

**BIER UITGELICHT**

## Niet over praten, gewoon doen!

Voor iedereen staat als een paal boven water dat een product 'van de hoogste kwaliteit' moet zijn, anders kun je er net zo goed niet aan beginnen. Maar wat is kwaliteit dan precies? Zijn het nu louter de eigenschappen van iets – zonder dat daarmee een waardeoordeel wordt uitgesproken – of gebruiken we toch liever een definitie als 'kwaliteit is de mate waarin goederen en diensten voldoen aan de eisen, behoeften en specificaties van de afnemer, klant en gebruiker'?

Om de lieve vrede te bewaren, gebruiken we de laatste definitie, waarmee meteen een waardeoordeel wordt gegeven. Voldoet een product niet, dan is de kwaliteit slecht. Een product kan fysiek zijn (een biertje) maar ook een dienst: hoe komt dat biertje op uw tafel? Met name de discussie over de kwaliteit van diensten geeft vaak aanleiding tot overloze gesprekken die bol staan van het onbegrip: de razendsnelle aflevering van de ene gang na de andere betekent in Amerikaanse restaurants 'service van goede kwaliteit', terwijl een Europeaan liever heeft dat tussen de gerechten door wat tijd wordt gegund om bij te komen.

### Balans of vakmanschap

Is de kwaliteit van een India Pale Ale goed als er geen hopbloem meer bij kon in de brouwketel of lagertank, en er een smaak ontstaat alsof Muhammed Ali je voor een doedezak aanzag en eens flink uithaalde? Of is de kwaliteit pas in orde als je het gevoel hebt een gebalanceerd, harmonieus bier te drinken, waarbij het bereiken van een extreme smaak geen doel op zich was? En bewijst balans in bier niet juist het vakmanschap van de brouwer, ofwel diens 'kwaliteit' als brouwer?

### Beter bier dan in België

Neem Kees Bubberman. Veruit de grootste brouwer van Nederland met zijn twee meter twee, en sinds hij bij *Leven in de Brouwerij* onomwonden stelde dat Nederland 'een beter bierland is dan België' ook een totale cultheld. In datzelfde programma zei hij, toen een van de presentatoren zijn bier als 'een beetje bitter' bestempelde, dat bitter 'wel een beetje mijn handtekening is'. De held! Maar altijd in balans en harmonie. Kwaliteitsbier, kortom.



### Kwestie van doen

Kwaliteit houdt niet op bij balans. Een horecaondernemer tenslotte kan de kwaliteit van het te serveren bier ook maken – of breken. Hoe vaak zien we niet dat fusten of volle kratten buiten op het plaatsje worden bewaard, waar zon en regen (maar vooral sterk wisselende temperatuur) het laatste beetje leven uit het bier proberen te slaan? Of vaten bier, keurig in de kelder – naast de jankende motor van de koelmachine die de hete lucht recht op de fusten mikt, het bier plaatselijk nogmaals pasteuriserend? Of die ondernemer die het glas met de rest van het glaswerk en koffiekopjes in de vaatwasser steekt? Alle bier zegt daarna 'ssoooo0000pssssssssssssssss' om volledig door te slaan...

Kwaliteit is net als beleefdheid en fatsoen: daar moet je niet over praten, dat moet je gewoon doen.



GAUS & ZO

## KWALITEIT

Afgelopen week zat ik samen met Ewald Arts, oprichter en Chief Beer Scout van Bier&Co, heerlijk op het terras in de zon bij de Fenix Food Factory in Rotterdam. Wat een gave, rauwe, Rotterdamse plek vol inspirerende en gepassioneerde ondernemers. Heerlijk gebrande koffie, superlekkere lunch met salades, mooie kazen en geweldig lekker brood van Jordy. Alles kwam er samen. Uiteraard dronken wij er ook een bier, een van de Kaapse Brouwers. Kortom, een goed leven.

Terwijl wij genoten van deze overdaad aan kwaliteit, liepen Ewald en ik Menno Olivier tegen het lijf. Voor hen die Menno niet kennen: als brouwer/eigenaar van Brouwerij De Molen uit Bodegraven (de zesde beste brouwerij van de wereld volgens RateBeer.com), kan Menno met recht de *Godfather* genoemd worden van de Nederlandse craftbierrevolutie. Menno komt wel vaker bij de Kaapse.

