

Het brouwproces

- Malen
- Mashen
- Spoelen
- Koken
- Filteren
- Gisten
- Bottelen

Wat heb je nodig?

- Ingrediënten voor +/- 20 liter:
 - Mout: granen van gerst, spelt, haver, ...
 - Hop: bloemen of pellets
 - Suiker, honing, rietsuiker, bruine suiker, ... (optioneel)
 - Bakkersgist of brouwersgist
 - Puur water, warm (starten bij 40-45 graden Celsius, wordt opgewarmd tot 65-67 graden)

Malen of schroten

- Vermaal de helft van de mout.
- Zorg dat de korrels niet te grof blijven, maar ook niet te fijn worden (bloemerig)
- Vlokken van haver, gerst etc worden niet gemalen, wel een half uur voorkoken

Mashen

- Doe alle gemalen en ongemalen mout samen met de voorgekookte vlokken in een grote ketel.
- Giet (warm) water op en breng op 65-67 graden.
- Indien te warm: koud water bijgieten
- Indien te koud: kokend water bijgieten
- Anderhalf uur laten trekken

Lauteren (filteren)

- Breng de mash over in een filterconstructie
- Giet ook al het mashwater op.
- Laat doorlopen tot er nog 1 cm water boven de granen staat
- Hercirculeer de eerste 5 liter
- Spoel dan met water van 74-78 graden
- Geef de granen aan de kippen

Opkoken

- Breng al het opgevangen vocht aan de kook met de hop (1 à 1,5g/liter)
- Let op dat de ketel niet overkookt
- Koken zonder deksel, 30' met de hop, daarna nog een uur met de suiker.

Afkoelen en zeven

- Vanaf nu steeds met ontsmette materialen werken
- Koel het kookvocht zo snel mogelijk af, bv. door de kookketel in een tobbe met ijswater te plaatsen.
- Eens afgekoeld onder 33 graden: aereren. Dit gebeurt automatisch door het kookvocht door een vergiet te filteren.
- Let op dat er geen contaminatie kan ontstaan!

Fermenteren

- Ontsmet de fermentatiecontainer
- Giet er het gefilterde kookvocht in, dat mag flink klateren
- Voeg de gist toe a ratio van 1g/l
- Sluit af met een waterslot
- Laat minstens 14 dagen gisten op kamertemperatuur, liever zelfs een maand.

Bottelen

- Ontsmet de flessen
- Giet de gefermenteerde vloeistof in een ontsmette container met een kraantje
- Voeg nog 4g/l honing of suiker toe en een snuifje gist (1g/20l)
- Bottel en sluit de flessen zo snel mogelijk af

Nagisting op fles

- Bewaar de flessen eerst tien dagen op kamertemperatuur, niet in de zon
- Verhuis ze daarna naar een koelere plek, bv. kelder of koele berging
- Flessen mogen niet in de vrieskou!

Drinken

- Zes weken na botteling is het bier helder
- Schenk een fles steeds in één vloeiende beweging volledig uit, zonder “klokken”, houd dus voldoende glazen klaar
- Voor het schenken evt. in de koelkast plaatsen, rechtop, niet in de deur
- Indien de fles verplaatst werd, eerst 3-5 dagen laten rusten vooraleer te openen!

Vragen?

Kan ik deze presentatie digitaal krijgen?

Ik heb uitleg nodig in het Frans/Engels, help!

Doet u ook vrijgezellenfuiven?

Komt u op mijn feestje bier brouwen?

Waar is het recept?

-> machtelt@garrels.be