Deel je ervaring op Facebook, Twitter, Instagram of alle social media. Gebruik hiervoor #beerkit, oh ja: en vergeet ook ons niet te noemen ;)!

AMBER BIER RECEPT

Het bier wat je nu gaat brouwen is een Belgisch Amber bier, gebrouwen met mout afkomstig uit België. Amber bier, met zijn koperkleurig hart, zal de jouwe zeker verwarmen! Het bier heeft verfijnde smaken van karamel en een relatief laag alcoholpercentage van 6%.

Het uitpakken:

- Bewaar deze handleiding en beschouw hem als een soort van Bijbel, tijdens het brouwproces. Je hoeft er niet uit te prediken, maar houd hem wel bij de hand!

- Controleer of je alle benodigdheden & materialen tot je beschikking hebt.

- Mocht je vragen hebben? Je weet ons te vinden! We helpen je graag!

- Mocht je nu later willen brouwen, bewaar je gist dan in de koelkast, dan bederft het niet.

- Check ons Youtube kanaal om te bekijken hoe onze huisbrouwer het bier brouwt. Ok, toegegeven, het werkelijke brouwen duurt “iets” langer dan 5 minuten. Maar het geeft je een idee ;)!

Inhoud van de Beerkit:

Mout

750g Pilsen mout

375g München Light mout

150g Abdij mout

Hop pellets

2g Hallertau Mittelfrüh

10g Saaz hop

Gist

1 zakje gedroogde S-33 gist. Bewaar de gist in de koelkast als je niet van plan bent om direct te brouwen.

Voordat je begint

Neem de tijd om alles voor te bereiden en lees als eerst de handleiding door. Respecteer de aangegeven temperaturen tijdens het brouwen, het essentieel dat deze worden opgevolgd. Men dient zeker rekening te houden met de temperatuur van de maisch, voordat men de gist toevoegt. Deze dient precies 21 graden te zijn. Maar boven alles: geniet ervan! Christian.

Stap 1: steriliseren van alle benodigdheden. TIJD: 30-40 minuten

Het is essentieel om alle benodigdheden grondig schoon te maken voordat je begint met het brouwen van bier. Mochten de benodigdheden niet grondig zijn schoongemaakt dan kan het zijn dat de gist, die je later aan het brouwproces zal toevoegen, dood kan gaan. Hiermee gaat de kwaliteit van het bier erg achteruit en is het praktisch ondrinkbaar, dit noemt men ook wel: het geïnfecteerd raken van bier. Dus handschoenen aan, borstel in de hand en schrobben maar!

Ga als volgt te werk:

- Doe je schoonmaak outfit aan, hoeft niet natuurlijk, maar staat goed voor de foto! Delen op social media wordt gewaardeerd ☺!

- Los hierna 2-4g/liter Chemipro of 7-14g/lilter van PBW in warm water op, om je schoonmaakmiddel te maken. Een afwasteil of een gootsteen is perfect (vergeet niet de stop erin te doen), vul deze met de het reinigingsmiddel en dompel alle benodigdheden onder in ruim sop. Je hoeft het reinigingsmiddel na het reinigen niet weg te gooien, je kunt deze ook bewaren voor de volgende keer.

- Laat de benodigdheden zo’n 5 min staan in ruim sop (Chemipro) of laat alles een half uurtje weken (PBW).

- Zorg er overigens voor dat alles in contact is geweest met het schoonmaakmiddel, dit om er zeker van te zijn dat alles ook daadwerkelijk steriel is. Mocht het nodig zijn, gebruik dan een borsteltje om eventueel vuil in de fles schoon te maken.

- Chemipro bevat smaak- en geurloze zuurstof, indien met dit middel gebruikt om schoon te maken, hoeft men deze niet na te spoelen met heet water. Mocht je PBW gebruikt hebben, dan is het raadzaam om alle materialen na te spoelen met heet water.

STAP 2: Maischen TIJD 70 Minuten.

* Pak een pan en verwarm hierin 3.8 liter water tot 75 graden.
* Nadat de temperatuur is bereikt voegt men de mout toe & wacht men tot het water 68 graden bereikt.
* Roer hierna regelmatig het mengsel door, zodat deze niet gaat klonteren in de pan.
* Doe de deksel op de pan en zorg ervoor dat men het water rond de 63-68 graden blijft. Goed blijven meten dus! De temperatuur mag nooit boven de 78 graden uitkomen anders is het “Game-over”!
* Gebruik de thermometer om de temperatuur te controleren en pas aan waar nodig.
* Wanneer de 60 minuten zijn verstreken, zet het vuur dan hoog en laat deze voor 10 minuten naar 75 graden stijgen. Dit heet een “mash-out” en wordt gedaan om de mout van “zachter” te maken.
* Warm een andere pan op met ongeveer 3 liter water en warm deze op tot 77 graden. Tip: om tijd te besparen doe je dit tegelijkertijd met het maischen ☺.