Wij raakten met hem in gesprek over van alles en nog wat, maar vooral over de kwaliteit van alles wat ons werd voorgezet. Vervolgens kregen wij het als vanzelf over de kwaliteit van bier. En toen gebeurde het. Een primeur. Menno overhandigde ons het eerste ingeblikte bier van Brouwerij De Molen. Immers, zoals hij en wij weten, komt blik de kwaliteit van het bier ten goede. Geen lucht en geen licht. Voor bier kan het niet beter. Niet vreemd dus dat de zesde beste brouwerij van de wereld zijn bier eindelijk ook in blik stopt. Nu nog wachten totdat Nederland deze kwaliteitsverpakking omarmt en mooi bier in blik ruim verkrijgbaar zal zijn.

Cheers!

Bier & prijs

### GOUD

Barcelona Beer Challenge 2017  
**Kompaan - Bloedbroeder**  
CATEGORIE: Russian Imperial Stout

Dutch Beer Challenge 2017  
**Kompaan - Bloedbroeder**  
CATEGORIE: Donker: Stout/Porter

Dutch Beer Challenge 2017  
**Oedipus Brewing - Thai Thai**  
CATEGORIE: Blond: Zwaar Blond

### ZILVER

Dutch Beer Challenge 2017  
**Kompaan - Vrijbutter**  
CATEGORIE: Donker: Stout/Porter

Dutch Beer Challenge 2017  
**St. Christoffel - Bock**  
CATEGORIE: Donker: Bock/Dubbelbock

### BRONS

Dutch Beer Challenge 2017  
**Kompaan - Bondgenoot**  
CATEGORIE: Blond: Licht Blond



HAPPENING

### Nieuw in ons portfolio

Zijn het nou twee bierbrouwers met een passie voor film, of twee filmmakers met veel dorst? Eén ding is zeker: bij het brouwen laten de Cinema Brewers, Finbarr Wilbrink en Martijn Blekendaal, zich inspireren door films die iedereen gezien zou moeten hebben. Van *King Kong* tot *Back to the Future* en van *Rebel Without a Cause* tot *Pulp Fiction*.

**Cinema BREWERS**

In ons portfolio: 24\*33cl Lebowski (lees in deze courant ook het favoriete biermoment van Finbarr Wilbrink waarbij hij wat meer vertelt over de Lebowski!)

**Inhoudsopgave**

P.2

Brouwerij uitgelicht: Stone Brewing Berlin  
Proefnotities: Rianne Jooisse  
Bier&CooK: Bbq pulled pork spring roll met Arrogant Bastard

P.3

Brouwerij uitgelicht: Brew Dog  
Favoriete biermoment van Finbarr Wilbrink  
Bier&COlumn: Cees Jan Adema

P.4

Fokke & Sukke, Cryptobier - Bier&COllage  
Brouwerij uitgelicht: Oedipus

# STONE BREWING BERLIN

Thomas Tyrell:  
Braumeister at Stone Brewing Berlin

Thomas Tyrell joined Stone two years ago with more than 22 years of professional brewing experience in Europe, the United States and beyond. Tyrell is celebrated for his research on yeast strains, fermentation and beer flavour stability. In December 2015 Tyrell earned his PhD in brewing science. At Stone, Tyrell is responsible for managing all aspects of the brewing department including brewing, packaging, scheduling, incoming ingredients and materials, utilities, maintenance and most importantly – the beer quality.



**How would you describe working at Stone Brewing Berlin?**  
Working at Stone Brewing Berlin in one word? Ambitious! Since Stone started over 20 years ago now, it was and will always be our goal to brew bold, outstanding and unique beers. It is not in our nature to adjust our beers for specific audiences: We brew what we love – and hope others will love it too. Also it is an integral part here at Stone Brewing Berlin to collaborate with our friends in the craft beer scene: always challenging, but also always fun and with amazing results.

