



affligem blond

Deze maand het recept van de Affligem Blond, een mooi goudgelig blond bier. Als gist gebruiken we de Affligem Gist van de gistbank of een zakje S-04. Om een goede moutige smaak aan het bier te geven vergisten we op een wat lagere temperatuur, namelijk 18°C. Het recept is voor 10 liter en heeft een bitterheid van 30 EBU.

2000 gr. pilsnout 3 EBC

400 gr. Munchener 15 EBC

20 gr Styrians Goldings 2,9% FWH

24 gr Styrians Goldings 2,9% 60 min.

14 gr Saaz 2,2 % 5 minuten

10 liter maischwater

7 liter spoelwater

Begin SG 1058 eind SG 1012/14

Kooktijd 60 minuten

Maischschema :

30 min op 60 °C

30 min op 70 °C

1 min op 78 °C

Kees Bubberman



Algemeen Kampioen 12e Delta Bier Festival 2006

Hier het recept waarmee ik algemeen kampioen ben geworden op het laatste Delta Bier Festival. Het bier had ik special gebrouwen voor Kees van Belzen zijn verjaardag en iedereen die Kees een beetje kent, weet dat hij erg van zware biertjes houdt. Een Westvleteren 12 of een diesje, (Rochefort 10) daar maak je Kees wel blij mee. Vandaar dit onderstaand recept, het is voor 10 liter en heeft een bitterheid van 21 EBC. Ik had gebrouwen met Chinook hop, deze mag vervangen worden door Target.

2300 gr Pilsnout

710 gr Cara-Cristal 120

450 gr Ma \blacklozenge svlokken

300 gr Bruine Kandij

3 gr Chinook 15 %

FWH

3 gr Chinook 15 %

80 min

5 gr Koriander (gekneusd)

10 min

13 liter maischwater

6 liter spoelwater

Maischschemata :

40 min \blacklozenge 60 \blacklozenge C

10 min \blacklozenge 70 \blacklozenge C

1 min \blacklozenge 75 \blacklozenge C

Kooktijd 90 minuten



Begin SG 1083 eind sg 1015

Gist, Danstar Nottingham

Succes, Kees Bubberman



AMAY

Deze maand een recept van   van onze leden, Rogier Uijtdehaag. Rogier heeft een koperkleurig bier gebrouwen met een 8.5 % Alc. en vergist met Chimay gist, vandaar ook de naam. Het is een mooi droog bier, met net genoeg bitterheid, verder heeft het een zachte karamel smaak. Verder proef je ook het stevige alcohol percentage veroorzaakt door de hoge suikerstort. Ik heb het bier een paar keer mogen proeven bij Rogier thuis en het smaakte mij zeer goed. Het recept is voor 10 liter en heeft een bitterheid van 21 EBU.

2500 gr Pilsnout

200 gr Munchener

20 gr Chocolademout (ontbitterd)

340 gr Kristalsuiker

90 gr Witte kandijnsuiker

70 gr Bruine kandijnsuiker

15 gr Hallertau 3.9 % FWH

8 gr Saaz 2.9 % 70 min

7 gr Saaz 2.9 % 10 min

2 gr Koriander 10 min

9  liter maischwater

7 liter spoelwater

Maisch-schema

40 min  62 C

30 min  71 C

1 min  78 C

70 minuten kooktijd

Begin SG 1070 / eind SG 1011

Voor de gisstarter heeft Rogier twee flesjes Chimay Rood moeten leegdrinken (vervelend) en van de twee gistbodempjes heeft hij een gisstarter gemaakt. Natuurlijk kan je ook de gist bestellen bij de Zeeuwse gistbank of de 1214 van Wyeast. Brouw dit lekkere bier maar eens na en laat Rogier weten wat je ervan vond. Waarschijnlijk zal je zeggen, AMAY ! dat was een lekker biertje !
Succes met brouwen en Rogier bedankt voor het recept.

Kees Bubberman

(Heb jij ook een goed bierrecept, laat het me dan weten!!!!)



appel-witbier

Deze maand een recept van ons nieuwe bestuurslid Peter Urbanus, hij heeft een witbier gebrouwen met appelsap. Hij heeft daarvoor appelsap van appelaere gebruikt, omdat deze puur appelsap bevat en geen conserveringsmiddelen of ander spul. Het recept is voor 10 liter, heeft een kleur van 5 UBC en een bitterheid van 26 EBU. De hop die Peter gebruikt heeft, was een oude challenger, dus ik heb het een beetje moeten om rekenen.

1300 gr pilsnout
1000 gr tarwevlokken
9 liter maischwater
7 liter spoelwater
12 gr. Challengerhop (7.5 %)
4 gr. Koriander (5 min)
1 liter Appelaere (Na het koelen toe gevoegd)
60 minuten kooktijd
1e maisch 5 min 55 °C
2e maisch 30 min 63 °C
3e maisch 15 min 74 °C
4e maisch 1 min 78 °C
Begin SG 1045 eind SG 1008

APPELSAP WINNEN:

Je kunt voor bovenstaand bier natuurlijk ook vers sap gebruiken. Je gaat dan als volgt te werk. Na het wassen van de appels moeten ze tot pulp worden verwerkt en die pulp moet worden uitgeperst.

