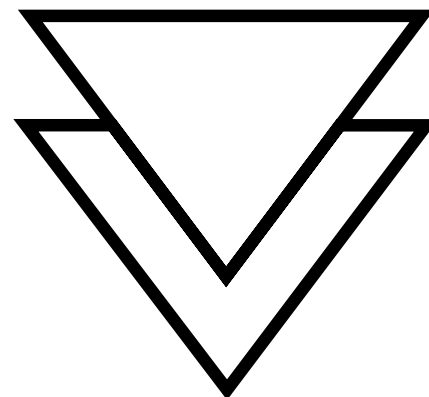




**TESSEL &
DO DE HEIJ**



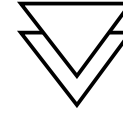
**GEBROUWEN
DOOR VROUWEN**

VAN BROUWHOBBY TOT SUCCESVOL BIERMERK

OPGETEKEND DOOR EVA DE JONG

VAN BROUWHOBBY TOT SUCCESVOL BIERMERK





INHOUD



ISBN 978-90-225-8922-9

ISBN 978-94-023-1482-3 (e-book)

NUR 320

Omslagontwerp: Balthazar Studio

Illustraties © Zena Ankersmith, Sarah van Ours

Illustratie bierstijlen © istock

Vormgeving binnenwerk: Diewertje van Wering

© 2020 Do de Heij, Tessel de Heij en Meulenhoff Boekerij bv,
Amsterdam. Deze uitgave kwam tot stand door bemiddeling van
Sebes & Bisseling Literary Agency te Amsterdam.

De uitgever heeft ernaar gestreefd alle rechten van derden te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen contact opnemen met Meulenhoff Boekerij bv, Amsterdam. Niets uit deze uitgave mag openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, internet of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Behalve dan als je op social media wilt delen wat je aan het lezen bent. Link dan naar @gebrouwendoorvrouwen

VOORWOORD 8

1: HET BEGINT ALLEMAAL MET EEN GOED GLAS BIER

- ▶ Brouwdroom 14
- ▶ Brouwdebuut 25
- ▶ Steile leercurve 30
- ▶ Ervaring, lol en vertrouwen 38

2: DE START VAN GEBROUWEN DOOR VROUWEN

- ▶ Op de tap 44
- ▶ Een eigen biermerk 52
- ▶ De eerste successen 54
- ▶ Plotseling ondernemers 57

3: DE HOBBY LOOPT UIT DE HAND

- ▶ Een lopend vuurtje 66
- ▶ Uitdagingen 78
- ▶ Stappen zetten 81
- ▶ Baan opzeggen 86

4: DOORPAKKEN

- ▶ Fulltime ondernemen 92
- ▶ Jezelf verkopen 98
- ▶ Biermarketing 104
- ▶ Hard werken loont 112

5: DE STROOMVERSNELLING

- ▶ Professionaliteit en kwaliteit 120
- ▶ Een bedrijf managen 133
- ▶ Yes, yes we hebben (meestal) succes 142

6: OPSCHALEN 2.0

- ▶ Groter, beter, meer 150
- ▶ Ons dreamteam 154
- ▶ Een hoge vlucht 158
- ▶ Posters door heel Amsterdam 166
- ▶ Onze eigen BAR 169
- ▶ What's next? 182

FAQ: DE MEEST GESTELDE VRAGEN AAN DO EN TESSEL 188

JE EIGEN BIER BROUWEN 198

DANKWOORD 202





**Eerste biertje
gebrouwen**
oktober 2013



**Banen
opgezegd**
januari 2016



**Bij Albert Heijn
op schap**
maart 2017



**1 miljoen biertjes
verkoct in 1 jaar**
november 2018

**Bier op tap bij De Parel
en Mossel & gin**
mei 2015



**Eerste werknemer
aangenomen**
juni 2016



**Naar China om daar
ons bier te drinken**
mei 2018



**5 jaarig
bestaan**
mei 2020





VOORWOORD

‘TES, IK BEN ER KLAAR MEE! IK KAN GEWOON GEEN STAP MEER ZETTEN IN MIJN HUIS. HET IS ÉÉN GROTE BIEROPSLAG GEWORDEN.’

