

	Brouw datum	Biernaam en -type	Notities uit het logboek
1	18-12-1994	"Dievels Nat", een blik van het merk Den Arseگان	Mijn eerste brouw, met een blik wat bij aanschaf al een jaar over datum was, kostprijs Fl.21,50. Smaakte prima. Enigszins als de trappist "Westmalle" (vond ik toen, tenminste)
2	5-2-1995	"Scottish Export", een blik van het merk Geordie	Proefnotitie: wat zurig, schraal bier
3	24-3-1995	"Kluiszer Abt" van Den Arseگان, een blik	Een wat bitterder, goed drinkbaar bier.
4	8-4-1995	"De Mug Bitter", voor het eerst met mout gebrouwen	Een moutige amberkleurige bitter
5	17-12-1995	"Triple Abdijbier"	Mijn eerste volmout tripel, herkomst van recept onduidelijk. Een droog fris bier
6	30-4-1995	"Brabants Blond" van Den Arseگان	Een blik met moutextract dus. Proefnotitie: zurig, "niet de lekkerste"
7	24-2-1996	"Abdijbier" van Brewferm	Pittig, zwaar bier. Ook hier nog steeds geen notities over begin en eind SG. Of alc.%
8	24-2-1996	"Abdij van Kruiningen"	Een recept van onbekende oorsprong met mout, suiker, koriander en koffiebonen. Te vroeg gebotteld, met als gevolg veel schuim en exploderende flesjes. Één flesje werd zonder bodem op de kop staand in een andere krat twee meter verderop in de kelder teruggevonden. Leergeld.
9	1-6-1996	"Bolswarder Pils	Poging tot pils. Bleef wat zoetig met weinig CO2. Geen onverdeeld succes
10	26-10-1996	"Dijlakker Pils"	Wederom een poging tot pils. Proefnotities: samentrekkend, bitter, "walgelijk". Alles in het riool. Een infectie dus
11	1-2-1997	"De Mug Bitter"	Zie ook nr 4. Te bitter, oxidatie, flesjes exploderen in de kelder. Alles in het riool.
12	7-3-1997	"Guldenaar"	Het eerste wat beter gelukte volmoutbier. Pils-, Münchener- en Caramelmout. Hallertau hop.
13	18-10-1997	Christmas Ale	Een clubrecept van De Koperen Tsjettel: een zwaar donker bier met 5 moutsoorten, rietsuiker. Challenger hop. Een smakelijk, stevig, zeer donker bier
14	29-10-1997	Brewferm type "Gold"	Donker - robijnrood bier. Bitter, iets zurig. Citaat: "geen dóórdrinker"
15	12-12-1997	Edme Superbrew Gold "Weizen" Lager Wheat Beer	Een blik, gekregen op de clubavond van De Koperen Tsjettel. Stond wat bol (oud?) Een donker tarwebier, wat een jaar na de botteldatum nog goed drinkbaar bleek
16	10-1-1998	Tripel (recept De Koperen Tsjettel)	Begin SG 1075, eind SG 1013 (dus plm 8,5 % abv), Oxydatie. Infectie. Oftewel: geen succes. Uiteindelijk in het riool verdwenen.
17	22-3-1998	Spelt witbier	60% pilsnout, 40% ongemoute spelt, Hallertau hop. Op het ONK 1998 goed voor 67 punten
18	24-5-1998	Witbier "Bolswards Wit)	36% tarwemout 36% pilsnout 28% Munichmout.