STAP 3: Het filteren en schoonspoelen van de bierbostel TIJD: 1 UUR.

* Plaats een zeef bovenop een andere (lege) pan, dit wordt het filtreersysteem. Let wel: dit moet een fijne zeef zijn. En dan bedoelen we niet een fijne zeef omdat hij zo lekker in hand ligt, maar een zeef met kleine gaatjes.
* Neem de pan die men heeft gebruikt tijdens het maischen en giet deze over zeef in de andere pan. Kijk uit! Want het mengsel is nog warm! In de zeef blijft de bierbostel (het gemoute graan) over.
* Gooi een klein beetje, van de 3 liter water welke tot 77 graden is gekookt, over de bierbostel, om zoveel mogelijk van de suiker uit het mout te onttrekken.
* In de volgende fase zal ongeveer 20% van het volume van de maisch verloren gaan. Men heeft nu eigenlijk meer van het mengsel in de pan, dan waar we uiteindelijk bier mee gaan brouwen (zo’n 4 liter blijft uiteindelijk over).
* Hussel het mengsel in de zeef door elkaar om ervoor te zorgen dat alle restsuikers loskomen en giet het restant van de 1.5-2 liter water over de bierbostel heen. Hierna kun je de zeef van de pan halen en is het tijd om de maisch te koken.

Stap 4: Koken TIJD 1 uur

* Plaats je maisch (nu zonder de granen) op het gasfornuis en breng deze zo snel mogelijk aan de kook. Er komt een lichte schuimlaag op het mengsel, maar deze zal snel wegtrekken. Niets aan de hand dus ☺!
* Roer regelmatig om ervoor te zorgen dat de hitte gelijkmatig verdeeld wordt.
* Breng het brouwsel aan de kook en wanneer deze het kookpunt heeft bereikt zet je een keukenwekker of timer op 60 minuten. Als het brouwsel kookt voegt men de hop toe:

1. Voeg als eerste de 2g Hallertau Mittelfrüh toe.
2. Voeg na 30 minuten de Saaz Hop toe.

Tip: gebruik hiervoor het zakje om de hop in te doen en laat deze rustig in het water zakken.

* Tijdens het koken verdampt ongeveer 20% van het volume. Zodoende blijft ongeveer 4 liter bierbrouwsel over.
* Nadat het brouwsel 60 minuten heeft gekookt is het zaak om deze **Z.S.M**. af te koelen tot 21 graden. Dit kun je doen door de pan te koelen met ijs(water). Hiervoor plaats je de pan in een gootsteen/bak met ijswater zodat de temperatuur snel kan zakken.

Stap 5: Fermenteren TIJD 14-21 dagen

* Mocht je de mandfles/Dame Jeanne nog niet hebben schoongemaakt, dan wordt het tijd om dit NU te doen! Zie ook stap 1. Heb je dit wel al gedaan? Dan gaan wij in ieder geval verder ☺.
* Neem een sample van het brouwsel en vul hiermee het maatglas die met de set is meegeleverd. Zorg ervoor dat deze flink vol is en nét niet overstroomd. Stop de hydrometer in de buis en lees de waarde af. Men zou een waarde rond de 1060 moeten aflezen. Wanneer je klaar bent met de test, zorg ervoor dat je de sample weggooit en deze NIET in de mandfles terecht komt.
* Pak hierna een trechter en plaats deze in de Dame Jeanne. Men dient de fijne zeef (weer grondig gereinigd) boven de trechter te plaatsen, dit om te voorkomen dat residuen in het fermentatievat komen. Nadat het brouwsel een temperatuur van 21 graden heeft bereikt giet men deze over de zeef in de trechter zodat het mengsel in de mandfles terecht komt. Dit proces zorgt ervoor dat er meer zuurstof in het mengsel komt, dit is gunstig bij het vergisten.
* Nadat het bierbrouwsel in de Dame-Jeanne is gegoten, voegt men het zakje gist aan het bierbrouwsel toe. (Het gehele zakje mag in de Dame-Jeanne, meer of minder dan 4 liter brouwsel overgehouden? Geen probleem. Het hele zakje mag erin).
* Nadat het gist is toegevoegd in de Dame-Jeanne plaatst men de bijgeleverde stop op de Dame-Jeanne. Hierna plaatst men het waterslot in het midden van de stop (de stop bevat een gat, waarin het waterslot past).
* Vul het waterslot met desinfectiemiddel en vul de beide kamers van het waterslot tot de helft.
* Binnen 24 uur zal de gist actief worden en begint zich een schuimlaag te vormen. Men zal merken dat in het waterslot zich kleine bubbeltjes vormen en dat deze begint te borrelen, dit is een teken dat het gist gaat fermenteren.
* Bewaar de Dame-Jeanne op een donkere plaats met een temperatuur tussen de 15-24 graden heeft en wacht 3 weken.