Wij, Tessel en Dorris (Do) de Heij, twee zussen uit Amsterdam, begonnen in 2013 met bierbrouwen als hobby in Do's keuken. Nog geen twee jaar later kwamen de eerste dozen bier uit de brouwerij. Die dozen stonden bij ons thuis opgestapeld en in de tuin van onze broer Frans, waar we speciale tuinhuisjes in hadden laten zetten om nog meer bier kwijt te kunnen. De onbegaanbare huizen waren het zoveelste teken dat onze gezamenlijke hobby uit de hand liep. Het idee van banen opzeggen werd voor het eerst serieus geopperd.

Toen we het loondienstleven vaarwel zeiden en daardoor fulltime konden werken voor Gebrouwen door Vrouwen, nam het bedrijf een vlucht. We waren van hobbyisten met een KvK-inschrijving plotseling serieuze ondernemers geworden. Na drie maanden konden we onszelf al uitbetalen. Volgens vele zelfbenoemde kenners hadden we 'goud' in handen. Dat betekende ook een risico om dat 'goud' te verspelen, wat de druk wel opvoerde. Iedereen was enthousiast over ons bier maar we werden ook plotseling geconfronteerd met kwesties waar bierbrouwende, startende ondernemers blijkbaar tegenaan lopen.

Want hoe richt je eigenlijk je agenda in en hoe stel je prioriteiten? Waar sla je het bier op als je het op grotere schaal gaat verkopen? Hoe ga je om met al die mensen die opeens iets (lees: gratis bier) van

je willen? En dan hebben we het nog niet eens over de sociale kant van het verhaal. Het was, en is nog steeds, bizar om te merken dat mensen enorm geïnteresseerd zijn in wat we doen. Het bedrijf wordt onderdeel van je identiteit. Het gaat zelfs nog verder dan dat. Tessel krijgt vaak de vraag of ze niet 'van dat bier is' en samen worden we soms herkend op straat. Je wordt bijna een soort BN'er.

Je krijgt als beginnend ondernemer ook allerlei ongevraagde zakelijke adviezen. Het begint altijd met de zin 'jullie moeten gewoon' en de rest kun je willekeurig invullen met een van de volgende opties: 'fors investeren/flink doorpakken/samenwerken met Heineken/je eigen brouwerij beginnen/je bier in het buitenland verkopen' en ga zo maar door. Daar zaten zeker goede ideeën bij, maar na de zoveelste keer te moeten horen dat we 'gewoon moesten doorpakken' terwijl we werkdagen van veertien uur maakten, hadden we het soms wel even gehad. Daarnaast heeft iedereen een mening over de smaak van je product (behalve een handjevol starre wijndrinkers die 'geen bier lusten' en geheelonthouders). Natuurlijk is het leuk om te horen dat mensen je bier lekker vinden of juist te bananig, bitter of zoet, maar het blijft ook een kwestie van smaak.

Bovendien stapten wij als twee jonge vrouwen de mannenwereld van het bierbrouwen in. Zo werden we regelmatig door andere brouwers op de proef gesteld over de receptuur of het brouwproces. De heren in kwestie vuurden dan ingewikkelde vragen op ons af over chemische processen om onze kennis van zaken te testen. Uiteraard konden we de mannen altijd prima van repliek dienen. Gelukkig vonden de meesten van onze collega-brouwers het juist leuk dat twee vrouwen het speelveld betraden. Het feit dat we vrouwelijke brouwers zijn

maakt ons ook uniek. Het levert veel publiciteit op en de gunfactor is hoog.

Je kunt wel stellen dat het een *rocky road* was. We hebben alles vanaf het begin zelf moeten leren. Niet alleen het hele brouwproces en het creëren van het perfecte biertje, maar ook alles wat bij het ondernemen komt kijken. Zo moesten we ons opeens bezighouden met zaken als investeren, onderhandelen en personeel aannemen. Daarnaast was (en is) het een uitdaging om ook een sociaal leven te hebben en onszelf niet over de kop te werken. Dat viel niet altijd mee.

Maar vandaag de dag staat er 500 m² aan bier in een opslag en hebben we een eigen kantoor dat we runnen met dertien man (of eigenlijk twaalf vrouwen en een man). We exporteren ons bier naar verschillende landen, ons bier ligt in ruim 700 supermarkten en wordt geschonken in zo'n 600 kroegen. Wat zijn we blij dat we kunnen leven van hetgeen we het allerliefste doen! En ons allerbelangrijkste doel, lol hebben, bereiken we nog elke dag. Als we willen kunnen we dagelijks proosten met ons eigen bier, in onze eigen bar. Hadden we dit van tevoren durven dromen? Nee. Was het allemaal onderdeel van een vooropgezet plan om een bedrijf met een topomzet op te zetten? Ook niet. We zijn eigenlijk plotseling professioneel bierbrouwer en ondernemer geworden door simpelweg te doen wat we leuk vonden.