19	28-6-1998	Tarwebok (recept De Koperen Tsjettel)	Begin SG 1060, eind SG 1015, alc 6 % abv. Een 16e plaats op het open Drents Kampioenschap 1998 met 52 punten: "te dun" en "bliksmak"
20	30-11-1998	Duvel	Begin SG 1110, eind SG 1060 (!!!) Op het ONK maar ingezonden als Zoete Tripel in klasse V
21	7-3-1999	Spelt witbier	Spelt / Pilsnout 40/60.Pech! Infectie. Dus door het riool
22	12-4-1999	Spelt witbier	Zelfde recept, nu meer succes. Op de club als smaakvol beoordeeld. Welwillend beoordeeld op ONK. Het keuringsrapport is echter niet meer te achterhalen
23	15-4-1999	Weizen Bock	Begin SG 1056, eind SG 1012, aanvankelijk een goed bier, later toch smaakafwijkingen
24	13-12-1999	Tripel	Begin SG 1092, eind SG 1017. Op het ONK 2000 goed voor 58 punten ("jammer, infectie") Op het clubkampioenschap Winterbieren 2001/2002 evenzogoed een tweede plaats.
25	14-12-1999	"Bolle" Licht Kloosterbier	33% pilsnout, 33% munichmout, 33% tarwemout, begin SG 1065, eind SG 1015
26	1-4-2000	"Bolle" Licht Kloosterbier	Op het ONK te Bergen op Zoom (16-09-2000): 60 punten; Later (dec 2002!) wel een tweede plaats op het clubkampioenschvaph van De Koperen Tsjettel
27	22-8-2000	"Witte Vlier" witbier met vlierbloesem	40% spelt, 60% pilsnout, Een witbier met koriander, sinaasappelschillen en vlierbloesem. Op het ONK in BOZ goed voor 68 punten
28	5-12-2000	"Santa" Kerstbier	Pale mout, Cara Munich, Amber aroma mout, Chocolademout, Tarwemout. Op het ONK 2002 gekeurd (als IRS) door Jan van Schaik: 70 punten
29	9-3-2001	Blond	Pilsnout, Munich en 0,2% Zwarte mout.gist: Delta M. Op het ONK 2001 gekeurd door Jan van Schaik: 61 punten, "wild bier". Snel vergeten
30	23-12-2001	Pils	Pilsnout, kristalsuiker, dextrose. 4 jaar oude ondergist "Den Arseگان" Op het ONK 2002 :72pnt
31	22-2-2002	"Bolswarder Dubbel"	Pilsnout, Cara munich, Ambermout, Tarwemout. Gist: vers depot uit flesje Achel Trappist. Op het ONK 2004 bij De Roos te Hilvarenbeek: 73 punten
32	31-8-2002	"Blauwpoortbier", export stout	Zwarte mout, twee soorten Cara mout, Pale mout. Korrelgist "Trappist". SG 1090. ONK 2004: 68 punten
33	25-4-2003	Pale Ale	Pils mout, Cara pils, Cara Munich. Gist Wyeast 1028 (London Ale). ONK 2004: 70 punten
34	29-4-2003	"Witte Vlier" witbier met vlierbloesem	Een vrij klassiek witbierrecept met 40 gram vlierbloesem op totaal 35 liter bier. ONK 2004: gewaardeerd in categorie V met 76 punten, maar teveel lijkend op gewoon witbier
35	2-1-2005	Pale Ale	Pilsnout, Caramout, Ambermout, Pale Alemout, Tarwemout. Gist Wyeast 1056. Tijdens het maischen fors aangebrand ("gecarameliseerd") Ergo: ingezonden naar het BONK 2005: 65 punten. Wel een eerste (!) prijs op het clubkampioenschap "Pale Ale" van De Koperen Tsjettel dat jaar. Als "brown ale" ingestuurd naar het ONK :-) 51 punten

36	23-3-2005	Lavendelbier	Een donker bier, type Belgisch abdijbier, met toevoeging van 2 kg honing (op 6700 gram mout) en met toevoeging van 40 gram lavendelbloemen op 50 liter wort. Door Peter v/d Hurk bij mij thuis geproefd. Zijn commentaar: "Dis nen mooie!!" maar hij dronk zijn glas niet leeg. Na een jaar of zes was het bier min of meer op dronk. Kruidig bier voor de winteravonden.
37	5-3-2005	"Slow White"	Een traditioneel Belgisch witbier, zou eerst "Snow White" heten vanwege de geweldige laag sneeuw buiten op deze brouwdag, maar door een dichtslaand filterbed door niet goed behandelde tarwe was het spoelen pas des nachts om 01.00 uur klaar (in plaats van 14.00 uur 's middags.) Vandaar.
