



bier brouwen



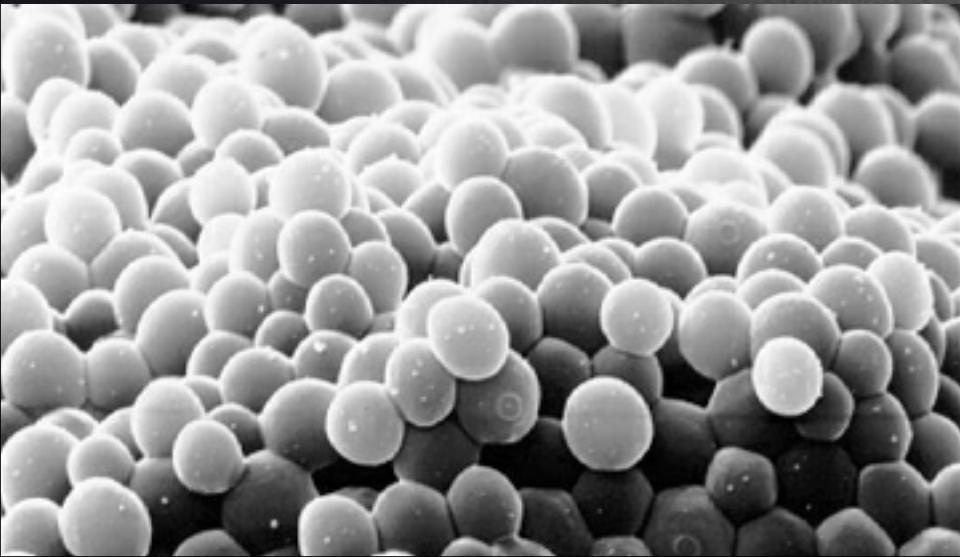
gerst

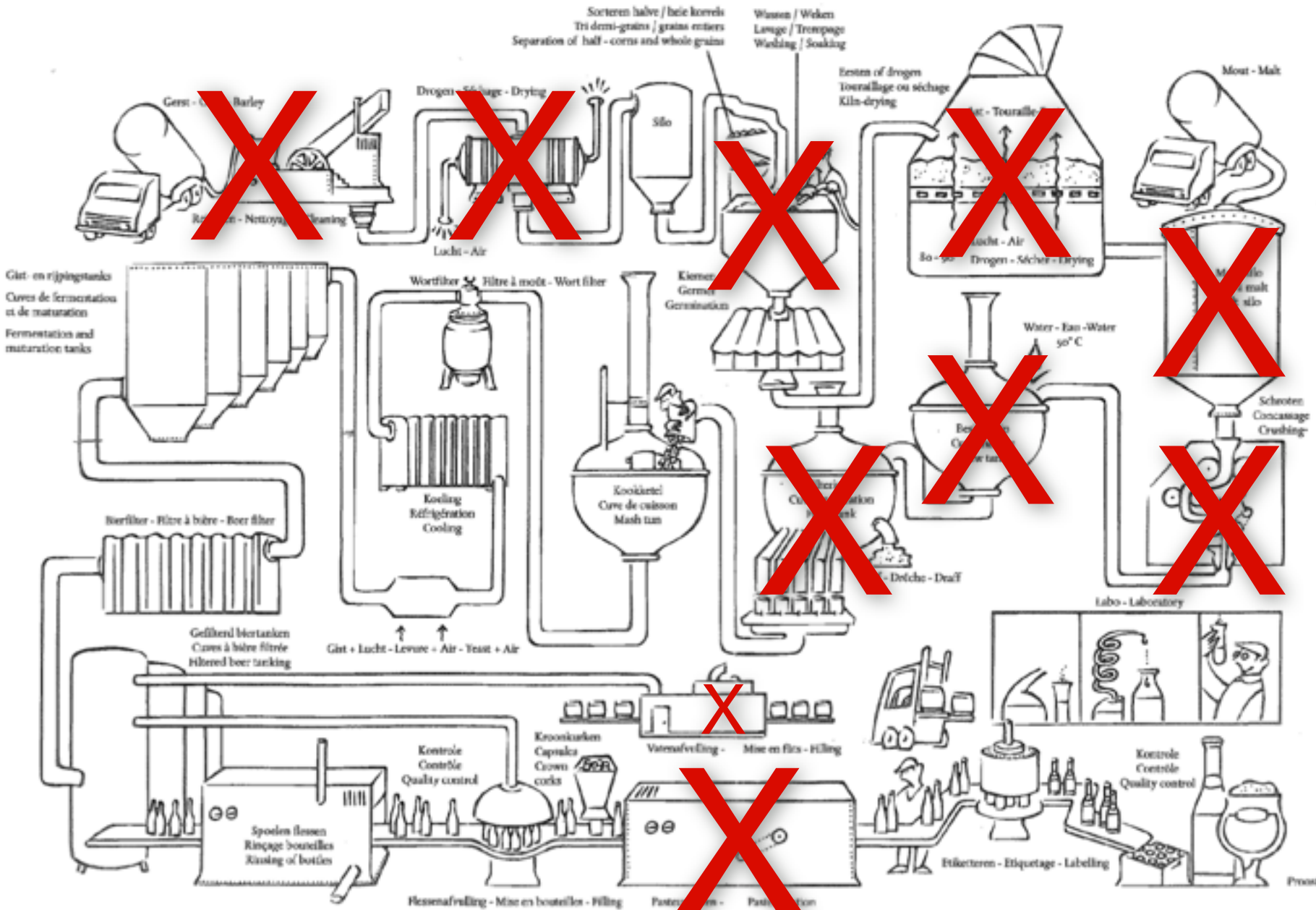
hop

gist

water

bier





BASISMATERIAAL

Starter kit Deluxe



Monteer de kraantjes

Lees aandachtig de instructies



Reinig en steriliseer al het
materiaal, zelfs al is het nieuw

Installeer het waterslot



Verwarm de inhoud in bain-marie



Giet het in de emmer en spoel
uit met 1 liter warm water



Voeg de aangegeven
hoeveelheden water
en suiker toe



type	hoeveelheid	suiker 1	water 1	dichtheid	suiker 2
pils	12 L 20 L	- 1000 g	8 L 16 L	1010	96 g 160 g
abdijbier	9 L	500 g	5 L	1010	72 g
ambiorix	15 L	1075 g	11 L	1010	120 g
kriek	12 L	500 g	8 L	1010	96 g
diabolo	9 L	500 g	5 L	1010	72 g
gold	12 L	500 g	8 L	1010	96 g
oud bruin	12 L	830 g	8 L	1010	96 g
tarwebier	15 L	750 g	11 L	1010	120 g
grand cru	9 L	500 g	5 L	1010	72 g
triple	9 L	500 g	5 L	1010	72 g
framboos	12 L	500 g	5 L	1010	100 g