Blijkbaar hebben we steeds de juiste afslag genomen, want ons merk staat inmiddels als een huis. Welk pad wij hebben bewandeld als jonge ondernemende vrouwen in de bierwereld en tegen welke obstakels we aan zijn gelopen, lees je in dit boek. En als het goed is, steek je er ook nog van op hoe een nieuw biertje zich van een idee ontwikkelt tot een echt product in een flesje of op de tap. Heb jij weer wat leuks te vertellen in de kroeg.

Cheers,
Do & Tessel





1 HET BEGINT ALLEMAAL
MET EEN **GOED
GLAS
BIER**





‘MIJN EIGEN BIERTJE BROUWEN DAT BETER SMAAKT DAN DAT VAN DE TAP IN DE KROEG. DAT WIL IK. LEREN HOE HET PROCES WERKT, HOE IK EEN GOED BIER KAN BROUWEN EN VOORAL HOE IK ZELF INGREDIËNTEN KAN TOEVOEGEN.’

Do: Met deze woorden opende ik mijn bierblog in oktober 2013. Ik was begonnen met een nieuwe hobby: bierbrouwen. Op vrijdagmiddag dronken we op mijn werk vaak de zelfgebrouwen biertjes van een collega. Die waren zo lekker! Dat wilde ik ook leren. In het begin onderschatte ik totaal hoe gecompliceerd zo’n brouwproces eigenlijk was. Maar daar zou ik gauw genoeg achter komen.

Tessel: Toen Do haar blog begon was ik net terug van een reis door Australië en weer een beetje aan het landen in Nederland. Als je me had verteld dat ik samen met mijn zus een biermerk zou gaan runnen, had ik waarschijnlijk heel hard gelachen. Do had brouwspullen gekocht en ging brouwen met onze vader. Ik vond het een leuk project maar ik zag het meer als een experiment, want Do had altijd veel hobby’s (waar ik me meestal niet mee bemoeide). Maar toen het eerste bier vrij goed lukte, wilde ze doorgaan en duurde het niet lang voordat ze mijn hulp inschakelde. Vanaf dat moment hebben we elk biertje samen gebrouwen.

Zijn wij een geboren brouwteam? Geen idee. Het is gewoon zo gelopen. Het brouwen, het ondernemen en de hele biercultuur past natuurlijk wel bij ons, want anders was dit boek er nooit gekomen. Eén

ding staat in ieder geval vast: bierbrouwen begint met bier drinken. Met véél bier drinken. Dat deden wij vanaf het moment dat het mocht namelijk maar al te graag. Op de hockeyclub, in studentenkroegen en in biercafés.

VAN LAUW PILS NAAR SPECIAALBIER

Onze allereerste biertjes dronken we op hockeyfeesten. In het clubhuis stonden jongens en meisjes elkaar gewapend met vaasjes bier vanuit de hoek aan te gapen. Na een aantal drankjes waagde de eerste dappere gangmaker zich op de dansvloer en binnen no time stond iedereen – met een biertje in de hand – te dansen. Het bier fungeerde als schild (je kon nonchalant nippen van je doodgeslagen biertje), als excuus om er even tussenuit te gaan (‘Ik ben even bier halen!’) en als sociaal smeermiddel (‘Wil je ook een biertje?’). Bovendien worden de dansmoves van ongemakkelijke puberlijven een stuk soepeler na een aantal drankjes. We waren op dat moment absoluut geen fijnproevers en zeker geen bierkenners. Het bier dat we dronken was aangelengd met water (en dat was maar goed ook).

Toen we achttien waren, verhuisden we als kersverse studenten naar Amsterdam. In studentenkroegen als Meander en café Maarten dronken we veel en vaak bier van de bekende grote merken. Want ja, iedere student dronk het en het was goedkoop. Wel deden we in die periode interessante ontdekkingen.

Do: Ik weet nog precies het moment dat ik voor het eerst een Skuumkoppe van de Texelse Bierbrouwerij dronk. Ik vond het zo lekker dat ik met vriendinnen op zoek ging naar cafeetjes waar ze dit bier schonken in de bijpassende grote glazen. Dit waren vaak cafés waar ook andere speciaalbieren geschonken werden en zo ontdekte ik dat er een heel scala aan *craft beers* bestond.