**What makes Stone Brewing so special?**  
We make no compromises when it is about brewing outstanding beers – and we never aim for the lowest common denominator – in analogy speaking this would be “elevator music” in comparison. Instead we like Rock ‘n’ Roll, to strive for brewing high quality, bold character and to the most part very hoppy beers.

**Could you substantiate the decision for building a brewery in Berlin?**  
The decision to build a brewery for the European market was made a long time ago. In fact our Co-founder and Executive

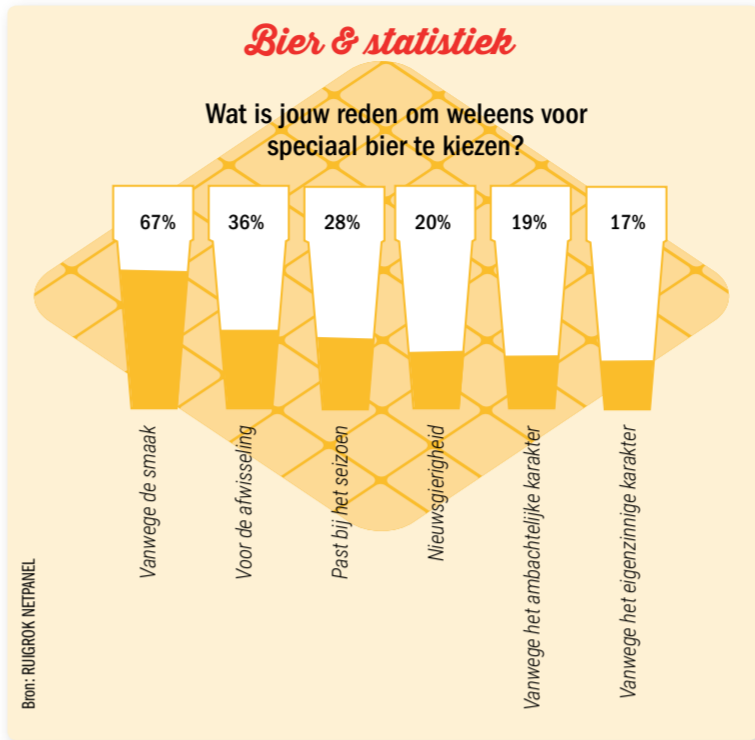
Chairman Greg Koch had that idea about 7 years ago. After visiting 130 sites in 9 countries he decided for Berlin. Next to the super-interesting brewing culture in Germany and Europe, another aspect was key to this: Freshness. We wanted to brew the Stone beers here centrally in Europe instead of shipping them around the globe. Shipping beers brewed in California all the way to Europe didn't help us deliver on the ‘freshness promise’ fully – and also didn't make for a responsible carbon footprint.

**How would you define quality? What are the key facets?**  
Quality is the most important aspect for Stone Brewing. Next to qualitative ingredients – quality for me is having a stable product. After packaging, the beer should stay and taste the same way as long as possible. When you do not work with conservatives as we do, you should pay even more attention to the handling of the quality and get the beer in the best condition to the consumer. This is also why we distribute our beers in cans and in a

cooling chain, to keep the aroma and hoppiness we worked so hard to create, stay as strong and as fresh as possible.

**What kind of actions does Stone Brewing undertake to guarantee quality?**  
We have a quality panel which is responsible for this. We continuously test during the brewing process and make sure the beer meets our quality levels. We have an amazing test panel that sits down together every day to test all stages of the brewing process to reach the best level of quality possible. Of course it's also fun to compare the beer styles we brew here with the same beer style from California. Let's put it like this: We give our very best to come close in flavour and taste to the original, but we do not strive for a 100% match. In the end, the beers from Berlin and Escondido are like twins, only the mother or a longtime friend can tell the difference.

**Could you give your comments on the can versus bottle discussion?**  
By distributing our beers in cans we're able to better maintain the bold, high-quality flavours. Aluminum serves as an absolute barrier to oxygen and is the only packaging option with an absolute barrier to light. Especially light changes the taste and effects the quality of the beer negatively. In a can, in contrast to bottles, there is zero light coming in. But it all comes down to this: it depends on the brewery, beer styles and the distribution distance. A local brewery with short logistic ways should experience no quality problems with beer in bottles. However, for Stone Brewing Berlin, delivering very hoppy beers to all of Europe, the ideal package is the can. They are the most efficient and sustainable option for us.