Los de gist op in 150ml lauw water en voeg toe

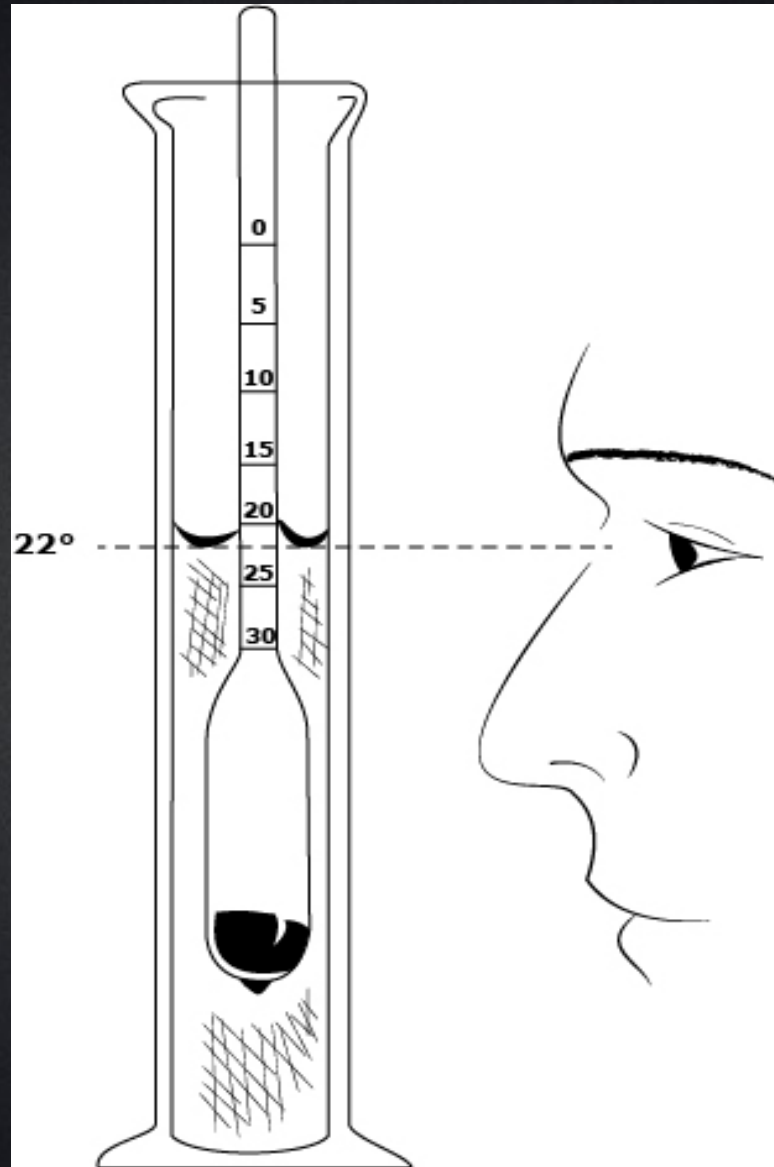




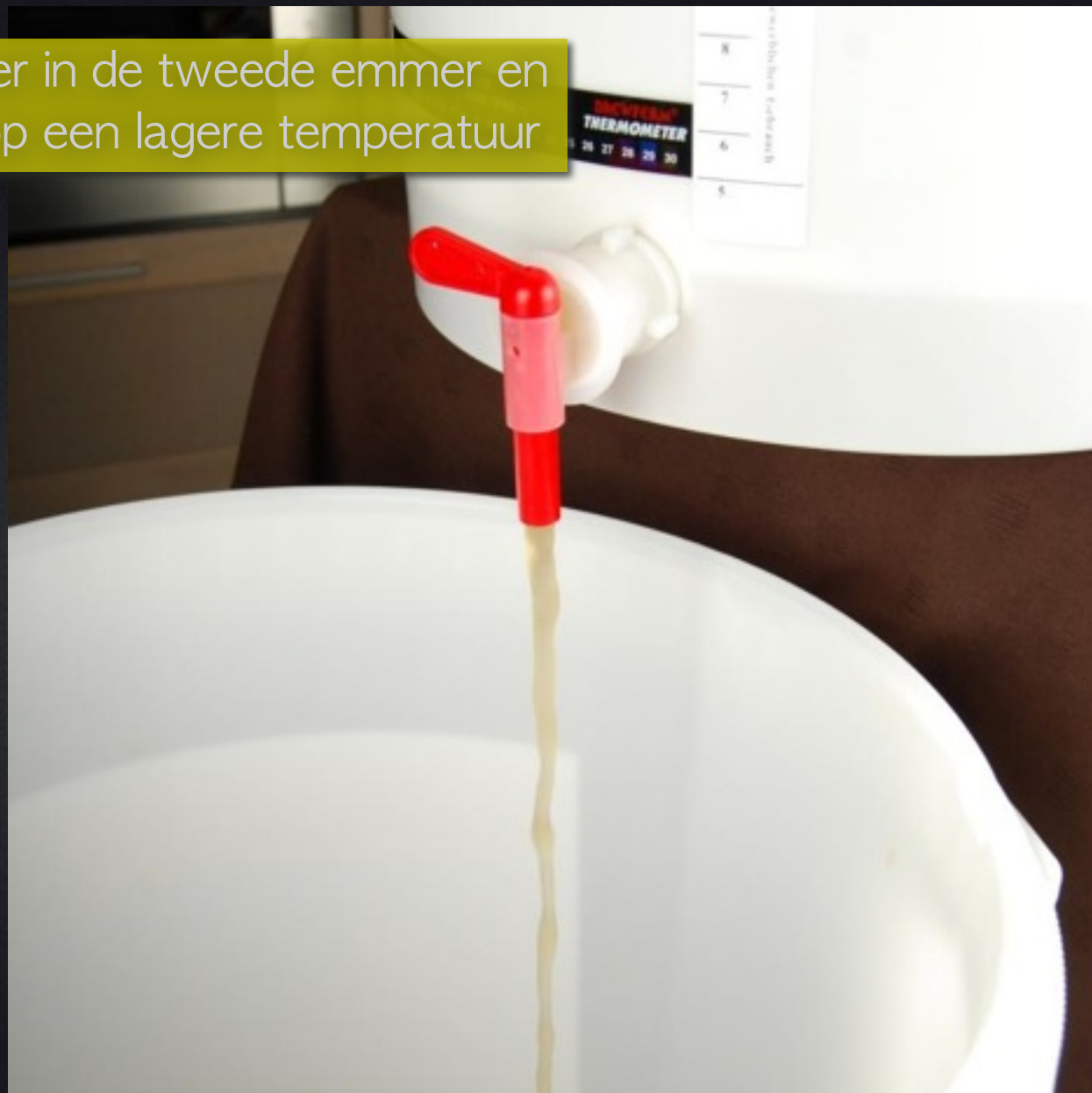
Laat gisten gedurende 7 – 10 dagen op een
temperatuur van 18 – 20° C



Meet de dichtheid met uw densimeter
voor de botteling



Giet het bier over in de tweede emmer en laat dit rusten op een lagere temperatuur





Reinig de flesjes.