Tessel: Ik begon – op vrij willekeurige wijze – verschillende bieren uit te proberen. Ik sprak vaak op maandagavond af met een vriendin om samen onbekende bieren van de kaart te proeven in café De Blaffende Vis in de Amsterdamse Jordaan. Die gaven we dan cijfers en de lekkerste bestelden we nog een keer (of drie).

Waar we de tijd en het geld vandaan haalden? Om te beginnen hadden we allebei vanaf ons vijftiende al banen in de horeca, want bij ons in het gezin stond zelfstandigheid hoog in het vaandel. Onze ouders vonden dat je zelf moest werken voor je geld. Bovendien waren we studenten in de tijd vóór de crisis en voor de nieuwe prestatiebeurzen. We konden onze studiefinanciering nog schaamteloos uitgeven aan bier.

**‘ZIJN WIJ
EEN GEBOREN
BROUWTEAM?
GEEN IDEE. HET
IS GEWOON ZO
GELOPEN.’**



WAT IS HET VERSCHIL TUSSEN BIER, PILS EN SPECIAALBIER?



In Nederland worden de termen bier en pils vaak onterecht door elkaar gehaald. Ook is het niet voor iedereen duidelijk wanneer je een bier 'speciaalbier' noemt. Het heeft onder andere te maken met het gistingproces. In de volksmond hebben we het vaak over 'bier' (waarmee we eigenlijk 'pils' bedoelen) en 'speciaalbier'. Het zit zo:

BIER is een overkoepelende term voor een koolzuur- en (meestal) alcoholhoudende drank die bestaat uit water, gefermenteerde mout en plantaardige ingrediënten zoals hop of kruiden (zie p. 27). Er bestaan in totaal ongeveer 400 soorten bier, waarvan pils de bekendste is.

PILS (OF PILSNER) is geen synoniem van bier maar een type bier. Deze biersoort is ontstaan in het Tsjechische stadje Plzen (vandaar de naam 'pils') maar werd uitgevonden door een Duitser. Pils is een licht bier met een heldere, goudgele kleur en een vrij vlakke smaak. Het wordt gemaakt van gerstemout, hōp, water, gist en suiker. In Plzen werd in de 19^e eeuw een nieuwe koeltechniek gebruikt bij het brouwen van bier waarbij de gisting plaatsvond op een lagere temperatuur. Dat heet ondergistend bier: bier waarbij de gisting plaatsvindt bij temperaturen tussen ongeveer 4 en 12 graden. De productie van ondergistend bier duurt langer, maar het is minder bevattelijk voor bacteriën en de smaak van het eindproduct is een stuk constanter. Pils is altijd een ondergistend bier. De bekende bieren die we van de grote fabrikanten drinken, zijn voornamelijk pilsners. Denk aan Heineken of Amstel.

‘DOE MIJ MAAR EEN BIERTJE’

SPECIAALBIER valt ook onder de paraplueterm bier. Er bestaat geen wettelijke definitie voor speciaalbier. Het zijn eigenlijk alle bieren die niet onder de noemer pils vallen. Bij speciaalbieren kan er qua ingrediënten naar hartenlust worden gevarieerd en geëxperimenteerd. Speciaalbieren zijn (bijna altijd) bovengistende bieren. Daarbij vindt de vergisting plaats bij hogere temperaturen: ongeveer tussen de 15 en 25 graden. Het eindresultaat is moeilijker te controleren, want door de hogere temperaturen zijn er meer bacteriën in het spel. Na de eerste gisting wordt het bier geproefd en daarna vaak nog een keer navergist in het fust of op de fles. Ze worden meestal in kleinere batches dan pils gebrouwen en de smaak kan per batch verschillen. Ze worden vaak ingedeeld op soort (IPA, tripel,

witbier etc.) en op smaak (fruitig, bitter, zoet etc.) Voorbeelden van bekende speciaalbieren zijn La Chouffe, Hoegaarden Wit en Tripel Karmeliet.

KORTOM:

- ▶ Pils is bier maar niet al het bier is pils.
- ▶ Goedkoop bier is meestal pils.
- ▶ Pils is altijd een ondergistend bier.
- ▶ Speciaalbieren zijn (meestal) bovengistend bier.
- ▶ Alle bieren van Gebrouwen door Vrouwen zijn speciaalbieren en bovengistend.
- ▶ Wanneer we het in dit boek over ons bier hebben, hebben we het dus over speciaalbier.



