



Nieuwsbrief februari 2019

Bierliefhebber:

De februari nieuwsbrief van de Gooimeer Brouwerij uit Huizen-Blaricum, bestemd voor onze klanten en bierliefhebbers. Het is niet op prijs deze nieuwsbrief te ontvangen, dan kunt u zich gemakkelijk uitschrijven via de link onderaan de nieuwsbrief. Maken u hiermee op de hoogte houden van de ontwikkelingen in onze brouwerij en de introductie van nieuwe bieren. Voor achtergrondinformatie over onze brouwerij, onze bieren en verkoopadressen verwijzen wij graag naar onze website: <https://www.gooimeerbrouwerij.nl/>

van den Broek & Rudy van der Schagt.

In de nieuwsbrief:

- Pinken en Bostel
- Twee-jarig bestaan
- Indian Black Ale
- Stoofpotje met Gooische Bertus
- Agenda

Pinken en Bostel

Hebben pinken en bostel nu met elkaar te maken? Je kunt je pink in de bostel steken en dan proeven hoe dat smaakt, maar die pinken bedoelen we niet. Een pink is een eenjarig rund, dat geen kalf meer is, maar ook nog niet volwassen. Deze beetjes vreten je de oren van je hoofd, want ze moeten de biefstukjes te kweken voor ons. Dat klint misschien wat hard, maar een boer heeft geen liefdadigheidsinstelling, waar hij zijn koetjes vertrouwt. Ze hebben mooie grote ogen hebben.

Deze boer niet in Eemnes die onze bostel afneemt, om er zijn vee mee te voeren. De bostel is het restant van het graan dat overblijft na het brouwen. Het bevat kafjes, kiemen, eiwit en nog wat restsuikers, de pinkjes zijn er dol op. Het zijn wel geen tonnen bostel die wij momenteel produceren, maar de we naar de boer kunnen brengen is mooi meegenomen, weggooien is ook zonde. Bostel gaat in de zomer na een paar dagen geweldig stinken. De massa's vliegen aan, dus hoe eerder het weg is hoe beter.

Wij onze nieuwe hulp in de brouwerij, Paul assisteerd sinds kort bij het bottelen en brouwen omdat hij dit leuk vindt om te doen, wordt onze bostel gerecycled door de pinken, een win-win situatie. Paul is ook heel handig met staal, en daar houden brouwers van, niet omdat het blinkt maar omdat het goed kunt reinigen en schoon houden.

Bostel kun je ook brood bakken, maar daar heb je zo weinig van nodig dat we heel Huizen en omstreken van bostel kunnen voorzien om brood te bakken. Je moet het dan wel drogen anders kun je het niet bewaren. Zou je eens een brood willen bakken dan hebben we genoeg bostel voor je gratis op te ophalen op de dag dat we aan het brouwen zijn! Brood recept is eventueel beschikbaar.

Voor een mooi stoofpotje met rundvlees uit Eemnes en Gooische Bertus uit Huizen-Blaricum onderaan deze nieuwsbrief.



Pinkjes zijn dol op bierbostel van de Gooimeer Brouwerij

jarig bestaan

uari 2019 is het al weer twee jaar gelden dat we gestart zijn met de Gooimeer Brouwerij. Op 1 februari 2017 hebben we ons
chreven bij de Kamer van Koophandel in Almere. Dat nieuws op het internet snel reist, blijkt wel uit het feit dat we na een kwartier
chrijving al een beller aan de lijn hadden die het een en ander wilde verkopen aan onze brouwerij. Jammer dat dat register van o
r van Koophandel openbaar is, je hebt er meer last van den voordelen.

n geen grote plannen om dit uitbundig te vieren, de enige die er wat van zullen merken zijn de leden van het Huizer
rouwersgilde, toevallig valt de gildevond ook op 1 februari (eerste vrijdag van de maand). De Gooimeer tracteert op een aar
eljk bieren uit de eigen brouwerij, maar daar blijft het dan ook weer bij.

e in contact komen met deze actieve club thuisbrouwers kijk dan bijvoorbeeld eens op www.huizerbrouwers.nl, of kom naar
vond, die elke eerste vrijdag van de maand wordt gehouden in het Huis van de Buurt aan de Draaikom 2 te Huizen.

meer Oatje

ooimeer Oatje Oatmeal Stout (Havermout Stout) hebben we in november voor het eerst gebrouwen. Eind december zijn er 3 ni
sels gebotteld en in de vergistingskast gezet op 20°C voor de navergisting op fles.

