

*Brouw  
je eigen*

**BIER**

FERDINAND LAUDAGE

DELTA S



Stap

**1**

# DE VOORBEREIDING

Voordat je aan de slag gaat, moet je een plek kiezen voor je brouwerij aan huis en al het nodige brouw materiaal aanschaffen. Sommige dingen heb je al in huis, voor ander materiaal is een investering de moeite waard. Natuurlijk heb je ook nog de belangrijke grondstoffen voor je bier nodig. Alles wat je nodig hebt als hobbybrouwer is gemakkelijk te vinden in gespecialiseerde (web)winkels.

## *De werkplek*

---

Omdat je af en toe zwaartekracht nodig hebt om je wort van het ene vat naar het andere over te hevelen, moet je van tevoren je werkplek onder de loep nemen. In je keuken heb je wellicht een **werkblad** dat 90 tot 100 cm hoog is. Perfect om te brouwen!

Daarnaast raad ik je een **kleine, stabiele tafel** aan die een volle ketel kan dragen en niet hoger dan een halve meter is. Twee lege, omgekeerde en naast elkaar geplaatste bierkratten werken in geval van nood ook goed. Alles bij de hand? Dan staat niets je brouwcarrière nog in de weg.



## Checklist



# MATERIAAL



### IN IEDER GEVAL!

<input type="checkbox"/>	<b>Brouwketel</b> (met 27 tot 30 liter inhoud en minstens 1800 watt) met aftapkraan; bv. ProfiCook PC-EKA 1066 of Klarstein Biggie Digital
<input type="checkbox"/>	<b>Filter- en gistvat</b> (met 30 liter inhoud) met deksel, aftapkraan en waterslot
<input type="checkbox"/>	<b>Filterspiraal</b> (MattMill Läuterhexe 1000 of Läuterfreund 1040)
<input type="checkbox"/>	<b>Maatbekers</b> (met minstens 1 liter inhoud, 3 tot 5 liter is het best)
<input type="checkbox"/>	<b>Grote, houten roerstok</b> (minstens 30 cm lang, 60 cm is het best)
<input type="checkbox"/>	<b>Keukenthermometer</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Keukenweegschaal</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Reinigingsmiddel op zuurstofbasis</b> (bv. Chemipro Oxi of pure soda)
<input type="checkbox"/>	<b>Isopropylalcohol (70%)</b> (online of apotheek)



# PALE ALE

[13° PLATO, 5,5% ALCOHOL, 30 IBU]

De klassieke pale ale komt uit Engeland, maar heeft al geruime tijd een cultstatus in de VS. Terwijl Engelse brouwers traditioneel van hun aardse en kruidige hopvariëteiten pale ale brouwen, geven de Amerikanen de voorkeur aan hun fruitige hopvariëteiten. Dit recept biedt de mogelijkheid om beide soorten te brouwen.

## Storting:

5000 g viennamout  
500 g lichte karamelmout

**MAISCHWATER:** 18 liter  
**SPOELWATER:** 12 liter

## Maischen:

Water op 74°C  
Beslag op 66/67°C

## Hop:

VS-VERSIE

24 g Cascade (6% alfazuur)  
bij het voorwort (70 minuten kooktijd)  
en

31 g Cascade (6% alfazuur)  
op het einde van de kooktijd  
(0 minuten kooktijd)

ENGELSE VERSIE

29 g Bramling Cross (5% alfazuur)  
bij het voorwort (70 minuten kooktijd)  
en

37 g Bramling Cross (5% alfazuur)  
op het einde van de kooktijd  
(0 minuten kooktijd)