FAVORIEETE BIERMOMENT

**Finbarr Wilbrink**  
MEDEOPRICHTER CINEMA BREWERS, BIER: CINEMA BREWERS – LEBOWSKI

Idealer drink ik onze Lebowski, een American Style Lager, tijdens het kijken van de film *The Big Lebowski!* Deze film hebben we voor het brouwen van dit bier als uitgangspunt genomen. We hebben bijvoorbeeld citroengras toegevoegd aan het bier, wat refereert aan de twee Vietnamese veteranen. Dit ingrediënt zorgt ervoor dat het bier lekker fris en goed doordrinkbaar is. Leuk weetje: we hadden ergens gelezen dat gist reageert op geluid. Daarom hebben we tijdens het vergisten alle nummers die in de film worden gebruikt non-stop naast de ketel gedraaid. We hoopten zo de film nóg meer in het bier te brengen. Mocht ik niet in de mogelijkheid zijn om de film te kijken tijdens het drinken van het bier, dan is zittend in het zonnetje met de soundtrack van *The Big Lebowski* ook wel een favoriet biermoment!

*Wie volgt? Stuur ons een foto en een korte beschrijving van jouw favoriete biermoment!*



## KWALITEIT IN PLAATS VAN KWANTITEIT

Kleinschaligheid is het nieuwe evangelie binnen de voedingsmiddelenindustrie. Zo ook binnen de biersector. Helaas lijken discussies over kwaliteit vaak ondergeschikt aan die over de omvang van de brouwerij.

Vooropgesteld: niets is leuker dan een grote variëteit aan bieren met een eigen karakter, afkomstig van een brouwer uit je eigen stad of dorp. Gelukkig hebben we er heel veel van die met vakmanschap en passie fantastische bieren maken. Een mooie ontwikkeling, maar een die ook op de langere termijn alleen stand kan houden als we met elkaar ook bereid zijn om te blijven investeren in kwaliteit.

Initiatieven als de Dutch Beer Challenge zijn belangrijk voor de biersector en bewijzen dat omvang en kwaliteit twee verschillende grootheden zijn. Het is een platform waarop brouwers met elkaar de degens kruisen op kwaliteit en vakmanschap. Naast de Challenge zijn we net zo hard gebaat bij mooie bieropleidingen voor liefhebbers. En het bierlandschap is natuurlijk niet compleet zonder een kritische vereniging van bierliefhebbers zoals Pint dat is. Allemaal initiatieven waarin het bier centraal staat. En dat alles in het belang van de consument.

Als we de consument serieus nemen, dan moeten we binnen de exploderende bierwereld kwaliteit serieus nemen. Ik zou het toejuichen en van harte ondersteunen als de brouwers (niet de brouwerijen, maar de brouweesters) zich organiseren om na te denken over wat je nodig hebt om een goed brouwer te zijn. Niet vanuit protectionisme, maar vanuit een gezamenlijke drijfveer om de Nederlandse biermarkt naar een nog hoger niveau te laten stijgen.

Craft betekent vakmanschap en kennis. Wat mij betreft is ieder bier dat gemaakt wordt door een vakman een craftbier. Kwaliteit is daarmee de essentie van craftmanship en de basis voor de verdere gezonde ontwikkeling van de sector.

**CEES JAN ADEMA**  
Directeur van de Nederlandse Brouwers

BIER & COLUMN

## BROUWERIJ UITGELICHT

# BREWDOG

## If we don't love it, we don't release it...

Dr Fraser Gomley – Master of Quality

Dr Fraser Gomley has been working for BrewDog for the past 3 years (or 21 really in dog years!) Fraser studied microbiology and spent some time in academics, public health and food industry before joining BrewDog. Fraser: “I've always been into beer, I love beer. It's fantastic that I have a job that meets my personal interests and professional life.”