38	16-10-2005	"Neptunus" tripel	Een tripel met Pilsnout, Munich mout, Tarwevlokken en Havervlokken en licht rietsuiker. Kruiden: Koriander, zoethout, kardemom. Gist Wyeast 1214.
39	18-2-2006	"Bölsch"	Kölsch op z'n Bolswards. Pilsnout met 7% tarwemout. Hallertau Perle hop en Nottingham gist. Begin SG 1045. Geen prijswinner
40	14-5-2006	"Steam"	Poging tot California Steam Ale, verschillende moutsoorten, Wyeast 1056, SG was berekend op 1051, kwam echter uit op 1036. Gebotteld bij SG=1006. Een onopvallende pale ale.
41	24-9-2006	"Refterbier"	Een dubbel. Als bijzonderheid de Hallertau Perle hop uit eigen tuin. Verder o.a. honing. Begin SG 1052, eind SG 1012. De keurmeester op het ONK 2007 was niet overtuigd: 54 punten. "Te dun"
42	29-12-2006	Meibock	Munich, Pale en Pilsnout, Tarwemout 11% Begin SG 1052. Windsor gistGebotteld bij 1016.
43	10-3-2007	"Snowwhite"	Witbier naar het recept voor de Âldtsjerker Wite van Gerrit Admiraal, Tatrwemout en pilsnout in gelijke delen met daarbij 15% maisvlokken. Koriander, zoete sinaasappelschil, Begin SG 1047, eind SG 1008. Wyeast 3944. ONK 2007: 71 punten.
44	21-5-2007	"Neptunus"	Tripel. Met rietsuiker, koriander, zoethout en kardemom. Gist Wyeast 1762 (Belgian Abbey 2) Begin SG 1072, eind SG 013. Zelfde recept als 16/10/05, met wat minder kardemom; toch nog vrij pittig tgv de kardemom
45	3-1-2008	Chimay Blauw kloon	Een quadrupel. Begin SG 1084, eind SG 1016. De keurmeester op het ONK 2009 had nogal wat plussen en minnen: 60 punten
46	14-6-2008	"Magistraal Blond"	Poging tot Blonde. Pilsnout en 15% Munchener mout. Hallertau Perle, Nottingahm gist. Begin SG 1051, eind SG 1010. Naar het ONK 2009 ingezonden als "Kölsch", maar het was geen succes : 60 punten (gushing, teveel restsuikers, etc)
47	4-10-2008	"Foei!"	(Export) stout. Begin SG 1080, eind SG 1019. Ik citeer de keurmeester op het ONK 2009: "Bier is in alles te zwak. Mist koolzuur waardoor het waterig aanvoelt in de mond". Tja, 66 punten
48	24-1-2009	"Sterke Yerbe"	Een sterke blonde. Pilsnout, glucose, maisvlokken. Wyeast 1388 (Belgian strong ale). Begin SG 1068, eind SG 1010. Gebotteld met bottelgist Safbrew T-58. ONK 2009: 76 punten
49	1-8-2009	"Witheeren Bier"	Weizen met 40% pilsnout en 60% tarwemout (naar Derek Walsh) Begin SG 1056, eind SG 1020. Wyeast 3068 (Weihemstephan) gist
50	20-2-2010	Tripel	Een poging tot klonen van de Tripel Karmeliet. Pilsnout, Munchener mout, Tarwemout, Gerstevlokken, Havervlokken, Kristalsuiker, Kardemom, Sinaasappelschillen en Koriander, Gist: gistdepot van de Tripel Karmeliet. Begin SG 1081, gebotteld bij SG 1020
51	9-2-2011	Christoffel Nobel kloon	Recept nav een receptdiscussie op de verenigingsavond van De Koperen Tsjettel op 12-11-2010: Pilsnout + kandijsuiker, Saaz en Hallertau hop, gist Wyeast 2007 (later, na 10 dagen, nog Nottingham toegevoegd). Begin SG 1079, gebotteld bij SG 1015
