



Wijngaard de Heuvel

Zelf bier brouwen met de BREWFERM Bierkits

- Test je Brewferm emmer goed! Rubbertje van het kraantje aan de buitenkant en heel stevig aandraaien (wel met de hand, je wil het kunststof niet beschadigen), doe de emmer vol met warm water (de emmer reageert anders op warm dan op koud water) en laat deze een uurtje staan om te kijken of er niets lekt. Een lekkage oplossen met een vol toekomstig-bier vat is erg vervelend.
- Ontdoe het waterslot met heel fijn schuurpapier van bramen.
- Was en steriliseer ALLE (dus ook een glas, een lepeltje, randen van emmers) materialen volgens de handleiding van het bijgeleverde Chemipro Oxi.
- Open je blik en verwarm deze ongeveer 5 minuten in heet/kokend water om de inhoud mooi stroperig te maken.
- Giet de stroop in de emmer.
- Vul het blik hierna met heet/kokend water (1L), klots het een beetje en gooi dit bij de stroop in de emmer.
- Voeg 2 liter warm water toe met hierin de benodigde hoeveelheid suiker opgelost.
- Mengen en roeren als een malle.
- Voeg nu de nog benodigde hoeveelheid water toe. Doe dit met koud/lauw water om een lagere temperatuur te verkrijgen.
- Plaats het deksel op het vat en plaats het vat in een bad met steenkoud water of iets anders om de temperatuur snel naar ca. 20 graden af te laten koelen.
- Als je mengsel ongeveer 20 graden is voeg je de gist toe, dit kan gewoon rechtstreeks in de emmer. Let op dat het brouwsel absoluut niet warmer is dan een graad of 30, want dan heb je een verhoogde kans om je gist kapot te maken.
- Druk het deksel langs de gehele rand stevig op de emmer, plaats het waterslot in het deksel en giet wat water in het slot zodat beide bolletjes ongeveer halfvol zijn.
- Plaats het vat in een ruimte van zo'n 20 graden, waar de temperatuur zo stabiel mogelijk is. De temperatuur in de emmer wordt dan ongeveer 25 graden, wat ideaal is.
- Laat het bier nu 8-10 dagen gisten, dit is een schatting! Het beste kan je een hydrometer gebruiken om het suikergehalte te meten, het benodigde gehalte staat vermeld in de handleiding van je Brewferm blik.

Er ontstaat nu een schuimkraag, het waterslot gaat bubbelen (vaak met tussenpozen) en er ontsnappen vreemde luchtjes, dat is allemaal dikke prima! Doet je waterslot het niet, maar heb je wel een schuimkraag en luchtjes dan is het gistingsproces gewoon in gang gezet maar is je emmer ergens lek.

Als je bier na 24 uur nog niet is gaan gisten controleer dan of er niet ergens lucht uit je vat ontsnapt.

Nog steeds geen gistingsproces? Schud eens flink met de emmer! Nog altijd niets? Controleer dan of je wel genoeg suiker hebt toegevoegd, zo niet, voeg dit dan alsnog toe. Nog altijd niets? Voeg dan nog wat gist toe.

Let op, er zijn nu meerdere manieren om verder te gaan!

- Als je suikergehalte goed is en je bier is uit gegist, hevel het dan over in een andere emmer zonder het sediment dat zich onderop heeft gevormd mee te nemen, doe dit dus heel rustig en



Wijngaard de Heuvel

voorzichtig. Een slang is hierbij aangeraden. Er kunnen nu processen als nagisten, lageren etcetera toegevoegd worden, maar dit is niet per se noodzakelijk.

- Voeg 8 gram suiker toe per liter bier in je vat, goed roeren! Laat het sediment nu weer rustig bezinken.
- Schenk je bier uit in flesjes, zorg dat alle materialen en flesjes hierbij goed gereinigd zijn. Je kan ook meteen het bier in flesjes tappen, vul deze dan van tevoren met 2,5, maximaal 3,0 gram suiker. Zorg er wederom voor dat je het sediment onderop niet verstoort! Zorg dat alle materialen en flesjes hierbij goed gereinigd zijn.
- Kroonkurk erop en plaats je flesjes in een donkere omgeving van ca. 18 graden.
- Laat ze hier enkele weken nagisten, open na 2 weken elke week een flesje om te kijken of er reeds een fikse hoeveelheid koolzuur inzit.

Als dit na 3-4 weken nog altijd niet het geval is, draai de flesjes dan allemaal een keer om zodat de bodemdrap zich een beetje mengt met de rest.

Knappende/ontploffende flesjes? Dan heb je teveel suiker toegevoegd!

- Meer dan genoeg koolzuur? Plaats de flesjes koel op 8-10 graden om ze te laten klaren. Open elke week een flesje en proef de ontwikkeling van je bier.

Wees geduldig, bij alle stappen, en oordeel niet te snel over je brouwsel, het wordt over het algemeen beter en beter naarmate de tijd verstrijkt!

GENIET VAN JE ZELF GEBROUWEN BIER!!!!!!