

Bier: _____

Brouwdatum: _____

Liters wort: _____

Begin-SG: _____ Eind-SG: _____

Alcoholpercentage: _____ Botteldatum: _____

Bottelhoeveelheid: _____

- ☆ Handen wassen en (schoon) vergistingsvat desinfecteren (3 ml StarSan op 2 liter), water met StarSan uit vat in afwasbak gieten
- ☆ STC-1000 en koelkast aan, temperatuursinterval programmeren
- ☆ 2 liter koud water in vat doen, afsluiten en onder handbereik wegzetten
- ☆ Desinfecteren in afwasbak:
roerspaan, bord, blikopener, pannenlikker, wijndief, schaar, waterslot
Na desinfecteren op bord leggen
- ☆ 1 l water koken in snelkoker, pannenlappen klaarleggen, weer handen wassen
- ☆ Blik/kit in heet water zetten (grote pan of spoelbak)
- ☆ Blik afdrogen, openen met gesteriliseerde opener, in gistvat gieten, blik uitspoelen met 2x 0,5 liter gekookt water uit de waterkoker (pannenlikker gebruiken), kitverbeteraar en/of extra moutextractpoeder erbij, goed oplossen (let op: met beleid roeren; geen lucht inslaan)
- ☆ Aanvullen met koud/heet water, doorroeren met roerspaan, op het laatst lucht inslaan (voor een brouwsel van 23 liter is 2 à 3 liter kokend water totaal nodig om uit te komen op ~19 graden)
- ☆ Monster nemen via wijndief en apart zetten, gist toevoegen als wort ~20 graden is
- ☆ Vat sluiten en gevuld waterslot erop, in vergistingskast, sensor aansluiten op het vat (onder een sponsje)
- ☆ Wortmonster: meten en begin-SG noteren (aflezen: onderkant meniscus)
- ☆ Waarden noteren op Excel-rekenblad en rustig wachten tot de vergisting is afgelopen (~10 dagen of langer)