52	19-3-2011	"Waisjawel"	Bedoeld als een Dunkel Weizen, echter door problemen met de roerder gecarameliseerd ("aangebrand") , dus verder aan vriend en vijand verkocht als Bockbier (tarwebok) : Pilsnout, Tarwemout (57%), Karamelmout, Kristalmout. Gist Wyeast 3068 (Weihenstephan). Begin SG 156, eind SG 1015
53	14-1-2012	Kölsch	Pilsnout, 15% tarwemout, Nottingham gist, begin SG 1052, eind SG 1010
54	31-02-2012	Meibock	Pilsnout, Pale mout, Munchener mout, Tarwemout, Wyeast 1388 (Belgian Strong Ale). Begin SG 1065, eind SG 1015
55	26-7-2012	"Rosse Geit" (Müchener Dunkles)	Pilsnout, Munchener mout, Zwarte mout, Hallertau Mittelfrüh hop in drie giften, Ondergist Wyeast 2308, Munich Lager. Begin SG 1058, eind SG 1010. Gebrouwen voor de brouwwedstrijd, uitgeschreven door museumbrouwerij "De Roos" te Hilvarenbeek ter gelegenheid van hun jubileum. Winnaar in zijn categorie en, . . overall winnaar.
56	23-3-2013	"Rosse Geit"	Het recept van de brouw op 27-07-2012 opgeschaald naar de installatie van De Roos en in Hilvarenbeek met de brouwers aldaar (Frank Broers en Erik van de Nouweland) in een batch van 250 liter gebrouwen. Installatie (een RIMS) heeft een hoger rendement dan mijn thuisinstallatie, vandaar: begin SG 1065, eind SG 1012. In juli 2013 bier van de maand op de tap bij De Roos
57	19-6-2013	"Gale Ale"	Gagelbier. Poging tot kloon van de Jopen "Koyt". O.a. met zoethout en gagel (blaadjes én katjes), bergamot olie, rozemarijn. Op het ONK 2014 goed voor 75 punten. Als minpunt werd het ontbreken van hop genoemd. Het bier ontwikkelde een mooi "zuurtje". Nog eens het zelfde bier ingezonden voor het ONK 2017 (!): goed voor 79 punten
58	24-8-2013	Stout	Een Irish Dry Stout. 78 punten op het ONK 2014
59	15-9-2013	"Hoppetee"	Een APA (America Pale Ale). Begin SG 1052 Eind SG 1010. Geen superbier. ONK 2014: 70 punten
60	18-1-2014	Brand Imperator Kloon	Het klasse "E" bier van het ONK 2014. Begin SG 1060, eind SG 1011. 33 IBU, 34 EBC. 3e prijs in de kloon-klasse met 80 punten
61	1-3-2014	Brettanomyces Blond	Een Orval-kloon. Begin SG 1059, eind SG 1009. Gist Wyeast 3522 (Belgian Ardennes) plus een culture van Brettanomyces lambicus en Brettanomyces bruxellensis. In 2014 ingezonden naar het ONK: 77 punten. Bier was nog niet goed gerijpt. Op ONK 2015 winnaar in categorie A en overall winnaar. 89 punten. Op het OCK2015 in Amersfoort een eerste prijs in categorie A: 89 punten

62	3-10-2014	Porter	Een redelijke porter maar geen hoogvlieger. 69 punten op het ONK 2015
63	29-11-2014	"Dubbele tong"	Imperial IPA. Begin SG 1084, eind SG 1010 (: 10,5% abv). Ondanks de nodige kritische notities van de keurmeester op het ONK 2015 toch nog 73 punten.
64	17-1-2015	"'t Natte Seizoen"	Saison. Bij de Saison brouwwedstrijd van Brand in 2015 met 82 punten goed voor een finaleplaats. Helaas geen winnaar.