**How is the quality department structured?**  
There are four sub-departments: Sensory, Laboratories and R&D (Research and Development), Packaging Quality (there is no way you can make the beer better by packaging, but you can make it a lot worse!) and of course the Health and Safety department. The latter department touches every section: People over Beer.

We have an in-house laboratory where we analyse the beer in a variety of ways. We obviously look at the gravity, colour, pH, bitterness, alcohol content and various other physical chemical parameters at every single stage in production, all the way through the final packaging. But we also do a lot of research and characterise the beer flavour compounds. For example we are looking at levels of hop volatiles and fermentation derived esters. These are the things that make our beer stand out from others. Through profiling the beer in this way, we can create 'acceptable levels' that we want in a fresh beer. This is particularly interesting and relevant for aging of beers, and how we recommend storing our beer (store cold!) Since we don't pasteurize or enhance anything, we very much rely on amazing ingredients such as the malts, hops and yeast to do the talking.

**You have 40 people in your testing panel, who are they?**  
Everyone in the business can be part of the testing panel! We have people from quality, production, marketing, human resources and management. There is an in-house testing program with a three-level system: The 1st level involves a half-day session. Anyone can come along, we train them how to recognize our beers, the tasting techniques and some basic flavour recognition. If someone scores well in that area, they will be eligible for level 2. Here they get trained some more on recognising more off-flavours, ranking the intensity of certain flavours and profiling the beer in great detail. The 3rd level is descriptive profiling: measuring the intensity of different flavour attributes to build up a flavour profile of a given beer on sensory attributes. The results of this are corroborated with our analytical profiling to create a very detailed overview of each beer.

**In which stages of the beer is the testing panel involved?**  
Daily around 10 o'clock, we measure beer in three different stages in our customised sensory tasting booths: beer in process (at the maturation stage), beer which has just been packaged (we want to make sure that beer in the package tastes fantastic), and finally the most experienced tasters



descriptively profile beers from previous days (to build up our database of sensory profiles). In addition we host a new product development evaluation session in the afternoon. For any beer which is unique or one-off we set up a 'round table' discussion meeting, evaluate and score the beer. It allows us to discuss what may need to be changed in the beer.

**What if the beer doesn't meet your standards?**  
We can be faced with tough decisions. But we are not afraid to discard beer that doesn't meet our criteria. It's quality above everything. Our policy is that we will never release beer from our brewery which hasn't passed our checks and expectations.

**How do you keep quality control in check after it leaves the brewery?**  
This is one of the biggest challenges for any beer producer as it relies on collaboration and a shared mind-set throughout the supply chain. Luckily, the temperature in Scotland is quite cold all year round, so it gives us a good head start regarding keeping the beer fresh! But one of this year's big improvements is our chilled warehouse. The ideal scenario would be to keep the beer cold all the way throughout the supply chain, so we need to work towards this collectively and maximise freshness and cold storage at any opportunity. Ultimately it's all about education as well and we work hard to ensure the correct quality recommendations are made available. If people understand how to handle beer then everyone will enjoy the taste of our beer.

## Bier & Cook

### UIT DE KEUKEN VAN STONE BREWING BERLIN

Met de zomer in aantocht zetten we dit keer een heerlijk zomers gerecht in de spotlights. En wel een dat rechtstreeks uit de keuken van Stone Brewing Berlin komt. Het smaakt overigens heerlijk bij hun eigen Arrogant Bastard Ale, een American Strong Ale van 7,5% alc. Enjoy!

**BBQ Pulled Pork Spring Roll by Stone Brewing Berlin**  
Smoked red pepper coleslaw, spicy plum pepper sauce

Our Pulled Pork is cooked in two ways. One half of the pork shoulders is smoked and oven roasted. The other half of the pork shoulders is smoked and braised in a dark gravy. After cooking we mix both together, season it with Asian aromas and add the gravy from the braising process. At the end we wrap the meat in a spring roll dough and serve it with smoked red bell pepper coleslaw and spicy plum sauce.

