



Nieuwsbrief 5 (september 2017)

Beste vrienden,

Het heeft veel te lang geduurd, maar hier is dan eindelijk onze nieuwsbrief.

We hadden gehoopt om eerder een nieuwsbrief te versturen, maar dat is er door drukte helaas niet van gekomen. Onze excuses daarvoor.

Het 2^e Keuvelfeest

Op 4 november vindt het 2^e Keuvelfeest plaats, hopelijk heeft iedereen een kruis in zijn agenda gezet en is iedereen aanwezig. Mocht je niet meer precies weten waar en wanneer: Bij De Baron (Zwaag) van 16:00 en 21:00 uur.

Dit jaar pakken we het iets groter aan: naast onze DJ Joran, hebben we een live band genaamd: **“The Likes”**

Vorige jaar schonken we drie van onze speciaal bieren tijdens het feest, dit jaar zes! Vijf van de tap en één uit fles. Naast ons bier is er natuurlijk ook weer wijn, fris en lekker eten.

Ook dit jaar hopen we weer dat er veel introducés meekomen. De introducéprijs is wel iets verhoogd. (de kosten waren vorig jaar namelijk een stuk hoger dan we berekend hadden)

Introducéprijs is dit jaar € 20,-

Mocht je een introducee mee willen nemen, mail ons dan dat je iemand meeneemt en maak het geld over op rekeningnummer NL41RABO0305197207 t.n.v. Keuvel Bierbrouwerij o.v.v. Introducee en je naam.



Dit jaar is er weer veel gebeurd.

Naast onze vertrouwde bieren: de Lentebok, Weizen, Herfstbok en de Tripel, hebben we dit jaar één bier toegevoegd namelijk: Keuvel Winterbier.



Keuvel Winterbier is een echt speciaal bier geworden. We zijn op audiëntie geweest bij Destillateur De Schermer in Hoorn.

Tijdens ons bezoek hebben wij ons idee voorgelegd: Een zwaar bier, vol van smaak met de tonen van een kruidenbitter. De eigenaren van De Schermer waren meteen enthousiast en na het proeven van hun 5 kruidenbitters hebben we gekozen voor De Schermer Beerenburger.

We hebben de tinctuur gekregen en hebben daar in februari een mooi, donker Winterbier van gebrouwen.

Het bier staat inmiddels bijna 6 maanden te rijpen en wordt met de dag lekkerder van smaak.

Naast ons Winterbier hebben we een experimenteel bier gemaakt, een Lambiek. Een Lambiek is een zuur bier, dat ontstaat door het gebruiken van een wilde gist. We hebben daar uiteindelijk maar 500 liter van gebrouwen, omdat de vraag naar dit soort bier kleiner is.

Verder zijn we aan het experimenteren om een Dubbel te brouwen, helaas is de kwaliteit nog niet goed genoeg om hem op de markt te brengen. Hopelijk gaat dat in 2018 gebeuren.

Herfstbok 2017

In april hebben we contact gezocht met Brouwerij Radboud in Medemblik om onze Herfstbok te brouwen. omdat we in Uitgeest niet terecht konden.

Half mei werd onze Herfstbok daar gebrouwen en wij zijn erg tevreden over de kwaliteit. Door een andere afvultechniek heeft onze Herfstbok een mooie, volle schuimkraag en is hij vol van smaak geworden. In onze beleving een verbeterde versie van 2016.

Onze Herfstbok is ook dit jaar weer te proeven tijdens mooie festivals in en buiten West-Friesland.

- 30 september Alkmaar bij **proeflokaal De Kleine Deugniet**
- 1 oktober Hoorn bij **De Beiaard**
- 1 oktober Purmerend bij **De Bontekoe**
- 1 oktober Wogmeer in het **Wapen van Wogmeer**
- 8 oktober Medemblik bij **Het Zeepaardje**
- 6,7,8 oktober Amersfoort
- 27,28,29 oktober Amsterdam **PINT bokbierfestival Beurs van Berlage.**
- 29 oktober Den Helder bij **Café 'T Boerenverdriet**
- Oktober Enkhuizen **Herberg de Compagnie** (datum nog niet bekend)

Hopelijk komen hier nog een paar mooie festivals bij.

Brouwerij Radboud en Brouwerij De Werf

Sinds het voorjaar heeft Medemblik zijn eigen brouwerij: Stadsbrouwerij Radboud en in november gaat in Enkhuizen Brouwerij De Werf open.

Het contact met beide brouwers verloopt goed en de kans is heel groot dat meerdere van onze bieren op West-Friese bodem gebrouwen gaan worden.

Verkooppunten

De afgelopen periode zijn er diverse verkooppunten bij gekomen zoals: Kaasspecialist Du Pont (Hoorn), Kaas en Zo (Medemblik), Gall & Gall Castricum, Gall & Gall Limmen en Slijterij Breebaart (Purmerend).

Verder zijn we bezig met nog een aantal mooie verkooppunten binnen en buiten Noord-Holland.

Om een nog groter, landelijk bereik te krijgen zijn onze bieren binnenkort te bestellen via [Holland Craft Beer Webshop](#).

Alle Horeca en slijterijen in Nederland kunnen via deze webshop ons bier (in fles en fust) bestellen.

Hopelijk hebben we jullie zo weer voldoende op de hoogte gebracht en hebben we de volgende keer weer mooie nieuwe ontwikkelingen te melden.

Mocht je naar aanleiding van onze nieuwsbrief vragen, tips of opmerkingen hebben, mail het dan (keuvelbb@gmail.com).

Vriendelijke groeten,
Ingmar Nijholt en Piet Dekker