65	7-2-2015	"Zilt en Zalig"	Oosterstout naar het voorbeeld van de oosterstout van de Scheldebrouwerij. Kloombier op het ONK 2015. De jury: "aangenaam bier maar minder goed gelijkend op het origineel": 73 punten. Ook ingezonden naar het OCK 2016 te Amersfoort: beoordeeld als niet volgens type; 66 punten. Ach, je probeert eens wat
66	3-4-2015	Saison v 2.0	Eerste gebruik van de kleine brouwerij, een Speidel 20 liter. Bij nader inzien meer het type van een APA. 79 punten op het ONK 2016
67	17-7-2015	Porter 2015	2e brouw in de Speidel. Het geheime ingrediënt hier is de 2% door mij zelf (koud-)gerookte pilsnout. Op het clubkampioenschap van De Koperen Tsjettel 78 punten. Op het ONK/OCK 2016 (Vrije Klasse) eveneens 78 punten
68	22-8-2015	"Witte Kwats"	Belgisch type witbier met pilsnout, tarwemout, ongemoute spelt. Koriander, gedroogde zoete sinaasappelschillen en kumquats. Inzending voor Vayamundo brouwwedstrijd. Nooit meer iets van gehoord. Lijkt me terecht, want het was een slecht bier.
69	7-11-2015	"WABBIT"	"Wood Aged Barley Brett Imperial Tripel". Zie voor opnames tijdens het brouwen de video elders op deze website. Een complex zwaar bier, begin SG 1102, eind SG 1008 (plm 14% abv) Gist: Wyeast 1388, Brettanomyces. Houtrijping met eikenhout van rodewijn vat. In de Vrije Klasse op het ONK 2017 met allerhande commentaar 76 punten
70	30-12-2015	Porter 2016	Deze Porter was bedoeld voor de Brand brouwwedstrijd voor amateurbrouwers. Te bitter. Gushing (abusievelijk gebotteld bij SG 1025!) Als Export Stout ingezonden naar het ONK 2016: 70 punten. Niet naar Brand ingestuurd. Teveel gebrande mouten gebruikt
71	6-2-2016	Porter 2016 v2	Vorige bier met wat receptaanpassing in de herhaling. Deze versie ingezonden naar de Brand wedstrijd : slecht beoordeeld: 19 uit 50 punten (~38 dus). Op het ONK 2016 bedeed met 61 punten. Op het clubkampioenschap van De KoperenTsjettel 70 punten
72	9-7-2016	IPA Nelson Sauvin	Single mash, single hop (Nelson Sauvin) begin SG 1073, eind SG 1012. Naar een recept van BrewDog. Door mijzelf prima gewaardeerd bier, zo niet door de jury's: 68 punten op het ONK , 69 punten op het OCK te Amersfoort (beide 2016), clubkampioenschap De Koperen Tsjettel 73 punten
73	6-8-2016	Brettanomyces Blond - rev	t.o.v. recept 61 iets veranderde hopgift. Eén Brettanomyces stam (lambicus) i.p.v. twee. In de NHC (USA) 2019 een eerste plek in de voorronde; geen prijs in de finale ronde. Wel goed voor het clubkampioenschap cat A en B van de Koperen Tsjettel, voorjaar 2019
74	10-09-216	Kuitbier	Een bier met 48% havermoutvlokken en 29% tarwemout. Gebrouwen in de Speidel (wordt dus niet geroerd tijdens het maischen) met grote technische problemen. 65 punten op het ONK 2017, Clubkampioenschap De Koperen Tsjettel 73 punten
75	2-12-2016	Session saison	Begin SG 1036, eind SG 1007. Brouwwedstrijd v/h bierfestival Groningen: 76 punten, op het ONK 2017 beter beoordeeld: 82 punten. In de finale van het clubkampioenschap De Koperen Tsjettel: 80 punten
76	20-2-2017	"C'est si bon"	Session IPA - Nelson Sauvin. Begin SG 1036, eind SG 1007. Brouwwedstrijd Brand: 31/50 ~ 62 punten, Clubkampioenschap De Koperen Tsjettel 57 punten; maar: 79 punten op het ONK 2017 (keurmeester: mooi-zachte geur van tropisch - geel - fruit: die heeft het gesnapt, want dat was de insteek ook: fruitigheid)
77	7-9-2017	"Nuchtere Geit"	Poging tot alcoholvrij maken van een op het recept van een American Amber-Red d.m.v. een soort vacuüm destillatie. Het alcohol gehalte komt echter niet lager dan 3,6% abv. Techniek is dus voor verbetering vatbaar.
