



Brouwerij 'de 12 Stuyvers' operationeel!

Net buiten de grens van voormalig Rijnwoude staat de planteeu van Nederlands bekendste bierbrouwers. Echter, wist u dat er dichterbij, quasi 'om de hoek', er ook een is? En daar wordt een zeer bijzonder biersoort gebrouwen: De Indian Pale Ale (IPA)!

In 2016 begonnen begon Martijn De Zeeuw met een brouw pakket, als een hobby. Zijn eerste brouwsel kookte hij op zijn gasfornuis. Al snel kreeg hij de smaak te pakken en tja... van het één komt het ander: hij schafte een automatische ketel aan van 50 liter en een RVS vergistingsvat van 65 liter. Iedereen weet dat een brouwseltje niet echt aangename geurtjes kan verspreiden; dat ervoeren met name zijn huisgenoten. Daarom werd de schuur omgebouwd tot brouwlab, oftewel brouwruimte, zoals men dat noemt in het vakjargon.

Nederlands kampioen

Hierna ging het snel. Er werden ongeveer 50 brouwsels en meerdere recepten goed uitgewerkt en in 2019 werden de bieren ingezonden voor het Open Nederlands Kampioenschappen Bierbrouwen. Het stokpaardje van Martijn, de Indian Pale Ale (IPA) kreeg bij dit kampioenschap maar liefst 91 van het maximaal haalbare 100 punten! Martijn werd hiermee bekroond als algemeen kampioen. Chapeau! Dan rijst bij Martijn al gauw de vraag: Wat ga ik nu doen? Oké, dat was het dan: Stoppen met de brouwsels? Óf: Hier ligt nu mijn kans en gooi alles in de strijd om van mijn brouwsel tot een TOP-brouwsel te creëren!

"de 12 Stuyvers"

Er werd in het najaar van 2019 een onderzoek gestart naar de verdere mogelijkheden en Martijn besloot per 1 januari met zijn brouwerij te starten. Dan sta je voor het dilemma: Welke naam geef ik m'n brouwerij? De naam van de brouwerij en de namen van de bieren vinden allemaal hun oorsprong in regionale, historische gebeurtenissen. De naam van de brouwerij is gebaseerd op het historische feit dat in 1646 gestart werd met de bouw van de kerk aan de Dorpsstraat 64 te Hazerswoude-Dorp (t.o. oude gemeentehuis). De toren werd gefinancierd door "tot laste van de tappers van iedere tonne bier twaalf stuyvers te innen". De prijswinnende India Pale Ale heet nu "Castellum IPA", vernoemd naar het oud Romeinse verdedigingsfort Castellum Albiana. Deze bevond zich op de plek, waar nu Centrum van Alphen ligt. De Tripel heet "Ridder Lodewijk Tripel" en is vernoemd naar Ridder Lodewijk van Montfoort, welke in 1428 de allereerste ambachtsheer van Hazerswoude werd.

De recepten zijn allemaal bedacht, doorontwikkeld en geproefd in zijn brouwlab in Hazerswoude-Dorp. Daar dit brouwlab niet kan voldoen aan alle gestelde eisen

van de douanerichtlijnen was Martijn genoodzaakt zijn biersoorten te gaan brouwen bij een bevriende ambachtelijke brouwerij in Nieuwegein (Brouwerij Jovius). Hier worden op moment batches van 200 liter gebrouwen. In Nieuwegein verricht Martijn alles zelf, tot het schroten van de mout en tot de 'finishing touch': het op de flesjes plakken van het "Brouwerij De 12 Stuyvers" etiket.

In de verkoop

Oorspronkelijk was gepland om de bieren eind maart/begin april op de markt te brengen, echter door covid-19 virus heeft dit helaas ruim twee maanden vertraging opgelopen, in mei en juni was er van elk soort bier 200 liter klaar. In een paar weken tijd is er 400 liter verkocht. Op moment wordt met name aan mensen in de gemeente Alphen aan den Rijn verkocht. Deze verkoopcijfers tot nu toe zijn behaald door mond op mond reclame en via social media. Verder is het bier te koop bij Leo's Drankenhuis in Boskoop. Per half juli staat er wederom 200 liter IPA en 200 liter tripel klaar, welke bij meerdere slijterijen en horecazaken in de regio verkrijgbaar zijn. Op zondag 19 juli zal het bier gepresenteerd worden bij Biercafé de Natte in Alphen aan den Rijn. Nadere informatie kan men binnenkort op de Facebookpagina en op de site lezen <https://www.de12stuyvers.nl/>.

Hartenwens

Daar Martijn de Zeeuw reeds jaren werkzaam is in de Jeugdzorg is zijn droom om de brouwerij uiteindelijk te combineren met een werkervaringsplek voor jong volwassenen, welke met een afstand tot de arbeidsmarkt werken. Door het opzetten en realiseren van zijn eigen brouwerij alsmede de mogelijkheid om een horecagelegenheid op te zetten kunnen deze jong volwassenen ervaring doen op het gebied van productie, logistiek en horeca. In de drie jaar die voor ons ligt zal Martijn een onderzoek opstarten, evalueren en waar nodig bijsturen om de haalbaarheid van zijn fantastische droom te toetsen.

Wij wensen Martijn heel veel succes met het verwezenlijken van zijn mooie droom!

SERVICE BJD

VAN DER LINDE MODE EN LINGERIE

U kunt uw schoenen en laarzen bij ons brengen om te laten repareren. Gun uw schoenen een tweede ronde!!

**Tot en met zaterdag 18 juli:
DAMESHAKKEN € 7,50**

BAL SCHOENMAKERIJ verzorgt dit voor u/ons



mode & lingerie

Ook kunt u bij ons uw stomerijgoed aanbieden om vakkundig te laten reinigen!

STOMERIJ PEDRO verzorgt dit voor u/ons

Zij verzorgen ook kleding reparaties zoals ritsen in jassen en broeken

Dorpsstraat 138 - Hazerswoude Dorp - Telefoon 0172-589203

3 st. brengen,
2 st. betalen!
(Geldt niet op leer,
gordijnen,
dekbedden e.d.)