Voeg de suiker voor de
hergisting toe. (8 g/l)
bij 1012 (6 g/l)

Vul af in de flesjes.



Bottel de flesjes.







WACHTEN !!!

Bij voorkeur 6 – 8 weken
bij kamertemperatuur



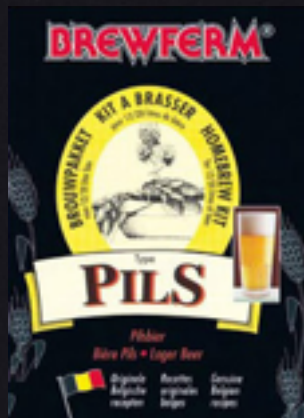
kwaliteitscontrole



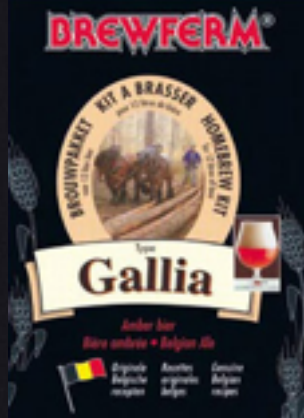
kwaliteitscontrole



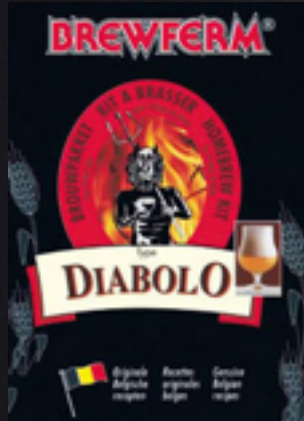
Proef en geniet van uw eigen en ander bier
bierproefnamiddag 25 mei 2014
in het wijkhuis Lourdes



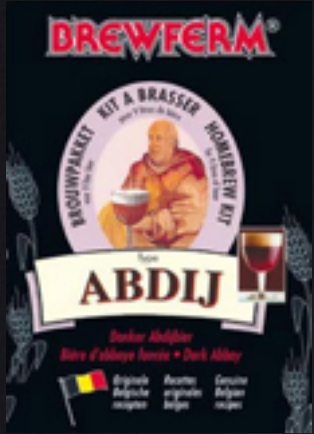
Een licht, blond en dorstlessend biertje voor alledag.
Met 2 recepten: voor 12 liter en 20 liter.



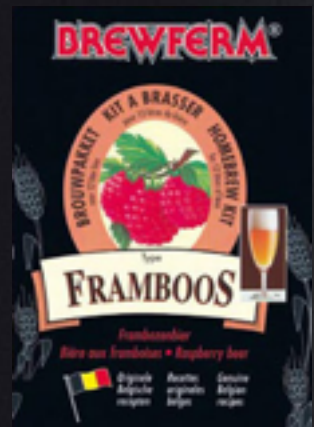
Amberkleurig bier met een nobele bitterheid en malse
verfrissende smaak.



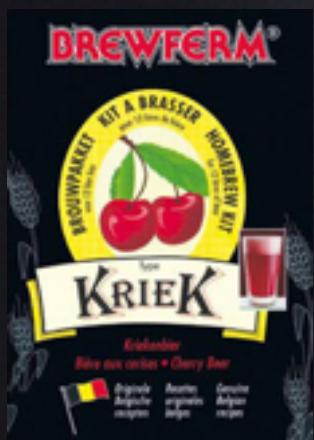
Goudkleurig als vuur, een zachte smaak en een hoog
alcoholgehalte: een duivels bier!



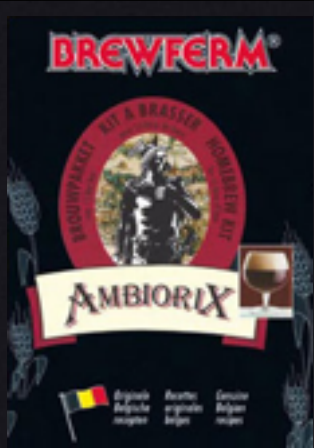
Donkerbruin, veel body en met een volle, moutige smaak: een goddelijk bier dat een lange rijpingstijd vraagt.