DOOR ROBERT HILGES  
Executive Chef at Stone Brewing World Bistro & Gardens Berlin

**HAPPENING Zomerbieren**

Hoewel buiten de zon af en toe ver te zoeken is, willen wij je er toch op attenderen dat er ook dit jaar weer een mooi assortiment aan zomerbieren beschikbaar zal zijn. De voorverkoop is inmiddels gestart! Wees daarom op tijd met het bestellen om er zeker van te zijn dat je deze bijzondere bieren niet misloopt! Voor meer informatie kun je terecht bij je bierspecialist of onze Customer Service-afdeling.

## PROEFNOTITIE

Rianne Jooose proeft:  
Bier: Session IPA  
Brouwerij: K&S  
Alc. Vol: 3,5%  
Biertype: Session IPA

**Visueel**  
Kleur: Licht amber/goud  
Helderheid: briljant / helder / mistig / troebel  
Schuim: grof / medium / fijn (wat onregelmatig)  
Schuimstabiliteit: stabiel / inzakkend / neerslaand (langzaam inzakkend tot dun laagje)

**Smaak**  
Zoet: 0 / 1 / 2 / 3 / 4  
Bitter: 0 / 1 / 2 / 3 / 4  
Zuur: 0 / 1 / 2 / 3 / 4  
Zout: 0 / 1 / 2 / 3 / 4

**Mondegevoel**  
Body: - / - / 0 / + / ++  
CO2: - / - / 0 / + / ++  
Alcohol: - / - / 0 / + / ++  
Nieuw 0 / 1 / 2 / 3 / 4 (mooi hoparoma)

**Spijscombinaties:** Fendenborst met honing/sinaasappel, beer met blauwschimmelkaas, avocado-mousse met aarnalen, tonijn met kabeljauw met asperge aardappeltjes, kipfiletspijsjes, (oekend met bijvoorbeeld eijunberijden), met ananas.

**Opmerkingen:** Geuren van citrusfruit, (sinaasappel), ook wat grasig en heel vaak wat appel en ananas. In de smaak een licht marj-zoetje, mooie lichte hopbitterheid, licht gistbitter.

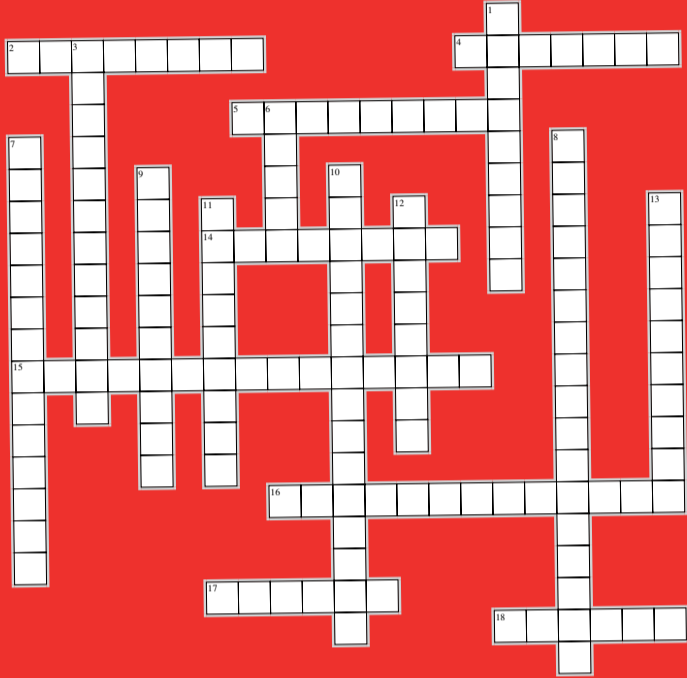
**Oordeel:** Een mooi zomers bier, met voldoende bitterheid om in druks te maken en een zachte citrusfrisheid gecombineerd met het lage alcoholgehalte maakt het bier mooi doordrinkbaar.