DE BEKENDSTE BIERSTIJLEN



PILS

HELDER

Een ondergistend bier, gebrouwen met gerstemout. Pils heeft meestal rond de 5 % alcohol en is fris en makkelijk doordrinkbaar. Wij drinken graag een fluitje pils om de avond af te sluiten.



WITBIER

LICHT TROEBEL

Een bovengistend bier met minimaal 30 % tarwemout. Witbier wordt vaak gebrouwen met korianderzaad en citrusschillen. Bij de eerste zonnestralen viert de lente op het terras met een groot glas witbier.



TRIPEL

GOUD VAN KLEUR

Tripels zijn gebrouwen met heel veel mout. Hierdoor zijn ze vol en zoet van smaak, en hoog in alcohol: tussen de 7 en 10 %. Tripels zijn voor ons echte genietmomentjes, thuis op de bank of voor de openhaard.



AMBER

ROBIJNROOD

Meestal is het een vrij bitter bier, met een kruidige karamelsmaak. Wij weten niet zo goed wat we van deze stijl vinden omdat elk amberbier dat wij hebben gedronken zo anders was.



WEIZEN

TROEBEL

Dit is een Duitse biertijl die lijkt op witbier. Weizen wordt met nog meer tarwemout gebrouwen, minimaal 50 %. Na een intensieve wintersportdag is dit het beste bier op de piste.



BLOND

GOUD

De Belgische gist geeft blond bier haar specifieke smaak. Het is een licht bitter bier, vaak met een fruitige afdronk. We bestellen het in de kroeg als we niet kunnen kiezen, bij een blond bier weet je zeker dat je goed zit.



HERFSTBOK

ROODBRUIN

Bockbieren zijn meestal ondergistend en bevatten minimaal 6,5% alcohol. Ze smaken vaak zoet en bitter tegelijk. Zodra de bockbieren op tap staan kun je op 'bokkentoelt' langs de kroegen, erg gezellig.



STOUT

BIJNA ZWART

Gebrouwen met gebrande of geroosterde mouten, hierdoor is het bier donker of soms zelfs zwart van kleur. Stout bier heeft een intense smaak, je moet het leren drinken. Wij zijn het nog steeds aan het leren.



AMERICAN PALE ALE (APA)

LICHT

Vrij bitter doordat er veel (Amerikaanse) hop in zit. American Pale Ales hebben een bloemige, fruitige geur en zijn goed doordrinkbaar. Op een warme dag zijn deze bieren heerlijk dorstlessend. Wij drinken ze graag in de zon op het terras.



NEW ENGLAND IPA (NEIPA)

LICHT TROEBEL

Sappige en zachte, nieuwe bierstijl. Met weinig tot geen bitterhop is dit de fruitige, romige variant van de **ipa**. Wij vinden dit heerlijk omdat het bijna is alsof je een fruitige juice drinkt.



INDIAN PALE ALE (IPA)

LICHT VAN-KLEUR

Vroeger werd bier van Engeland naar India verscheept. Om dit bier de lange zeereis goed te houden werd er heel veel hop in gedaan voor de houdbaarheid. Het is tegenwoordig een typische craft bierstijl. Wij vinden **ipa's** heerlijk ruiken maar de smaak te bitter.



LAMBIEK

LICHT

Een eeuwenoude Belgische stijl die je herkent aan de zure smaak en weinig koolzuur. Dit bier fermenteert in houten vaten door spontane gisting uit de open lucht. Je moet ervan houden...

Toen we onze studie informatiekunde en nieuwe media (Do) en voeding en diëtetiek (Tessel) hadden afgerond, kwamen we terecht in onze eerste 'serieuze' banen. Dat was wel even wennen want opeens moesten we vanuit ons vrijheid-blijheid-leven vroeg opstaan en kregen we meer verantwoordelijkheid.

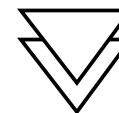
Tessel: Na mijn studie besloot ik eerst een jaar lang een reis door Australië te maken. Toen ik terugkwam, begin 2014, werd ik aangenomen bij Ahold als *merchandising & sourcing assistant*, wat erop neerkwam dat ik verantwoordelijk was voor de assistentie bij de in- en verkoop van een bepaalde categorie producten. Die categorieën wisselden steeds waardoor ik met veel verschillende producten en collega's werkte. Ik maakte lange dagen, maar ik had er een fijne tijd en ik legde er contacten die me later nog goed van pas zouden komen bij het opzetten van ons biermerk en het distribueren van ons bier. Ook leerde ik veel over het in- en verkoopproces van goederen en trainde ik mijn onderhandel-skills omdat ik in discussie moest over inkooprijzen met leveranciers.

