



## Nieuwsbrief 6 (maart 2018)

Beste vrienden,

2017 was voor ons een jaar met vallen en opstaan, een jaar waarin we weer veel geleerd hebben. Zo zijn we er achter gekomen hoe je bier brouwt zonder schuimkraag of met te veel koolzuur. Deze kennis nemen we mee naar 2018 en we hopen niet weer dezelfde fouten te maken.

We zijn immers een weg ingeslagen om Keuvel nog professioneler op de markt te zetten en daar hoort een betere kwaliteit bij. We hebben daarom bewust gekozen om onze Herfstbok, Zonnegroet (vorig jaar Lentebok) en Weizen te brouwen in Medemblik bij Stadsbrouwerij Radboud, omdat ze daar werken met betere ketels en een betere bottelmachine.

### Brouwerij De Werf

Afgelopen maand heeft het eerste gesprek plaats gevonden met Brouwerij De Werf in Enkhuizen en op vrijdag 30 maart gaan wij daar onze Keuvel Tripel brouwen.

Afgelopen half jaar hebben ze daar hard gewerkt om een heel mooi concept neer te zetten en dat is gelukt.

De eerste brouwsels van o.a. hun eigen lijn zijn er reeds gebrouwen.

Mochten jullie een keer in de buurt zijn van Brouwerij De Werf of Stadsbrouwerij Radboud, ga langs en trakteer jezelf op een heerlijk biertje.

### Het 2<sup>e</sup> Keuvelfeest

Op 4 november 2017 heeft het 2<sup>e</sup> Keuvelfeest plaats gevonden. Een feest waar rond de 220 Vrienden en introducés aanwezig waren.

We hebben weer erg genoten van de vele enthousiaste reacties, een goede motivator om weer door te gaan.

De BBQ, verzorgd door Jeroen van de Hoornse Stadsworst en Dennis Nijholt, viel weer goed in de smaak. Muzikaal werd het opgeleukt door DJ Joran en de The Likes uit Alkmaar.

Natuurlijk hebben we ook feedback gekregen, die we meenemen naar het volgende Keuvelfeest.

### Zonnegroet



Onze Keuvel Lentebok heeft een nieuwe naam en een nieuw jasje gekregen. Dit jaar heet ons voorjaarsbier Keuvel Zonnegroet.

Afgelopen twee jaar liepen we steeds tegen het probleem aan dat consumenten geen Lentebok meer kochten, als de zomer begonnen was. Terwijl de Lentebok een fris, fruitig, blond bier is, dat de hele zomer doorgedronken kan worden.

Daarom zijn we op zoek gegaan naar een naam voor het bier dat ook in de zomer mensen zal aanspreken

## Dubbel

Momenteel staat in onze opslag 1000 liter Dubbel bier, die heerlijk van smaak is, maar niet te verkopen is, omdat er geen schuimkraag op komt.



Vorige week hebben wij een eikenhouten wijnvat van Wijndomein Koen (Langedijk) gekocht en hierin hebben we 220 liter van onze Dubbel gedaan. Na een aantal weken gaan we dit bier proeven. Na het toevoegen van suiker en gist wordt het bier opnieuw bottelend. Hierdoor hopen we een mooie smaakcombinatie te creëren. Wat de naam van het bier wordt, zullen we bepalen als het gelukt is.

### Wanneer brengen we welk bier langs:

Keuvel Zonnegroet en Keuvel Weizen worden samen langs gebracht vanaf eind maart.

Keuvel Tripel begin juni.

Keuvel Herfstbok september. Samen met de Keuvel Dubbel als deze gelukt is, want we willen onze vrienden graag mee laten proeven.

Keuvel Winterbier vanaf begin december

### Vriend van Keuvel Bierbrouwerij:

Vrienden van Keuvel was in 2017 weer een succes, we zijn vorig jaar geëindigd met 196 vrienden en hopelijk wordt het 3<sup>e</sup> jaar weer een succes.

Hiervoor zijn we op zoek naar (nieuwe) vrienden, die wederom een jaar willen genieten van onze bieren en het Keuvelfeest.

Momenteel zitten we al weer op 113 vrienden en we hopen dit jaar de 200<sup>e</sup> vriend te verwelkomen.

We hebben dit jaar voor 2 pakketten gekozen:

**Basispakket:** 5 bieren (0,75 liter) en het Keuvelfeest € 60,-

**Pluspakket:** 5 bieren (0,75 liter), het Keuvelfeest, een glas en het Worstpakket. € 85,-

Bij ieder bier een bijpassende worst van de Hoornse Stadsworst en bij het eerst bier van 2018 een Keuvelglas.

Het Grote Keuvelfeest zal op 3 november 2018 plaats vinden.

Wil je dit jaar weer mee doen en ben je nog geen "Vriend van Keuvel 2018", Kies dan een pakket, maak het geld over op: NL41 RABO 0305197207 t.n.v. Keuvel Bierbrouwerij o.v.v. je naam en je bent (weer) "Vriend van Keuvel"

Weet je iemand die geïnteresseerd is, geef ons dan hun gegevens of stuur deze brief door.

## **Verkooppunten**

Wij willen graag ons netwerk (onze Vrienden van Keuvel) gebruiken om meer verkooppunten te vinden en te bereiken.

Mocht je een verkooppunt (slijterij, café, hotel, restaurant, delicatessenzaak, etc.) weten, waar ons bier nog niet te verkrijgen is, leg dan het eerste contact en schakel ons in. Als ze ons bier gaan verkopen krijg je als beloning een Keuvel zak (5 verschillende 0,33 cl. Keuvel bieren) cadeau.

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