78	28-10-2017	Brettanomyces Blond 2017	Als recept 73 (06/08/16): De Brett stam is hier de B. bruxellensis. Batch van 50 liter wordt vanaf 3 december 2017 gelagerd in een eikenhouten sherryvat. 01/03/18 een kleine hoeveelheid gebotteld. Op 29-06-2018 20 liter in een keg afgetapt voor de tap (dan dus ruim een half jaar op vat gelegen)
79	6-12-2017	"Piipskoft"/ "Texels Troost I.M.M."	Remake van recept 76, Session IPA - Nelson Sauvin. Proefbrouwsel, wordt voor een externe opdrachtgever in een grotere batch gebrouwen in 2018. Begin SG 1032, eind SG 1006. Een 2e prijs in de categorie "V" (vrije klasse) op het ONK 2018 met deze session IPA onder de naam "Piipskoft". Tijdens de 25e Texelcursus voor huisartsen als present uitgedeeld aan alle aanwezige sprekers en cursisten.
80	20-2-2018	Gose	Een poging tot het brouwen van een Leipziger Gose, naar de richtlijnen van de Brand brouwerij, in het kader van de brouwwedstrijd in 2018. Zout, zuur en laag in de alcohol. 3e prijs op de clubkampioenschappen van De Koperen Tsjettel. Op het ONK 67 puntjes en bij de Brand wedstrijd niet eens door naar de 2e ronde.
81	15-5-2018	Brettanomyces Blond 2018	Een klein deel toegevoegd aan het eikenhouten sherryvat (zie 78) Op 29-06-2018 het eikenvat (zie 78) aangevuld met 20 liter van dit brouwsel om verder te rijpen op vat. Op 23-10-2018 van deze blend 11 liter gebotteld (deels dus 4 maanden, deels ruim 10 maanden op hout gerijpt). In januari 2020 definitief gebotteld (na plm 15 maanden barrel-ageing dus) Het bier heeft zich heel fraai zuur ontwikkeld.
82	22-5-2018	Brettanomyces "mono"	Een proefbrouwsel van 10 liter met Brettanomyces (2 stammen) als hoofdvergisting. Dus puur wilde gist. Duurde lang voordat de vergisting op gang kwam. Tussendoor een keer overgeheveld omdat de pellicle oftewel "velo de flor" wel erg heftig was. Begin SG 1046; eind SG 1003 (alc 5,9% abv) gebotteld op 23-10-2018. augustus 2019: smaak heel redelijk. Heeft volgens de deskundigen nog wat tijd nodig

83	11-8-2018	"Wjirmverskricker" (quadrupel)	Begin SG 1102 Eind SG 1012 (: alc 12,9 % abv). Op 25 augustus naar een eikenhouten vat geheveld ter rijping. 23-10-2018 10 liter afgevuld in flessen (SG = 1013). Een zeer pittige quadrupel. 79 punten op het ONK 2019. De resterende 27,5 liter op 15/01/2020 afgevuld op flessen
84	2-11-2018	Piwo Grodziskie	Een 100% tarwebier. Gerookte tarwemout. Historisch biertype uit Polen. 3,6%abv. Hoog in het koolzuur. Op het ONK 2019 een derde plaats in categorie V; in de National Homebrew Competition (USA) een derde plek in de voorronde, helaas geen prijs in de finale.
85	26-11-2018	Geuze	Een batch van 20 liter. Spontane vergisting met microflora uit een appelboomgaard. Geen idee hoe dit gaat worden (27/09/19: na bijna eenjaar nog niet uitgegist; als dit maar goed gaat!!)