Do: Bij mij liep het heel anders. Na een aantal banen, van storyteller tot ict'er, en zelfs een zoektocht door Spanje om daar een kroeg te kopen met mijn vriend Wouter, kwam ik in 2014 als projectbegeleider terecht bij Stamkracht, een jong en klein bedrijf dat webapplicaties ontwikkelde. Ik had plezier in mijn werk en ik leerde van alles over het opzetten en runnen van een eigen bedrijf, het voeren van een boekhouding en het aannemen van werknemers. Omdat het zo'n kleine onderneming was, was mijn takenpakket gevarieerd, waardoor ik me kon ontwikkelen op veel verschillende vlakken. Ik leerde werken met Photoshop en InDesign, ik zette nieuwsbriefcampagnes op, beheerde de social media en maakte ict-videotutorials. Bij Stamkracht ontmoette ik Sten, een Deens-Amerikaanse collega met een interessante hobby: hij brouwde thuis z'n eigen bier, op zijn woonboot.

Als je kijkt naar hoe een groot plan of succesvol bedrijf tot stand komt, is het altijd lastig om een 'bepalend' moment te *pinpointen*. De meeste grote plannen komen tot stand door een samenloop van

toevallige ontmoetingen, kansen en keuzes die niet eens altijd bewust gemaakt worden. Maar als er dan tóch een kantelpunt moet zijn, is dat misschien de ontmoeting met Sten. Hij stond aan de wieg van onze transitie van bierdrinkers naar bierbrouwers.

Do: Sten nam op een van de vrijmibo's zijn ambachtelijke bier mee in omgespoelde Grolsch-flessen. Toen ik het voor het eerst proefde, was ik verrast over de buitengewoon lekkere smaak. Dit bier smaakte zoveel beter dan het blikbier van de supermarkt dat we normaal op kantoor dronken. Ik wilde er meer over weten en greep vanaf dat moment elke borrel aan om Sten eindeloos te ondervragen. Ik raakte volledig geïntrigeerd door het bier en het brouwen en hoe meer ik te weten kwam, hoe meer ik erover wilde weten. Na een paar weken besloot ik, met de hulp van Sten, zelf te gaan brouwen. Hij werd mijn persoonlijke biergoeroe in die eerste maanden van mijn brouwavontuur. Ook legde ik elke stap vast in mijn blog.



BROUWDEBUUT

DE EERSTE STAPPEN IN DE BROUWMARKT

Do: Om te beginnen moest ik uitvinden wat ik allemaal nodig had om thuis bier te brouwen. Dat was veel. Heel veel. Gelukkig vond ik al snel een kant-en-klaar starterspakket. *Piece of cake*, dacht ik. Gewoon kopen, beginnen en de instructies opvolgen. Enthousiast vertelde ik Sten over mijn plannen, maar hij vond het een slecht idee:

'Sorry Do, but that's just water. Please don't EVER buy a starterskit again, even when the people of the shop tell you so. You can skip this whole thing and I'll email you a list with the right brewing supplies.'

Met een stevig boodschappenlijstje ging ik naar de Brouwmarkt in Almere, een winkel van ruim 600 m² met alle spullen die een thuisbrouwer zich maar zou kunnen wensen. Dat werd nog een hele zoektocht, want hoe herken je in godsnaam een waterslot, waar vind je een hydrometer en welke schoonmaakmiddelen zijn het beste? Langzaam raakte mijn karretje steeds voller. Checklist één was afgevinkt. Nu de ingrediënten nog.

Vol goede moed ging ik op zoek naar de bestanddelen voor het honingbiertje dat ik gevonden had op internet en dat door Sten was goedgekeurd. Mijn beginnersoptimisme werd al gauw afgestraft. Het bleek onmogelijk om de hopsoort uit het recept te vinden in deze winkel. Tegen beter weten in liet ik me overhalen een kant-en-klaarpakket te kopen voor een ander honingbier. Hop, gist en mout zaten er in de juiste verhoudingen in ('veel handiger') en bovendien droeg het starterskit-biertje de legendarische naam *Obama's Unique White House Honey Ale*. Het was het allereerste biertje dat gebrouwen was in het Witte Huis. Een idee van Obama himself. Hoe erg kon het zijn?