



## *Nieuwsbrief 1 (oktober 2015)*

### Vrienden van Keuvel Bierbrouwerij:

Eind augustus zijn we op zoek gegaan naar "vrienden van" en we hebben momenteel al 77 vrienden. Ons doel is om tussen de 120 en 150 vrienden te vinden. Mocht je geïnteresseerd zijn of ken je iemand in je omgeving, die liefhebber is van speciaal bier en interesse heeft in onze crowdfunding, mag je of hij/zij natuurlijk meedoen. Laat het ons dan weten en stuur een mail naar: [keuvelbb@gmail.com](mailto:keuvelbb@gmail.com) en dan sturen wij onze crowdfundingbrief.

### Brouwdagen:

Voor de 4 bieren die we komend jaar gaan brouwen, hebben wij bij de Noord-Hollandse bierbrouwerij Uitgeest ([www.dnhbb.nl](http://www.dnhbb.nl)) 4 brouwdagen vastgelegd.

30 december gaan we de lentebok brouwen en deze is rond 24 februari klaar.

13 februari gaan we onze weizenbier brouwen en deze is rond 9 april klaar.

28 mei wordt de tripel gebrouwen en deze is klaar rond 20 juli.

6 juli wordt de herfstbok gebrouwen en deze is klaar rond 31 augustus.

### Lentebok:

Op dinsdag 6 oktober zijn de laatste twee lentebokken gebotteld. We hebben nu 6 verschillende bieren gebrouwen waarbij we hebben geëxperimenteerd met moutsoorten, hoeveelheden hop en kruiden (o.a. koriander, sinaasappelschil, jeneverbessen, stevia en zoethout). Begin november gaan we ze proeven en daaruit kiezen we één lentebok uit, waar we op 30 december 1000 liter van gaan brouwen.

### Herfstbok:

Op 23 september was er in Café Charlies (Hoorn) een proefavond georganiseerd door de Biergilde Hoorn. Het was een proeverij waar 6 thuisbrouwers hun bier konden laten proeven en daar was onze herfstbok er één van. Naast ons bier hebben we genoten van 5 mooie bieren, die alle gebrouwen waren met passie.

Voor ons, als brouwers, was het spannend hoe ons bier in de smaak zou vallen. Lees hier onder een verslag welke geschreven is over onze herfstbok, door één van de proevers (facebook: Ruuds bier pagina).

#### *BOKBIER (brouwerij Keuvel)*

*Kleur: Lichtbruin.*

*Alcohol: 7.3%*

*Geur: Mout, choco/koffie, gedroogd fruit.*

*(Na) smaak: Gedroogd fruit, chocola, alcohol, koffie.*

*Cijfer: 8*

*Bier wat mooi in balans is, iets sterk wat hem mooi maakt als opwarmer op een gure herfstdag.*

*Keuvel bestaat uit Ingmar Nijholt en Piet Dekker en hebben zich inmiddels ingeschreven bij de Kamer van koophandel om hun bier op grotere schaal te produceren.*

*In 2015/2016 zullen bij de Noord-Hollandse bierbrouwerij Uitgeest 2 bieren gebrouwen worden.*

*Doelstelling is om zoveel mogelijk gebruik te maken van streekgebonden producten uit West-Friesland tijdens het brouwen.*

Onze herfstbok haalde die avond een 7,03 en een volledig overzicht is te zien op [www.biergildehoorn.nl](http://www.biergildehoorn.nl)

### Verkooppunten:

Wij zijn momenteel hard op zoek naar verkooppunten van onze bieren. Zo zijn wij contact aan het zoeken met horecagelegenheden die in april meedoen aan lentebokwandelingen of - festivals. Dit heeft er tot nu toe geleid dat onze lentebok getapt gaat worden in de volgende plaatsen: Hoorn (Charlies), Purmerend (Bontekoe), Schoorl (Bacchus) en Langedijk. We zijn bezig met: Enkhuizen, Medemblik, Heiloo/Limmen, Bergen en Alkmaar.

Naast horecagelegenheden richten wij onze pijlen op verkooppunten als Slijterij De Bierboetiek (Middenmeer) en de Mitra's in West-Friesland en een deel van Noord-Holland.

Voor onze overige bieren zijn we nog op zoek naar horecagelegenheden waar onze bieren vast op de (bier)kaart kunnen komen te staan (op fles of op de tap).

Mocht je in je omgeving iemand kennen die in de horeca werkt en op dit gebied iets voor ons kan betekenen, laat het ons dan weten.

### Ontwikkeling logo, etiket en website:

Henk (onze grafisch ontwerper) is bezig met de laatste wijzigingen aan ons logo en etiket en wij zijn erg enthousiast over het resultaat.



Wij hebben een drukkerij gevonden voor onze etiketten, een drukker voor onze kroonkurken en bierviltjes en een leverancier die onze bierglazen gaat bedrukken.

Wij hebben gekozen voor twee verschillende soorten glazen, een weizenglas en een glas voor de overige bieren.

Afgelopen maandag hebben wij van elk glas een monster mogen ontvangen en zodra het logo definitief klaar is, worden de glazen besteld.

De ontwikkeling van onze website stond een beetje stil, omdat de prioriteiten ergens anders lagen. Echter, de komende dagen gaan we dat weer oppakken zodat deze voor 2016 klaar is.

Mocht je naar aanleiding van onze nieuwsbrief vragen hebben, mail het ons dan.

De volgende nieuwsbrief zal begin januari verzonden worden.

Vriendelijke groeten,  
Ingmar Nijholt en Piet Dekker