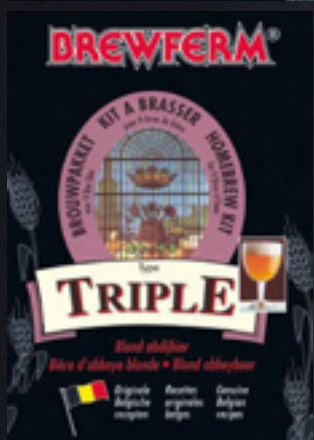
Verfrissend bier met een heerlijk delicaat aroma. Erg geschikt voor hete zomers of als verrassend aperitief!



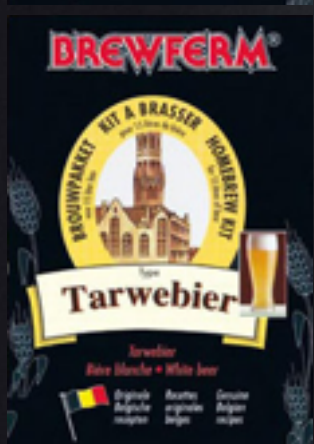
Een koperkleurig, licht zuur, maar zoetsmakend kriekenbier met fijn aroma en volle schuimkraag.



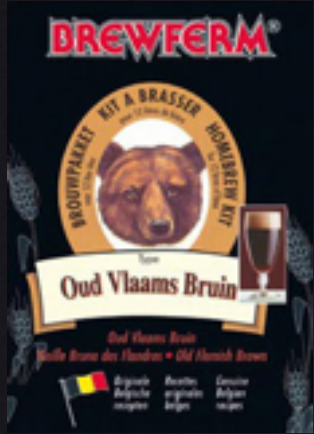
Een amberkleurig zomerbier met koperen schijn.
Heeft een lichtzure toets maar zachte nasmaak.



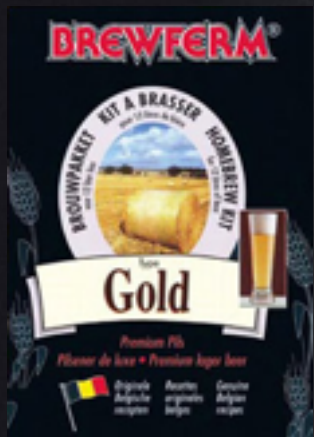
Een hemels abdijbier: goudkleurig, zacht maar sterk,
volmoutige smaak, licht gekruid en goed gehopt.



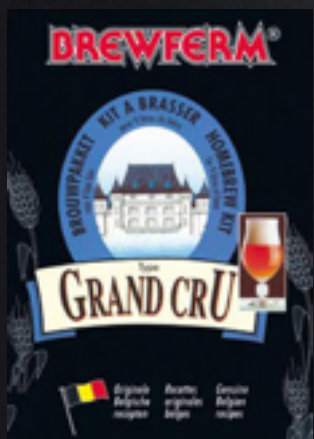
Dorstlessend, vederlicht en blond. Licht-troebel bier met
frisse smaak en prachtig aroma: een echt witteke!



Zeer aromatisch donkerbruin bier, met zoethout toets en een matig alcoholgehalte.



Een echt luxe Pilsbier met volle smaak, aangename hopbitterheid en heerlijk dorstlessend.



Een goudkleurig bier met subtiel "kruidig" aroma en volle, moutige smaak met licht fruitige toets.

Praktische organisatie

Brouwteams van 5-tal personen
bon voor starterspakket



Coupure Links 625
9000 GENT

Brouwteam

Afspraken maken

- welk soort bier?

- waar?

- wanneer?

- taakverdeling?

- zelf zorgen voor:

 - flesjes - naam - etiket - water

Brouwteam

kostprijs voor deelname

10 euro voor KWB-leden

15 euro voor niet-leden

Maar...

25 euro word je lid van KWB
Verzekering!

www.kwboostakker.be



een bruisende buurt
begint hier

KWB Oostakker
www.kwboostakker.be

Vragen?

koen@kwboostakker.be

wimdep52@gmail.com

Santé!



een bruisende buurt
begint hier

KWB Oostakker

www.kwboostakker.be

Links

www.bierbrouwland.be

www.zelfbierbrouwen.com

www.mijnbier.be