**Horizontaal**

2. Kan een bier van topkwaliteit winnen ♦ 4. Engelse term voor bier dat uit de fles 'gutst' ♦ 5. Verdwenen kwaliteitsprobleem bij blikbier ♦ 14. Tot hier garandeert de brouwer 'de kwaliteit' ♦ 15. Een manspersoon die bieren keurt ♦ 16. Hierin worden bieren op kwaliteit beoordeeld ♦ 17. Subjectieve smaakbeschrijving (positief) ♦ 18. Als bier zo ruikt, is het geoxideerd (Eng)

**Verticaal**

1. Smaakprobleem van wijn dat bier niet krijgt ♦ 3. Als het schuim sissend van je bier verdwijnt is dat bier... ♦ 6. 'Straling' die kwaliteit van bier negatief beïnvloedt ♦ 7. Kwaliteitsprobleem: bier smaakt naar dit snoepje (ook: diacetyl) ♦ 8. Om bierkwaliteit zo goed mogelijk te houden moet dit niet te hoog worden ♦ 9. Subjectieve smaakbeschrijving (negatief, 4+6) ♦ 10. Mogen we allemaal aan ons bier stellen ♦ 11. Aroma dat, gek genoeg, geen kwaliteitsprobleem aangeeft ♦ 12. Veroorzaakt oxidatie in bier; een kwaliteitsprobleem ♦ 13. Wordt in je glas veroorzaakt door pinda's of leverworst en is funest voor schuim



EclipseCrossword.com



Jaarlijkse Bollen-Bakken-Contest 2017  
Winnaar van vorig jaar, Rik Kemp, en culinair journalist van de Telegraaf Felix Johannes Wilbrink, bogen zich over vorm, smaak, originaliteit én samengaan met de Bondgenoot van Kompaan!



Edwin 10 jaar  
Op 7 maart werkte Edwin Muntjewerff 10 jaar bij Bier&Co! Mooie prestatie en hopelijk volgen er nog tien mooie jaren!

**BIER & COLLAGE**

Steve Hindy

Begin dit jaar hadden we de eer om medeoprichter van Brooklyn Brewery te verwelkomen in ons kleine landje.

Hij verzorgde een gezellige tasting aan het personeel van Beers&Barrels in Utrecht en Holy Smoke en Café De Witte Aap in Rotterdam.



Budvar Young Nest Series

Wat een succes: het eerste Budvar Young Art Event bij Nest! Een avond gevuld met de mooiste kunstwerken van de meest getalenteerde jonge kunstenaars.



State of Craft

Mooie gesprekken tijdens State of Craft over de bierrevolutie in ons land met bijzondere gast Steve Hindy (medeoprichter van Brooklyn Brewery).



Fotograaf Kadir van Lohuizen.

Kadir van Lohuizen, een van de vele fotografen die heeft bijgedragen aan War Correspondents Event. We zijn trots op het resultaat van 8.000 USD voor Reporters Instructed in Saving Colleagues!

**BROUWERIJ UITGELICHT**

# Oedipus Brewing

RAVI BOS, Brouwer & Quality Controller

Ravi Bos werkt bij Oedipus Brewing voor de helft van de week als brouwer en afvuller. De andere helft van de week is hij laborant/cellarmanager c.q. ontwikkelaar bij Brouwerij Oedipus. Controle vanaf het moment dat er gekoeld wordt tot het moment dat het bier in het magazijn komt, is zijn verantwoordelijkheid. Ravi: "Ik heb gekozen voor Oedipus omdat ik smaakbeleving en smaakontwikkeling erg interessant vind. Ik hoop dat ik Oedipus hiermee kan helpen."

**Wat versta jij onder kwaliteit?**

Goh... In de bredere zin van het woord betekent kwaliteit dat een product voldoet aan de vooraf opgestelde randvoorwaarden. Dit is dus afhankelijk van de persoon aan wie je het vraagt. In het kort is kwaliteit de eigenschappen van een object. Als we het over bier hebben, hangt dit dus af van het recept. Om het te relateren aan wat ik doe bij Oedipus, kan ik kwaliteit onderverdelen in twee categorieën: de eerste is de kwaliteitseisen van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA), en de bedrijfsvisie in termen van kwaliteit is de tweede.



Aan de eisen die de NVWA stelt, zoals glasbreukadministratie en goede chemicaliënopslag, moet voldaan worden. Op dit punt zal je weinig afwijkends aantreffen tussen de verschillende brouwerijen.