86	18-12-2018	Winterbier	Een donker verwarmend bier, 7,3%abv; kruiden, o.a. steranijs. O.a. gebrouwen voor de Brand brouwwedstrijd 2019. Daar kwam het vanwege de (te) donkere kleur niet door de eerste ronde.
87	16-1-2019	Bruin Belgisch Abdijbier	Een recept wat door de leden van De Koperen Tsjettel thuis wordt gebrouwen om later vergeleken te worden. 5,9%abv. Op de club een derde plaats.
88	11-3-2019	Isid'Or kloon	Categorie E bier op het ONK 2019. 79 punten. (een 10e plaats, de nummer1 scoorde 90 punten!)
89	6-5-2019	Caramel + zeezout	Een samenwerking met Timo Reinink. Moutkeuze gericht op caramelsmaken, weinig hopbitterheid, zout toevoeging. Resultaat: te weinig karakteristiek/smaakvol, én forse gushing. Exploderende flessen.
90	9-9-2019	Tripel	Hoog in de alcohol: 11,5% vol. 23/09 gebotteld.
91	26-10-2019	Brettanomyces Blond	Een nieuwe batch als vulling voor het 50 liter eikenhouten sherryvat. Een klein deel gebotteld op 02/12. 7,8%abv. 25/04 een deel (22,3 liter) na plm 4,5 maanden op hout gebotteld, ; 04/08 de rest (23 liter) gebotteld na in totaal 8 maanden rijping op barrel. Mooi zuur bier geworden met volle smaak.
92	17-12-2019	"BoerenBlondje"	Een saison. Het clubbier voor de clubwedstrijd op vrijdag de 13e maart 2020 (die met dank aan Vovid19 niet doorging) . 8% abv
93	3-3-2020	Piwo Grodziskie v-2	Een remake van recept 84 met een aantal verbeteringen aan het recept. Met 87 punten goed voor een 1e plaats bij het clubkampioenschap van De Koperen Tsjettel op 9 mei 2020. De voorronde van de NHC in de USA niet gehaald vanwege Covid19. Verdwenen in het NewYorkse riool
94	15-4-2020	Ijwit kloon	12 EBC, 6,6%abv. Een poging tot klonen van dit vrij speciale witbier (vrij donker voor een witbier, iets hoog abv, en citroen ipv sinaasappelschil) Was bedoeld voor ONK 2020 cat E. We zullen het nooit weten, want het ONK ging niet door. Wel een lekker biertje overigens. Beetjs etussen Weizen en Dunkelweizen in.
95	19-6-2020	Brettanomyces Blond	Een nieuwe batch van 45 liter. Op 4/8/2020 overgeheveld in houten sherryvat. Op 10/11/2020 een deel (10 liter) gebotteld en de inhoud van het vat aangevuld met 5 kg blauwe druiven (Cabernet cortis). Een poging tot hybride vergisting dus. Proefnotitie juni/juli 2021: uitstekend geslaagde Brett met een fijn rode wijn aroma als aanvulling. Winnaar van het clubkampioennschap van De Koperen Tsjettel op 15 januari 2022
96	26-8-2020	NEIPA (Kveik)	Naar een Amerikaans recept. Een batch van 20 liter maar wel in totaal iets van 5000 gram hop verbruikt. Een fraaie "hazy" NEIPA, tikje bitter, maar verder goed gelukt. 5,6% abv
97	29-12-2020	Kruidenbier	Gezamenlijk gebrouwen clubbier voor De Koperen Tsjettel. Gerstemout/tarwe/ rogge. Een goudgeel/amber kleurig bier met een kruidenbultje met "geheime" inhoud. (Bleek later te bestaan uit takjes van de jeneverbes - juniperus) Alcohol 7,4% abv. Door Corona was het niet mogelijk om gezamenlijk op de clubavond te proeven en te vergelijken.
