

Bierkaai Brouw Competitie



Brouwerij homeland heeft tot nu toe drie bieren op tap en daar willen wij verandering in. Ieder bier heeft een eigen gezicht, met de meest letterlijke figuur! Zo heet onze tripel bijvoorbeeld Jerrey en hij heeft het bier ook bedacht! Nu willen wij een nieuw bier met een nieuwe kop. Daarom krijgt de winnaar van deze wedstrijd niet alleen de kans om 1000 liter te brouwen op onze ketels, maar komt zijn naam en hoofd ook pontificaal op de tap en eventueel fles te staan.



Chateau omschrijft de in deze wedstrijd gebruikte moutsoorten als volgt:

De Château Cara Ruby geeft een groots aroma in combinatie met een unieke karamelsmaak. Het geeft een rijke amberkleur aan het bier. Een bijzondere eigenschap van karamelmouten is de aanwezigheid van volle granen die niet vergistbare componenten toevoegen aan het wort, nodig om volmondigheid en schuimstabiliteit te bekomen in het bier. Het is een moutsoort met een kleur van 50 EBC en er wordt een stort tot 25% aanbevolen.

De Château Whisky mout, is een moutsoort die eigenlijk voor whiskybereiding wordt geproduceerd, maar ook goed geschikt is voor bepaalde bierstijlen. De mout is gerookt tijdens het drogen met de beste Schotse turf en geeft een sensitiviteit van turf en rook. Het is een moutsoort met een kleur van 3,5 EBC. Het is aanbevolen niet meer dan 5% te storten in het beslag.



De feiten op een rij:

Mouten:	in ieder geval Cara-red en Whiskey-mout
Moutpakket:	Afhalen op 7 juli bij de BBQ, of van 10 – 14 juli Homeland Brewery
Bitterheid:	vrij te bepalen
Kleur:	20 – 40 EBC
Alcohol:	4,5-7,5 %
Inleveren:	4 flessen voorzien van etiket met nummer + recept
Inleverdatum:	7 - 14 oktober bij Homeland Brewery
Flessen:	4 flessen, type fles vrij mits neutraal (longneck, BNR, Steinie, alleen bruin glas)

Uitslag: Ledenavond 9 november!

Let op: mout ophalen = je verplicht jezelf om een bier in te leveren!!
De brouwcompetitie is uitsluitend voor Bierkaai leden.



Uitleg Bierkaai Brouw Competitie

De Bierkaai organiseert een brouwcompetitie in samenwerking met Homeland Brewery.

De wedstrijd staat in het teken van twee moutsoorten van Castle Malting uit België, te weten Château Cara Ruby en Château Whisky. Deze mouten mag je niet gebruiken, je moet ze gebruiken (maar de hoeveelheid natuurlijk naar eigen inzicht). Je vult ze zelf aan met wat jij lekkere mout vindt.

Voor deze wedstrijd zijn de mouten de ster en wordt onder andere gejureerd op creativiteit. Dit betekent niet dat persé een moutig bier geproduceerd moet worden. Het dient een bier te worden waarin de unieke eigenschappen van beide mouten naar voren komen. Enerzijds het karamelachtige van de Cara Ruby en anderzijds de turfige rookmaak van de Whiskymout. Van belang is daarbij dat de aanvullende ingrediënten (overige moutstort, hop, gist en/of kruiden en specerijen) de unieke eigenschappen van beide mouten niet mag overvleugelen, maar juist moet complementeren of accentueren. Van de Cara Ruby en de Whiskey mout krijg je ieder een kilo van ons. De overige ingrediënten voor jouw bier verzorg je zelf.

Het eindresultaat dient tussen de 4,5% en 7,5% alcohol te bevatten met een kleur tussen 20 en 40 EBC. Voor bitterheid bestaan geen grenzen, maar houd in gedachten dat een te overdreven bitterheid de eigenschappen van de mouten kan overvleugelen.

Het moutpakket kan je ophalen bij de Bierkaai BBQ avond (7 juli). Als je dan niet kan, kan je de week erop nog een pakket ophalen bij de Homeland Brewery. In het moutpakket vind je een enveloppe met vier genummerde etiketten (voor op de flessen) en nog wat instructies.

De jury.... We hebben eigenlijk een dubbele jury: De Bierkaai jury bestaat uit Jan Rube, Erik Spratte en Wolter Jonkman. Daarnaast hebben wij een officiële BKG erkende keurmeester, Raymond Geraads, bereid gevonden om jouw bier te beoordelen. Hij vult voor ieder bier een keuringsformulier in. Aangezien het bier dat jij brouwt niet in een specifieke klasse hoeft te vallen heeft de keurmeester het extra moeilijk. Het oordeel van de twee jury-onderdelen wordt gecombineerd tot een eindscore.

De winnaar..... Krijgt natuurlijk eeuwige roem. Daarnaast mag hij zijn bier in een oplage van 1000 liter brouwen bij Homeland. Dat bier komt bij Homeland op de tap. Om mee te doen met de wedstrijd moet je dus ook je recept meesturen.

Flessen inleveren: je moet voor 14 oktober vier flessen inleveren bij de Homeland-Brewery, voorzien van een sticker met nummer dat je in je moutpakket vindt. Volg de instructies in de enveloppe in het moutpakket.

Veel plezier met brouwen!