Meer bewaren
opdraken
Mater
vermindert
de vermindert
tegen 20°C
Hier aan
opdraken
opdraken
Ald 52 % vol
bestel 20 d

**Gooimeer
Oatje**

G B
Gooimeer Brouwerij

Een Stout maar dan
met havermout

www.gooimeerbrouwerij.nl
info@gooimeerbrouwerij.nl
KvK: 6973493 Tel: 036-204 20-08

er is inmiddels klaar voor consumptie. Het is een mooie zachte Stout met 6,2 vol% alcohol, zonder de harde moutbitter, die we ge

an bijvoorbeeld de Engelse bekende stoutbieren

Gooimeer Quadruppel

van van dit sterke smaakvolle bier met 9,1 vol % alcohol nog een test batch brouwen, is die in orde naar onze smaak, dan schalen
cept op naar 1000 liter en komt het vast in ons assortiment.
nteel heeft het bier nog nagisting op de fles maar uiteindelijk vullen we het af met koolzuur op fles en mogelijk ook een paar fust
0 liter.

6-12°C
Ingrediënten:
Water
Gistemout
Hop, Gist
Suiker, Kruiden
Bier van
hoge gisting
Categorie: S
EBU 52, EBC 60
Alcohol 9,1 % vol
Inhoud 33cl

Gooimeer Quadruppel
is een speciaal gebrouwen krachtig bier met gerste- en caramel mouten. Hierdoor krijgt het zijn volle moutsmak met een zoetig aroma. De kruiden en hop maken het geheel tot een bijzonder bier. Quadruppel bieren van de Gooimeer Brouwerij worden op kleine schaal gebrouwen en kunnen per brouwesel onderling in smaak wat verschillen.

www.gooimeerbrouwerij.nl
info@gooimeerbrouwerij.nl
KvK: 67973493 Tel: 035 204 20 05

hrijven quadruppel met 2 "p", normaal zou je dat met een "p" doen, quadrupel, echter wij bedoelen hier echt 4 druppels. Over een
of 5 zullen we het resultaat weten.

Bier 188

december hebben we het Tafel Bier 188 geleverd aan de ondernemers vereniging "De Ronde Tafel" te Huizen/het Gooi. Het is een blond bier o
an de Gooische Trol. In totaal zijn er 1000 flessen geleverd welke door de aangesloten leden worden verkocht. De opbrengst is bestemd voor
oel. De leden hebben tijdens een proefsessie van een aantal Gooimeer bieren bepaald hoe hun bier zou moeten smaken en vervolgens zelf het
p aangeleverd.

