



Nieuwsbrief 7 (oktober 2018)

Beste vrienden,

Het 3^e Keuvelfeest

Op 3 november 2018 gaat het 3^e Keuvelfeest plaats vinden. Zoals we eerder aangaven zijn we, omdat De Baron verkocht is, op zoek gegaan naar een andere locatie. We hadden een paar locaties in gedachten en uiteindelijk is het De Harmonie in Oosterblokker geworden.

Het feest begint, zoals voorgaande jaren, om 16:00 uur en eindigt om 21:00 uur.

We staan wederom met een aantal mooie Keuvel bieren op de tap (Zonnegroet, Tripel, Herfstbok, Winterbier, Weizen) en onze Lambiek op de fles.

Naast ons bier is er natuurlijk ook genoeg pils, wijn, fris en lekker eten aanwezig.

Voor muziek wordt gezorgd.

Ook dit jaar hopen we weer dat er veel introducés mee komen.

De introducéprijs is € 25,-

Mocht je een introducé mee willen nemen, stuur ons dan een mail en maak het geld over op rekeningnummer NL41RABO0305197207 t.n.v. Keuvel Bierbrouwerij o.v.v. Introducé en je naam.

Tripel en Herfstbok

Sommigen hebben ze al mogen ontvangen, maar we zijn weer begonnen met het rondbrengen van deze twee bieren. We hopen iedereen in deze maand te voorzien van onze Tripel en Herfstbok en eventueel de bijbehorende worsten.

Kun je niet wachten, wil je je bier eerder hebben en ben je komende zondag in de buurt van Heerhugowaard: we staan op een markt in De Spinde (Meubelzaak op de Galileistraat 3). Dan overhandigen we graag de Keuvel bieren aldaar.

Ook op de Smaragd 5 in Hoorn kunnen flessen worden opgehaald.

Zowel de Tripel als de Herfstbok wordt uitgedeeld in 3 flessen van 0,33 ltr. i.p.v. 1 fles van 0,75 ltr.

Dit heeft twee redenen:

1. We hebben te weinig grote flessen (de Tripel is door een bouwbedrijf opgekocht en bij de Herfstbok hebben we een misrekening gemaakt waardoor we te weinig grote flessen hadden.
2. We horen dat de meeste Vrienden van Keuvel kleine flessen prettiger vinden dan 1 grote.

Winterbier

Woensdag 26 september hebben we in brouwerij De Werf in Enkhuizen de Keuvel Winterbier gebrouwen. Het was weer een mooie dag en het eerste proefglas met koude wort (de vloeibare drank na het koken en voor de vergisting) was zeer hoopgevend.

We verwachten dat we het bier eind november in de opslag hebben en rond kunnen gaan brengen.

Gele Keuvelmonster

Begin juni hebben we een bedrijfsauto gekocht en voorzien van een herkenbare sticker.

Gezien de vele ritten en zwaarte van de dozen en fusten waren we genoodzaakt om op zoek te gaan naar een bedrijfsauto. We kwamen uit op een gele Renault Kango, weliswaar 19 jaar oud met kleine gebreken, maar wat wel passend in ons budget.

We hebben er al veel gemak van gehad en hij heeft ons zelfs al naar Tsjechië gebracht (en terug).



Tsjechië

Afgelopen jaar hebben we naast het brouwen ook nog op een aantal mooie markten gestaan.

Daar was Pribram in Tsjechië er één van.

We waren benaderd door Stichting Stedenband Hoorn-Pribram of we samen met een andere Hoornse Brouwerij naar Pribram wilden gaan om Hoorn daar te vertegenwoordigen.

Deze kans lieten we ons niet voorbijgaan en we zijn op 22 juni vertrokken naar Pribram. Tijdens het "Familie Fest 2018" was er een bierfestival georganiseerd waar de Tsjechen voornamelijk van lokale Tsjechische bieren, een Duits bier uit de buurt van Dresden en van vier Nederlandse bieren konden genieten. Wij hadden voor deze gelegenheid onze Herfstbok (die we verkochten onder de naam Zomerbruin) en onze Zonnegroet meegenomen.

Het was een geslaagd festival, waar we vele leuke en gezellige mensen hebben ontmoet en waar onze Keuvel Zonnegroet het best verkochte bier van het festival werd.



Red Ale IPA en een koffie Porter

Voor volgend jaar zijn we weer druk bezig met het ontwikkelen van nieuwe bieren.

De verkoop van onze Keuvel Weizen viel erg tegen en we merken dat er in de wereld van speciaal bieren weinig behoefte is aan Weizen. We willen wel graag een fris zomers bier op de markt brengen met niet te veel alcohol.

Afgelopen voorjaar hebben we twee proefbatches gemaakt en zijn we gaan kijken of we een Red Ale konden brouwen. Daaruit is een verrassende Red Ale gekomen, die we door dryhoppen met een paar smaakvolle hopsoorten fruitig en hoppig hebben gemaakt.

Op donderdag 4 oktober gaan we samenwerken met Fabian Smit en João Martins van "De Westfriesse Koffie." We gaan kijken of we een Porter kunnen brouwen met als ingrediënt, in West-Friesland gebrande, koffiebonen.

We zijn erg benieuwd of we daar een mooi bier van kunnen brouwen, die geschikt is voor de verkoop.

Magazijn verkoop:

In onze opslag in Zwaagdijk hebben we een aantal flessen die we helaas niet meer kunnen aanbieden aan slijterijen en horeca, omdat de t.h.t datum (bijna) gepasseerd is, of omdat de verkoop ervan tegenvalt.

Echter, alle bieren zijn nog gewoon drinkbaar en ze worden zelfs juist lekkerder door het rijpen.

Daarom willen we de bieren voor een klein prijsje aanbieden aan de Vrienden van Keuvel.

Deze bieren kunnen we meenemen als we de Tripel en Herfstbok langsbrengen of meegeven tijdens het Keuvelfeest (of ze zijn af te halen bij Ingmar of Piet thuis).

Laat even weten d.m.v. een mail of je wat wilt kopen en.... OP = OP.

Soort	jaar	Inhoud in cl	prijs
Tripel	2016	75	€ 3,-
Tripel	2017	33	€ 1,-
Tripel	2017	75	€ 3,-
Weizen	2017	33	€ 1,-
Dubbel	2016	75	€ 3,-
Westfriesse Lambiek	2017	33	€ 1,-
Weizen Brett	2017	33	€ 1,-

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