Kwaliteit kun je natuurlijk ook subjectief bekijken. Bij Oedipus verstaan wij onder kwaliteit ook innovatie van bieren, consistentie in het productieproces en de verbetering van de smaak van onze bieren. Wij streven naar bieren die wij zelf echt lekker en gebalanceerd vinden. We proberen dan ook bijvoorbeeld om onze IPA (Gaia) en Pale Ale (Mama) zo vers mogelijk te leveren.

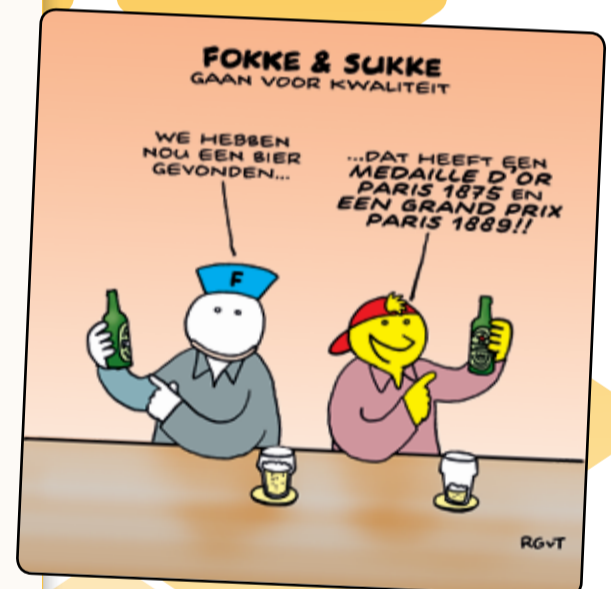
**Wat is het belang van kwaliteit? En is dit aan het veranderen?**

Zoals gezegd is kwaliteit gedefinieerd door de eisen die aan een product worden gesteld. Hoe hoger de kwaliteit van een product, hoe beter het niveau van de eisen van het product. Kwaliteit verwaarlozen is wat mij betreft de waarde van je product verwaarlozen. Ik denk niet dat het belang van kwaliteit over de tijd of met de trend verandert. De stijlen en bedrijven zullen veranderen en zullen tijd nodig hebben om hun producteisen zo goed mogelijk te realiseren.

**Je zult je bij Oedipus met name focussen op gist. Kun je aangeven wat hier zo belangrijk aan is en waarom jij je hier specifiek mee bezig zult houden?**

Zelf vind ik gist het meest interessante onderdeel van bier omdat het organische chemie en microbiologie combineert. Ook moet ik nog horen van een wort (ervan uitgaande dat het voedselveilig en zonder DMS gebrouwen is) dat geen goed bier kan opleveren zolang een bijpassende gist wordt gebruikt. Dit terwijl ik genoeg voorbeelden ken van slecht vergiste bieren. Tevens wil ik ook bij Oedipus de gistsmaak in bier en de nuances daarvan verbeteren. Het liefst zie ik dat elk bier een specifiek gistprofiel heeft dat het bier uniek maakt.

Ravi studeerde luchtvaarttechnologie in Delft. In zijn vriendenkring zaten veel mensen die life science and technology studeerden. Hij is met hen naar laboratoriumwerkdagen geweest en heeft daar geleerd over laboratoriumwerk. In zijn vrije tijd heeft hij zich veel ingelezen over microbiologie en organische chemie met betrekking tot bier en andere fermentatieproducten.

**Colofon**

Bier&Co is een uitgave van Bier&Co, Dé speciaalbierleverancier!, en verschijnt vier keer per jaar in een oplage van 10.000 stuks.

**Tekst**

Cees Jan Adema, Reid, Geleins en Van Tol (Fokke & Sukke), Anne van der Helm, Rick Kemp, Emma van Verschuer en Gaius Voûte

**Concept en redactie**

Schrijfwaaier, bureau voor tekst, redactie en communicatie, Appeltern

**Vormgeving**

Linda Rieken Grafisch Ontwerp

SARPHATISTRAAT 600,  
1018 AV AMSTERDAM  
t +31 20 4802000

mail@bierenco.nl, www.bierenco.nl

© Bier&Co, Amsterdam 2017.