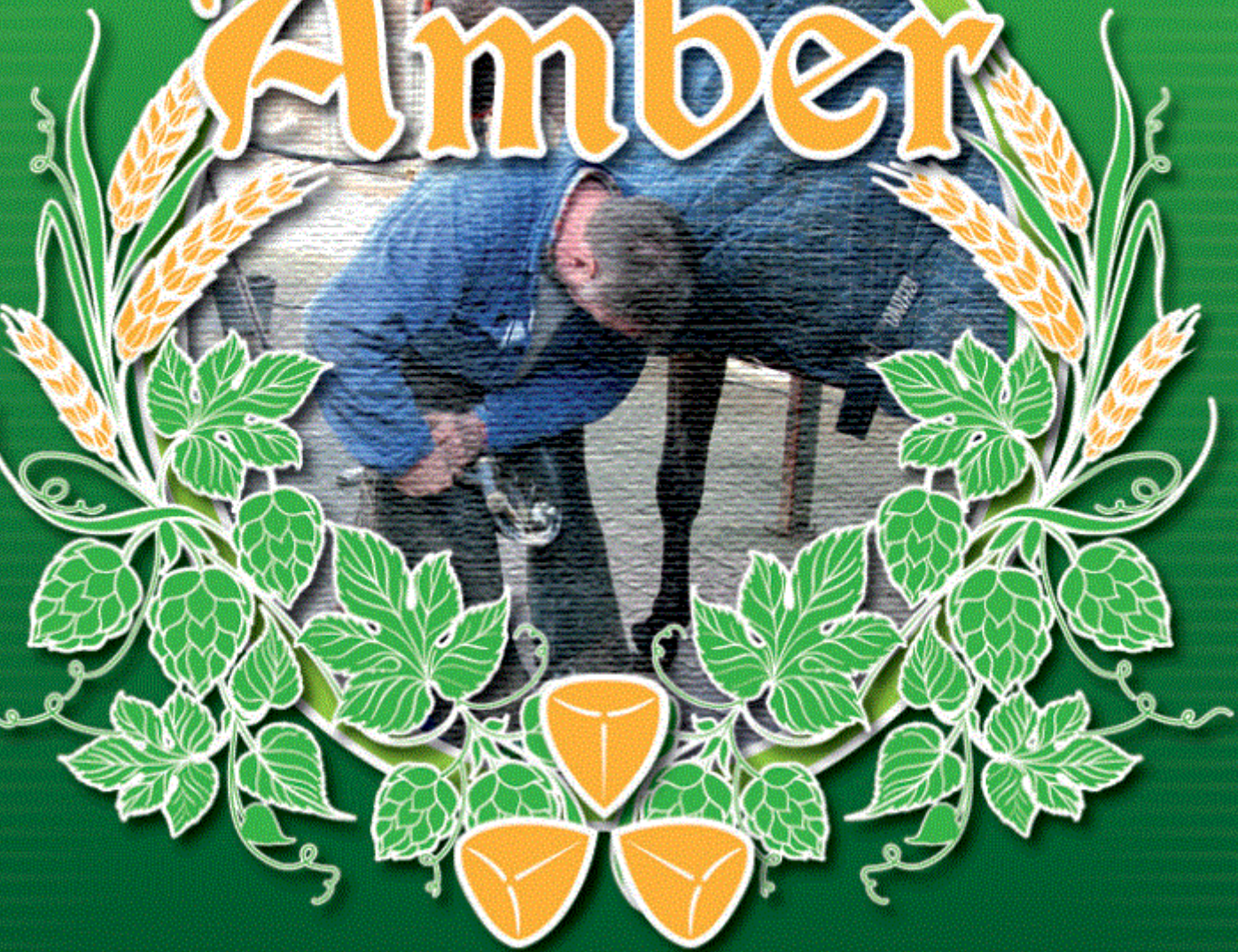
er is niet te koop bij de Gooimeer Brouwerij, neem contact op met de ondernemersvereniging, mogelijk is er nog voorraad.

u na het lezen zelf zin hebben gekregen in een bier met eigen label dan kunt u natuurlijk contact met ons opnemen.
n via info@gooimeerbrouwerij.nl

Hilfert's Amber

De bier werd al door onze Hilversemse voorgangers gebrouwen, maar wij hebben dat in eerste instantie niet doorgezet. Hilfert's Amber is een
ch Pale Ale type zoals bv een Palm of De Koninck. Het bier was voor een Amber nogal sterk gehopt en had 6,5 vol.% alcohol. De versie die v
is veel minder bitter en heeft een alcohol percentage van 5,2 vol. %. Hierdoor is het bier veel toegankelijker dan zijn voorganger, en drinkt h
weg. Een prettige dorstlesser dus.

Lammert's Amber



Botje met Gooische Bertus

Ingrediënten:

- 1 kilo vette runderlappen (Sukade lappen)
- 5 laurier blaadjes
- 6 kruidnagels
- dikke snee ontbijtkoek

room)boter
1 fles Gooische Bertus

wijze:

Zout en peper toevoegen aan runderlappen naar smaak
Runderlappen bruin aanbraden in de pan
Gooische Bertus toevoegen todat het vlees onder staat, het restant zelf opdrinken
Laurier en kruidnagels toevoegen
Deksel erop en 2 a 3 uur laten sudderen tot vlees gaar is
Vlees uit de pan halen, eventueel vet verwijderen en in stukjes snijden
Vleesvocht zeven en terug doen in de pan
Stukjes vlees erbij, ontbijtkoek verkruiden en erbij doen, inkoken tot mooie dikke saus

r met puree en rode kool met appeltjes.



Stoufvlies met Gooische Bertus

a

Januari: brouwen Quadrupel, Anna's Witte, Indian Black Ale
Kleine verbouwing brouwerij en installeren afzuiging voor waterdamp tijdens koken
Er staan geen festivals op het programma voor de komende maand
Proefbrouwsel nieuw honingbier
We gaan op zoek naar cilinderconische RVS vergistingsvaten die gekoeld en verwarmd moeten kunnen worden
minder afhankelijk te worden van externe omstandigheden. Een wisselende omgevingstemperatuur beïnvloedt
vergisting te veel en wij willen een constante vergistingsnelheid.