

Verslag van de activiteiten van het jaar 2017

2017 was opnieuw een zeer succesvol jaar. De Koninklijke Oud-Studentenbond Fermentatio telde 83 binnenlandse en 7 buitenlandse leden.

De Raad van Bestuur kwam 5 keer samen. Volgende activiteiten werden georganiseerd:

De **algemene vergadering** van vrijdagavond 3 februari is gestart met een bezoek aan **Brouwerij Strubbe** te Ichtegem. Marc Strubbe is immers 25 voorzitter van Fermentatio en dit verdiende wel een verrassingsbezoek. Na een rondleiding in de brouwerij door onze voorzitter en een proeverij van enkele van zijn bieren met de nodige hapjes gingen we naar feestzaal “Salons De Vrede” te Ichtegem voor de algemene vergadering samen met 40 aanwezige leden. De avond werd afgesloten met een feestdiner.

Op vrijdag 6 oktober werd de **technische uitstap** georganiseerd, met de bus bezochten we 2 brouwerijen in het Nederlands en Belgisch Limburg. Het bezoek in de voormiddag ging richting Gulpen waar we te gast waren bij de Gulpener Bierbrouwerij voor een bezoek aan de brouwerij onder leiding van Steven van den Berg.

Na de middaglunch in het gloednieuwe Gulpener brouwlokaal brachten we een bezoek aan Brouwerij Amburon te Tongeren, een recente Craft Brouwerij onder leiding van Davy Daniëls.

Op vrijdag 1 december werd **de brouwerijstudiedag** georganiseerd in het D -gebouw van de Campus Schoonmeersen. Er werd een record aantal van 290 inschrijvingen genoteerd en ook de laatstejaars studenten volgden de lezingen bij.

Na de begroeting van Marc Strubbe sprak Dhr. Sam Crauwels van de KULeuven over de hoofd karakteristieken van de Brettanomyces Bruxellensis gist. Hierna kwam Dhr. Wolfgang Kalthoff aan de beurt over een methode over het ontgassen van bier voor metingen. Dhr. Martin Jörg van Centec kwam spreken over een verbeterd dealcoholizatie proces van bier en het markt potentieel hiervoor. Dhr Johannes Plankl van Kronos kwam spreken over Dynafill, afvulling en sluiting met een en dezelfde unit. En als afsluiter voor de pauze Mevr. Natalia Svedlund van Ziemann-Holvrieka over een volledig nieuw brouwzaal concept.

Na de pauze was het de beurt aan Mevr. Christina Schönberger van Joh. Barth & Sohn met een lezing over dryhopping. Dhr. Frank-Jürgen Methner van de TU Berlin gaf een lezing over de invloed van donkere geroosterde mout op de smaakstabiliteit van bier. Mevr. Anneleen Decloedt van de Universiteit Gent/Hogeschool Gent sloot af met een lezing over de industriële productie van glutenvrije moutbieren.

Als afsluiter bedankte de voorzitter de sprekers en overhandigde hen een tinnen pot. Hierna werd de oplossing van de quiz toegelicht door Mevr. Anita Van Landschoot.

Na de voordrachten gingen we genieten van een walking diner met finger foods in de foyer. De studiedag werd gesteund door 42 bedrijven.

Marc Strubbe
voorzitter

Karel Vermeiren
ondervoorzitter

Lorenz Lambrecht
penningmeester

Benny Van Heule
secretaris