## Gist:

VS-VERSIE

Fermentis US-05

ENGELSE VERSIE

Danstar Nottingham

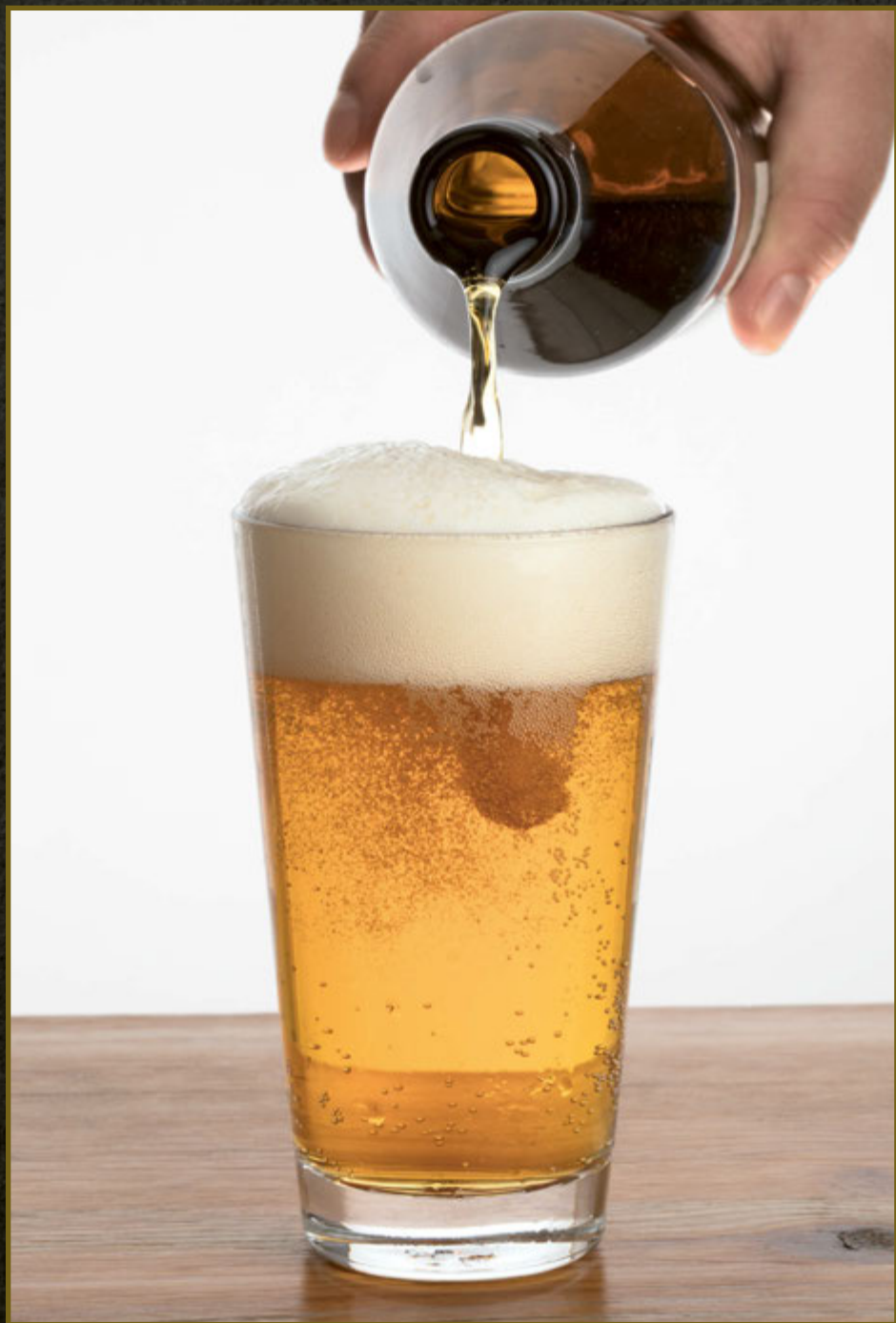
## KOUDHOPPEN NA DE GISTING (optioneel)

VS-VERSIE

40 g Cascade gedurende 5 dagen

ENGELSE VERSIE

40 g Bramling Cross gedurende 5 dagen  
Meer informatie over koudhoppen vind  
je vanaf bladzijde 86.



# INDIA PALE ALE

[16° PLATO, 7% ALCOHOL, 60 IBU]

De India pale ale (afgekort: IPA) is het vlaggenschip van de craftbeerscene: deze bevat veel alcohol, smaakt hoppig bitter en komt binnen. IPA was een van de typische Engelse exportbieren dat later in de VS door toegewijde hobbybrouwers verder ontwikkeld is. Vooral de Amerikaanse IPA's ruiken en smaken vaak erg fruitig. Dit is te danken aan het intensieve koudhoppen.

## Storting:

3500 g pilsnout

2500 g viennamout

700 g münchenermout

500 g lichte karamelmout

**MAISCHWATER:** 18 liter

**SPOELWATER:** 12 liter

## Maischen:

Water op 76°C

Beslag op 67°C

## Hop:

26 g Columbus (15% alfazuur) en

7 g Simcoe (13% alfazuur)

bij het voorwort (70 minuten kooktijd)

12 g Columbus (15% alfazuur),

14 g Simcoe (13% alfazuur) en

20 g Centennial (9% alfazuur)

op het einde van de kooktijd

(0 minuten kooktijd)

## Gist:

Fermentis US-05 of

Danstar BRY-97

## KOUDHOPPEN

### NA DE GISTING (optioneel)

30 g Columbus, 30 g Simcoe en

40 g Centennial gedurende 5 dagen

Meer informatie over koudhoppen vind je vanaf bladzijde 86.