolzuurverzadiging, bedoelt als aperitief bier waarbij men al gauw een boertje moet laten bij het degusteren.

Het prikkelde, kriebelde als het ware in onze maag om niet te zeggen dat het de maag “kietelde”.

Zo kwam van het eene het andere en geholpen door Bachus en een schrandere Erik Gabriël werd “het kieteld in de buik” ingekort tot “KITELBUYCK” naar het Zuid Afrikaans woord voor gitaar. Vandaar ook dat er een gitaar voorkomt op het etiket van ons eerste gildebier.

Aangezien onze Kitelbuyck goed in de smaak valt zagen we ons verplicht om dit bier op grotere schaal te laten brouwen. Dit om onze huisbrouwers niet over te belasten en hen de kans te geven om nog andere -lekkere en specialere- bieren te maken voor ons. **SCHOL!**

Frans DB.



Zit je met je handen in je haar,
Geert heeft een menuutje voor je klaar.

PALING VAN DE CHEF

Voor 4 personen

1 l visfumet
1dl room
5 cl Ricard
1,2 kg Paling (gestroopt
en schoongemaakt)
Gedroogde dragon
Kerstomaatjes
Enkele takjes verse dragon



1. Spoel de verse palingen schoon en snij in stukken van ongeveer 6 cm. De staartstukken mogen weg.
2. Gaar de paling in de visfumet tot het vlees makkelijk van de graat valt. Haal uit de visfumet en hou warm.
3. Snij de champignons in schijfjes en bak ze even aan in een klontje boter. Voeg er eerst de Ricard bij en blus dan met 5 dl visfumet.
4. Voeg de gedroogde dragon toe, kruid af met peper en zout en reduceer tot de gewenste dikte.
5. Laat de paling nog 2 minuten op een zacht vuurtje staan.
6. Garneer met verse dragon en eventueel wat kerstomaatjes. Serveer met frietjes of bruin brood.

Biertip : Ne STEEMAN van onze brouwer David.

Wijntip : Een Johaniter uit het Hageland, is en type pinot-gris en Riesling.



Geboorte van
Marie Jacobs
Kleindochter van
Ingrid Saerens.
09-01-2019
ouders: Sam Jacobs -
Charlotte Belgrado

Georgine Van Der Haeghen,
moeder van ons lid Magda van de Putte
is overleden op 13 juni.



Met droefheid melden wij
het overlijden van de heer

Paul Backaert

Geboren te Aalst op
26 juni 1946 en plots thuis
te Wieze overleden op
25 april 2018



't Vaatje wenst jullie een goede vakantie toe.

Ben je ergens naar toe geweest, stuur dan
maar gerust een kaartje naar de Gilde.



3-daagse uitstap met 't Vaatje op 18-19-20/10/2019 Beach hotel te Zoutelande (Zeeland)



Het Beach Hotel ligt in Zoutelande, direct aan de duinen en vlakbij de zee in een groene en schone omgeving. Wanneer u het hotel uitloopt, wandelt u zo het strand op. Het prachtige duingebied markeert één van de mooiste kustgebieden van Nederland.

Weekend er tussenuit? Dan moet je dit zeker meemaken. Wij vertrekken met de bus naar Zoutelande in een prachtig hotel waar wij 2 nachten verblijven met ontbijt en 2 maal een 3 gangenmenu. In de Oesterij (daguitstap) wordt er ook een middagmaal voorzien dat in de prijs inbegrepen is. En voor degenen die allergisch zijn tegen schaal- en schelpdieren is er een alternatief voorzien.

Bij de daguitstap naar de Oesterij kunt u een kijkje nemen hoe het er in deze sector aan toegaat waarbij u natuurlijk ook kunt genieten van verse Zeeuwse delicatessen in deze proeverij.

Tijdens uw bezoek met een rondvaart heeft u een prachtig en uniek uitzicht over de historische oesterputten en de Oosterschelde.

Schrijf jullie op tijd in (voor 2 sept. 2018) want de plaatsen zijn beperkt. Totaal voor dit alles is € 275 per persoon. In te schrijven in de bar.

