

Basis

Bierstijl:
 Recept naam:
 Brouw datum:
 Bottel datum:
 Recept bron:

Ingrediënten

Mouten(.....gr),(.....gr),
(.....gr),(.....gr),
 Water
 Brouwzouten
 Hoppen(.....gr),(.....gr),(.....gr)
 Overig(.....gr),(.....gr),(.....gr)
 Gist(.....gr)

Brouwdag voorbereiden

- Alle ingrediënten aanwezig?
 Kookpan schoonmaken en brouwzak checken op schoon

Schroten en Maïschen

- Mouten wegen en schroten. Geschootte mout in brouwzak bewaren
 Kookpan vullen met maïschwater. Hoeveelheid maïschwater:
 Brouwzouten toevoegen. Gips: Zuur:
 Brouwzak in water dompelen. Maïschen begint. Temperatuur checken. Isoleren
 starttijd:
 Temperatuurverloop
 min @°C, min @°C, min @°C, min @°C
 Eindtijd:
 Verwijderen brouwzak. Uitknijpen
 Hoeveelheid wort: liter

Koken

- SG meten (Pre-boil gravity): (.....SG/.....Bx)
 Vuur hoog om aan de kook te brengen.
 Starttijd koken: ("X")

Hop toevoegen.

- Hop/toevoeging gram @ tijd X+ min
 Hop/toevoeging gram @ tijd X+ min
 Hop/toevoeging gram @ tijd X+ min
 Hop/toevoeging gram @ tijd X+ min
 Hop/toevoeging gram @ tijd X+ min
 Hop/toevoeging gram @ tijd X+ min
 Hop/toevoeging gram @ tijd X+ min

- Ondertussen voorbereiden koelen.

SG meten: (.....SG/.....Bx) Methode: drijver / refractometer)

Eindtijd koken:
 Hoeveelheid wort:

Koelen

Starttijd:
 Eindtijd:
 Eindtemp:

Ondertussen desinfecteren: Trechter, Zeefje, Hevel, Vergistingsfles

Vergisten 1

SG meten (Original Gravity, OG): (.....SG/.....Bx)

Overhevelen

Hoeveelheid wort in fles:

Gist toevoegen

Wegzetten

vergistingstemperatuur:

Schoonmaken en opruimen

Verloop vergisting:

Datum/tijd – seconden per blub :

Datum/tijd – seconden per blub :

Datum/tijd – seconden per blub :

Datum/tijd – seconden per blub :

Datum/tijd – seconden per blub :

Datum/tijd – seconden per blub :

Datum/tijd – seconden per blub :

Datum/tijd – seconden per blub :

Eventueel ingrediënten toevoegen (dry hop)

Datum toevoeging

Vergisten 2

Cold crash

Datum:

SG meten (Final Gravity, FG):(.....SG/.....Bx) Methode: drijver / refractometer)

Datum:

Gelatine toevoegen

Hoeveelheid:

Datum:

Vorbereiden bottelen

Checken op voldoende flesjes beschikbaar

Checken op voldoende kroonkurken

Flesjes schoonmaken

Bottelen

Datum:

Flesjes desinfecteren

Hevel en zeefje desinfecteren

Kroonkurken en apparaat klaarzetten. Lekbak en placemats klaarzetten.

Vergistingsfles uit koelkast op aanrecht. Laten rusten om te bezinken.

Bottelsuiker voorbereiden

Suiker per flesje:

Flesjes laten uitdruipen en bottelsuiker injecteren

Flesjes vullen (en wat achterhouden voor proeven en FG meting) en kroonkurken opdrukken.

FG: (.....SG/.....Bx)

Hergisting

Hergistingstemperatuur:

Looptijd hergisting.:

Proeven

Drinken vanaf: (1 maand voor 5%. Daarna een maand per %)

Proeven datum:

Proeven aantekeningen: