

# 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
  - Puur water, warm (starten bij 40-45 graden Celsius, wordt opgewarmd tot 65 graden); ook warm water (+/- 74 graden) voor het louteren en zo warm mogelijk om de flessen e.d. te ontsmetten.

# Wat heb je nodig?

- Benodigdheden voor het malen:
  - Molen
  - Weegschaal
  - Kom

# Wat heb je nodig?

- Kookgerei voor het mashen:
  - ketel min. 25 liter
  - +/- 12 liter warm water 40 graden
  - Kookvuur
  - Lepel
  - Timer
  - Thermometer

# Wat heb je nodig?

- Kookgerei voor het spoelen:
  - +/- 20 liter warm water op 65 graden
  - Emmers of andere containers
  - Filterinstallatie, vb. omgebouwde koelbox, twee inelkaarpassende curverboxen, ...

# Wat heb je nodig?

- Kookgerei voor het opkoken
  - Zie mashing
  - hopzakje(s)

# Wat heb je nodig?

- Kookgerei voor het afkoelen
  - grote tobbe
  - dozen van roomijs, yoghurtemmertjes, ... om ijs te maken

# Wat heb je nodig?

- Kookgerei voor overbrengen in vergistingscontainer:
  - Kannetje
  - Trechter
  - “Dame jeanne” of gistingssvat
- > Alles goed ontsmetten!



# Wat heb je nodig?

- Kookgerei voor het gisten:
  - Kopje
  - Kleine trechter
  - Waterslot
  - Rubber stop
  - Lauw water
- > Alles goed ontsmetten!

# Wat heb je nodig?

- Kookgerei voor het bottelen:
  - Container met kraantje
  - Lepel
  - Weegschaal
  - Suiker
  - Flessen en (kroon)kurken, muilbandjes
  - Ontsmettingsmiddel

# Wat heb je nodig?

- Altijd in de buurt houden:
  - Handdoek
  - Dweil
  - Zeep
  - Geduld
  - Bier
  - Kaas (optioneel)

# Vragen?

Kan ik deze presentatie digitaal krijgen?

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

Doet u ook vrijgezellenfuiven?

Waar is het recept?

-> [machtelt@garrels.be](mailto:machtelt@garrels.be)