

Bierbrouwen

Stappen plan 1e fase (Plak dit op de keukenmuur in het zicht):

1. **2 dagen voor het brouwproces**, Koelelementen in koelkast voor stap 17 !
2. Steriliseer alle te gebruiken materialen voor het **brouwproces** in heet water met chemipro OXI 7-14g/L. Laat de materialen 5 min inwerken in de vloeistof en borstel ze uit.
3. Warm **3,8L** water op, in een 5L pan tot **75°C**
4. Voeg de mout toe en kalm roeren. Behoud de temperatuur tussen **63-68 °C**
5. **Zet wekker op 60 min.**
6. Warm **3,0L** water op, in een 4L pan tot **77°C**
7. **Bij wekker alarm:**, Temp. verhogen naar **75 °C**
8. **Zet wekker op 10 min.**
9. **Bij wekker alarm:** Zet filter op de 10L lege pan en spoel de maisch door het filter
10. Schep de bierborstel voorzichtig om
11. Laat rustig heet water door het filter lopen, voer (stap 9 en 10) 3x uit
Zorg dat de temp **77 °C** blijft
12. Breng nu de **Wort** aan het **koken**
13. **Zet wekker op 30 min.**
14. Als de **Wort** kookt **Hallertau Mittelfruh** in een **hopzakje** toevoegen
15. **Bij wekker alarm:** De **Saaz hop** in **hopzakje** toevoegen
16. **Zet wekker op 30 min.**
17. Bereidt de Kuip met IJS-water voor op de koeling
18. **Bij wekker alarm:** de **Ketel met Wort** in een **IJSbad** plaatsen, Wacht tot de temp is gezakt tot **21 °C**
19. Plaats de **Trechter** in de **demijohn**, plaats de **Filter** op de **Trechter**
20. Schenk de **Wort** in de **demijohn**
21. Vul ook de **Testbuis** met **Wort**
22. Voeg het zakje **Gist** toe aan de Wort in de demijohn
23. Plaats de **Rubberen stop** en het **Luchtslot**. Laat desinfectie vloeistof in het slot lopen, zodat de beide containers voor de helft gevuld zijn.
24. Zet de **Demijohn** op een **donkere plaats** met een temp. tussen **15 - 24 °C**

Bierbrouwen

Stappen plan 2e fase (Plak dit op de keukenmuur in het zicht):

1. Steriliseer alle te gebruiken materialen voor het **bottelproces** in heet water met chemipro OXI 7-14g/L. Laat de materialen 5 min inwerken in de vloeistof en borstel ze uit.
2. Haal het **luchtslot** van de **demijohn**, haal de **rubberstop** van de **demijohn** en vul de **testbuis** met **bier**. bepaal met de **hydrometer** de waarde, deze moet lager zijn dan **1020**.
3. Zet een pannetje met water op om de siroop te maken met 35g suiker. Los het suiker volledig op in het hete water.
4. Koel de **siroop** snel af en meng dit met het **bier** uit de demijohn in de Bottelemmer. Roer dit goed, om een goede verdeling te krijgen in het bier.
5. Ga nu met de tapkraan, flesje voor flesje afvullen en bevestig de kroonkurk.
6. Zet de flesjes, **14 dagen** in een **donkere koele ruimte 8 - 15 °C**, weg.
7. Plaats de flesjes na deze 14 dagen, **24u** in de koelkast.
8. **Ga nu genieten van je zelf gebrouwen biertje** en beoordeel deze op **Smaak, Geur, Bitterheid of Zoetheid en Schuimkraag!**

Veel **PLEZIER** 🍺 met het **bierbrouwenproces** en het **Bier** 🍺!

Gerard Jan, uw kersverse nieuwe brouwmeester 😊.