98	8-5-2021	"Bolswarder Weisse"	Een Berliner Weisse. Pilsnout/tarwemout 50/50. Melkzure vergisting m.b.v. Lactobscillu delbrueckii. Lange rijpingstij. Alcohol 4,0% abv.
99	10-7-2021	Brettanomyces Blond	Zelfde recept als voorgaande (95). B. lambicus én B. bruxellensis. De intentie is om weer een poos te laten rijpen op eikenhout en ondertussen wederom Cabernet cortis druiven toe te voegen. Deze laatste waren echter niet meer te verkrijgen.
100	11-10-2021	Blond""Goudlokje" v1	Een blond bier met een vleugje citrus dankzij citroengras als toevoeging. M-47 gist. Alc 8,2 %abv
101	16-10-2021	Blond""Goudlokje" v2	Als vorige recept, met een hogere dosis citroengras, S-33 gist. 7,8 %abv
102	22-1-2022	Milkstout "Milde Stout"	Een recept van Fons Michielsen. Ruim 16% zwarte mout (1300 EBC).
103	8-8-2022	Blond "Goudlokje" v2	Herhaling van 101. Grotere batch gebrouwen. 40 liter, waarvan 20 liter op tap
104	6-12-2022	Cluyn, Clubrecept DKT	Een donker winterbier, 30 EBC. 4,2% abv. Caramout, roasted barley en 28% haver.
105	7-3-2023	"Wjirmferskricker"	Quadrupel; 10,7% abv. Een poging tot klonen van de Hertog Jan Grand Prestige. Deels t.b.v. het ONK 2023 (met 77 punten niet slecht beoordeeld, maar geen prijswinnaar) Na het ONK nog een tijd op eikenhout gehouden en op 27-07-2023 definitief gebotteld. De extra maanden lagering hebben het bier beter doen rijpen. Ingezonden voor de NHC (USA) 2024
106	29-7-2023	California Common	Een poging het Califoria Steam Beer na te maken, nu de Anchor Brewery definitief ter ziele is. Met het originele recept van Anchor, te vinden in het boek "The Anchor Brewing Story" door David Burkhart, met Northern Brewer hop uit eigen tuin. +/- 40 IBU, 22 EBC, 5% abv. Achteraf toch te weinig hoppig. De eigen gekweekte hop heeft kennelijk te weinig bitterstoffen. Ondanks dit bij de NHC 2024 (New York) voldoende bevonden om naar de finale door te gaan. Daar bleef het wel bij.
107	5-12-2023	4 Tinten Blond	Een 4 granen witbier/Weizen (gerst, tarwe, haver, emmer), 4,8% abv. Het jaarlijkse clubrecept van De Koperen Tsjettel door Gerrit Admiraal. 2 liter. Lage maischopbrengst, maar prima licht tarwebier
108	19-2-2024	Gagel tripel	Een poging tot het klonen van de Zundert 8. Prima bier, maar lijkt niet op het origineel. 7,6% abv. Gist BE-256
109	26-2-2024	Gagel tripel	Zie brouwsel 108. Gist S-33. Toevoegingen: gagel, zoethout, kardemom. 8,9% abv. Ook een prima biertje, iets sterker qua alcohol dan 108, maar nog steeds geen Zundert. De kruiden blijven voor mij een raadsel
110	29-5-2024	California Common	Een herhaling t.o.v. 106. Nu met Northern Brewer met bekend alfa% (11,0%) Bitterheid 37 IBU.

111	16-7-2024	"Wjirmferskrikker"	Quadrupel; als #105. 11,2%abv. Op eikenhouten vat van 30/07 tot 20/11
112	13-12-2024	Black Beauty	Een Schwarz (of eigenlijk een Bohemian Dark Lager), het clubbier van De Koperen Tsjettel 2024-2025
113	3-3-2025	Fruit Sour (passievrucht)	Gemodelleerd naar de "Catarina Sour" (BJCP cat X4). Een (melk-) zuur bier met toevoeging van 2 kg passievruchtpuree op 20 liter bier. 3,5% abv.
114			
115			
116			
117			
118			
119			
120			