



---

## Nieuwsbrief 2 (januari 2016)

Ten eerste wensen wij iedereen die dit leest nog een mooi en vooral gezond 2016 toe. Wij hopen dat het een mooi bierjaar wordt, waarin wij kunnen laten zien dat we mooie en lekkere bieren kunnen brouwen.

In maart gaan we beginnen met het verkopen van onze bieren!

### Vrienden van Keuvel Bierbrouwerij:

Eind augustus zijn we op zoek gegaan naar "vrienden van" en we hebben momenteel al 110 vrienden. Wij zijn erg blij met zo'n grote groep vrienden en hebben nog ruimte voor een aantal vrienden.

Dus loop je met het idee om "vriend van" te worden of ken je iemand die misschien geïnteresseerd is, meld je dan snel aan via [keuvelbb@gmail.com](mailto:keuvelbb@gmail.com).

Naast de vier grote flessen die iedere vriend krijgt en de toegang tot het keuvelfeest, hebben we iets toegevoegd aan onze beloning.

Wij hebben Huub Ursem van Vereniging Oud Hoorn bereid gevonden om een wandeling in elkaar te zetten met als thema "De historie van de Hoornse bierbrouwerijen." Deze wandeling maakt hij speciaal voor Keuvel en het betreft een nog niet bestaande wandeling.

Voor iedere wandeling loten we 16 vrienden, die mee mogen wandelen (en naast wandelen gaan we natuurlijk ook wat proeven).

Deze wandelingen zullen plaats vinden op vrijdagavond 22 april en 16 september. Op 1 maart zal de loting plaats vinden en maken we de gelukkige winnaars bekend.

### Brouwdagen:

17 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 herfstbier gebrouwen en deze is klaar rond 31 augustus.

### Lentebok:

Op 30 december hebben we ons eerste bier gebrouwen, de lentebok. Het was een mooie, leerzame, maar ook een lange dag. Na 12 uur brouwen zat er 1175 liter in de gistketel en zat ons werk erop.

Op 17 februari gaan we het bier bottelen en daarna gaat het nog even de warmtekamer in, zodat onze lentebok op 2 maart klaar is en opgehaald kan worden.

Voor ons als brouwers is het heel erg spannend en hopelijk krijgen wij het resultaat dat we wilden:

Een fruitig, hoppig lentebokje.

### Weizen:

Op 17 februari gaan we 1000 liter weizenbier brouwen, volgens het recept dat we vorig jaar gebruikt hebben voor onze proefbatch.

Wij zijn echter alweer bezig met een vernieuwd recept, met als voornaamste reden, dat er geen Westfries product in zit!

In oktober kwamen wij via molen De Krijgsman (Blokker) in contact met een bedrijf dat gerst en tarwe uit Westfriesland opslaat. Na een bezoek, rondleiding en een enthousiast praatje werden we naar huis gestuurd met twee soorten tarwe om mee te gaan experimenteren.

Helaas is de eerste batch mislukt, maar na wat tips van de brouwer van de Noordhollandse bierbrouwerij, gaan we in het voorjaar opnieuw aan de slag.

### Tripel:

Half januari gaan wij beginnen met het brouwen van diverse tripels. Net zoals bij de Lentebok gaan we 6 verschillende variaties brouwen. Voor de tripel gaan we onder andere werken met honing. Deze honing is verkregen uit bijenstallen die in Hoorn, aan de Berkhouterweg, staan.

Eind april moeten de tripels klaar en geproefd zijn, zodat we de lekkerste op 28 mei in Uitgeest kunnen gaan brouwen.

### Verkooppunten:

In de vorige nieuwsbrief hebben we verteld dat we bezig waren met het zoeken van verkooppunten. Dat heeft sinds de vorige nieuwsbrief stilgelegen omdat de verkoop van onze Lentebok nog te ver weg was en de meeste horecagelegenheden nog bezig waren met de herfstbok. De komende weken gaan we dit weer oppakken.

Waar komen we zeker op de tap:

3 april tijdens het Bokken en Happen in Hoorn in Café Charlies.

16 april tijdens de lentebokkentocht van Langedijk.

Bontekoe Purmerend tijdens de lentebokproeverij (datum nog onbekend).

Verder hebben Het Gouden Hoofd (Café Blokker), Alderliefste (Bergen), Kleine Deugniet (Alkmaar), Café de Wit (Heiloo), Café Bacchuss (Schoorl) interesse getoond, maar daar moeten we nog een keer langs om te praten en te laten proeven.

Verder gaan we in februari in gesprek met een horecaondernemer in Hoorn om (hopelijk) vast op de bierkaart te komen.

Komende weken gaan we ook contact leggen met slijterijen om ons bier te gaan verkopen, we staan vanaf maart in ieder geval in het schap van de Bierboetiek in Middenmeer.

### Ontwikkeling logo, etiket en website:

De ontwikkeling van ons logo en etiket is door onze ontwerper Henk Regelmeijer afgerond. Zowel Henk als wij zijn erg tevreden over het eind resultaat.

Onze kroonkurken en bierviltjes zijn binnen, het wachten is alleen nog op de etiketten en die kunnen we binnenkort ophalen.

De bierglazen zijn nog niet besteld. Het glas dat we voor onze weizenbier hadden uitgekozen voldeed niet (te klein) en daarvoor zijn we op zoek naar een alternatief.

We wachten ook even met het bestellen van glazen i.v.m. de financiering.

De website wordt beetje bij beetje gevuld, er moet nog het een en ander aangepast worden voor hij totaal naar ons zin is. Ik zou zeggen neem een bezoek aan de site en geef ons advies!

### Keuvelfeest:

Hebben alle **Vrienden van Keuvel bierbrouwerij** al een kruis op 8 oktober gezet?

We zijn nog aan het zoeken voor een geschikte locatie, maar het thema staat al vast: "Lekker Keuvelen". In de loop van het jaar zullen alle vrienden benaderd worden over de locatie en tijd.

Mocht je bij dit feest aanwezig willen zijn, word dan snel vriend!

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

Vriendelijke groeten,  
Ingmar Nijholt en Piet Dekker

De volgende nieuwsbrief zal in april verzonden worden.