Opmerking: het komt voor dat de geur tijdens de eerste fermentatie niet erg fris ruikt. Het is niet de bedoeling dat je dan gelijk je huis gaat schoonmaken, het mag natuurlijk, maar dit hoort nu eenmaal bij het gistingsproces. Na verloop van tijd zal dit niet meer te ruiken zijn.

* Het gistingsproces is beëindigd wanneer het waterslot stopt met borrelen. De fermentatiefase is hiermee afgerond.
* Vergeet niet om lege flessen en kroonkurken te bestellen, zodat het bier ook gebotteld kan worden! Het fermentatieproces duurt ongeveer 2-3 weken, dus zorg dat je binnen deze tijd de andere benodigdheden in huis hebt.

Stap 6: Bottelen

* Reinig en desinfecteer alle benodigdheden zoals flessen, kroonkurken en de slang die gebruikt wordt om het bier in over te hevelen grondig.
* Gebruik de hydrometer om een sample te nemen van je brouwsel (zie stap 5). De densiteit waarde zou minder dan 1020 moeten zijn.
* Na de fermentatiefase bevindt zich nog geen koolzuur in het bier, om het bier van koolzuur te voorzien voegt men een klein beetje suiker toe aan het brouwsel. Ga hiervoor als volgt te werk: voeg 7 gram suiker per liter bier toe aan het mengsel. Los de suiker op in een beetje kokend water en voeg dit hierna aan het brouwsel toe. Let op: de hoeveelheid suiker per liter bier ligt tussen 6-8 gram. Voor veel koolzuur voegt men 8 g/l suiker aan het brouwsel toe, voor minder koolzuur voegt men 6 g/l suiker aan het brouwsel toe. Let op: voeg niet te veel suiker aan het bier toe! Dit kan ervoor zorgen dat tijdens het bottelen de druk in de fles te hoog wordt, waarna het glas kan breken. Na het toevoegen van de suiker in de Dame-Jeanne, schudt men de fles een beetje zodat de suiker goed verdeeld wordt over het brouwsel.
* Vervolgens pakt men de slang om het bier over te hevelen in de glazen flessen. Het overhevelen van het bier is een lastig karwei, dus we adviseren om dit eerst uit te proberen met water, alvorens het bier daadwerkelijk in de flessen over te hevelen.
* Voor het overhevelen van bier gaat men als volgt te werk:
  + Zet de Dame-Jeanne iets hoger dan de flessen welke je wilt bottelen, dit zorgt ervoor dat het brouwsel van boven naar beneden stroomt.
  + Vul de slang met een klein beetje van het desinfectiemiddel.
  + Pak de slangtuit en plaats deze in de slang, hierdoor wordt de hevel afgesloten.
  + Plaats de slangtuit in de Dame-Jeanne en open dan de tapkraan. Laat het desinfectiemiddel uit de slang lopen. Hierna zal het bier “opgezogen” worden en de hevel zich vullen met het brouwsel. Wees voorzichtig: men wilt geen overgebleven gist in de fles overhevelen
  + Vul hierna de flessen af met het brouwsel
* Plaats daarna de kroonkrukken op de afgevulde flessen en bewaar deze idealiter minimaal voor een periode van 2 weken op donkere plaats welke een temperatuur tussen de 20-22 graden heeft.
* Hierna zal de tweede gisting in werking treden, je kunt dit zien aan de gist residuen die zich onderaan de fles zal vormen.
* Na de tweede fermentatiefase dient men de flessen op een droge, donkere plaats te bewaren om de kwaliteit van het bier te waarborgen.

STAP 7: Proeven

* Zorg ervoor dat het bier goed koud is, wanneer je aan de laatste, en lekkerste fase begint! Dus minimaal 24 uur van tevoren in de koelkast.
* Deel je foto’s op social media en gebruik hiervoor de #BeerKit hastag.

Letterlijk de smaak te pakken en wil je het nogmaals doen?

* We hebben verschillende navulpakketten beschikbaar, zoals IPA, Triple, Abdijbier, etc. Vergeet niet je desinfectiemiddel erbij te bestellen!
* Meer informatie vind je op onze website! Cheers ☺!