Pulpmaken *Het eenvoudigste gaat als volgt: neem een zware houten stamper, een tafelpoot of zo. Doe de appels in een plastic vat, een dubbele laag. Stamp er op tot de appels in een vrij fijne pulp zijn veranderd die een zuigende werking heeft. Roer hierdoor pectine afbrekende enzymen en laat de pulp een nacht afgedekt staan. Pers de volgende dag de pulp uit.*

Persen *In een wijnpers kan je ook appelpulp uitpersen. Maar vaak spuit de pulp weg tussen de latjes door. Om dat te voorkomen gebruiken we een perszak of we draperen een stuk gaas tegen de latjes van de korf. Om het sap te bewaren doe je het in plastic doosjes in de vriezer, of in glazen flessen en pasteuriseer deze.*

De gist die Peter gebruikte was van de Zeeuwse witte, zelf opgestart uit twee flesjes bier (een week van tevoren opgestart). Natuurlijk kan je ook andere gistsoorten gebruiken (Hoegaarden, DAS, Wyeast 3944, of van de gistbank) Succes

Kees Bubberman



Barley Wine

Hier het recept van de Nederlands kampioen 2002. Het recept is van Jan Spoelstra. Jan gaf nog als tip, om het bier drie jaar te laten staan, want dan hij pas op zijn best. Succes.

Recept voor **20** liter Barley Wine :

Ingrediënten:

- 6500 gr Pils mout
- 2150 gr Amber mout
- 20 gr Chocolate mout
- 100 gr Zwarte mout
- 44 gr Challenger hop 8 % bij aanvang koken
- 38 gr Saaz Hop 3,6 % (10 minuten meekoken)
- 600 gr Gele basterd suiker (10 minuten mee laten koken)
- verhouding mout/brouwwater : 1 kg mout op 3 liter water

Maischema.

15 minuten 53°C

20 minuten 63°C

45 minuten 73°C

Kooktijd 80 minuten

Begin SG: 1100

Eind SG: 1020

Gist : Wyeast nr. 1728 Scottish

Kees Bubberman.



Belgian Imperiaal Stout

Deze maand een bier waar ik zelf erg over te spreken ben, het is een fantasie bier genaamd Belgium Imperiaal Stout. Het is eigenlijk een stout, maar mist de bitterheid van een stout, waardoor hij wat zoeter overkomt. Verder is hij gekruid met rozijnen, curaçaoschil, bruine basterd en laurierdrop. Ik heb zelf een Guinness gist gebruikt, maar dan is er wel een nadeel. De Guinness gist is in het begin een beetje hard van smaak, maar hij gist wel lekker ver uit. Maar na een half jaartje is hij perfect. Je kan ook een Westmalle of een verboden-vrucht-gist nemen. Het recept is voor 10 liter en een EBU van 40.

Ingrediënten Belgium Imperial Stout:

- 3200 gr Pilsmost 3 EBC.
- 310 gr Amber 50 EBC.
- 220 gr Zwartemout 1400 EBC.
- 150 gr Rookmout 3 EBC.
- 12.5 liter maischwater
- 7.5 liter spoelwater
- 19 gram Challenger hop 7.2 %
- 7 gram Fuggles hop 4.5 %

- 12 stuks laurierdrop (op lossen in warm water)
- 120 gram grote Rozijnen (fijn hakken)
- 1/2 gram curaçaoschil
- 65 gram bruine basterd.

(Deze kruiden 15 minuten laten meekoken.)

Maischen :

15 minuten op 55°C

45 minuten op 68°C

15 minuten op 74°C

1 minuut op 80°C

Kooktijd 90 minuten, de Challenger en 3 gr van de Fuggles 90 minuten meekoken, de overige 4 gr. Fuggles de laatste 15 minuten meekoken evenals de kruiden.

Begin S.G. 1086

Eind S.G. 1018

Maak het maar eens na en laat het me maar eens proeven, succes

Kees Bubberman



Blond

Buiten wordt het nu wat kouder, dus is het misschien wel eens leuk om een ondergistend bier te brouwen. Als je vergist met ondergist, dan moet dit gebeuren tussen de 8 / 13 °C en dit kan bij de meeste wel in de schuur of misschien wel gewoon buiten. Als gist adviseer ik de volgende soorten, Wyeast Danisch lager 2042, Wyeast Bavarian Lager Yeast 2206, Wyeast Kolsch Yeast, 2565 of gewoon de Saflager S-23. Ik moet wel vermelden dat de Kolsch gist een Hybride gist is, deze vergist tussen de 13 / 21 °C . Het verschil tussen een ondergist en een bovengist is, dat de ondergist veel zuiverder smaakt, geen esters en dat soort dingen. Om een voller bier te krijgen, heb ik besloten om het bier niet te spoelen maar later gewoon water toe te voegen. Hierdoor hebben we een wat groter stort. Het recept is voor 10 liter en heeft een bitterheid van 26 EBU.

2000 gr Pilsnout

750 gr Cara Pilsnout

12 gr Hallertau Perle 6,9 % FWH

6 gr Fuggles 6 % 30 minuten meekoken

Maischchema :

50 minuten op 60 °C

10 minuten op 70 °C

1 minuten op 75 °C

12 liter Maischwater

5 liter spoelwater

90 minuten kooktijd

Begin SG 1050 / eind SG 1010

Kees Bubberman



Blond bier

Deze maand een recept van een blond bier, nu brouwen en je hebt een heerlijk bier voor in het voorjaar. Niet te zwaar en met een lekker bittertje. Commerciële voorbeelden zijn er genoeg, Affligem, Leffe, Christoffel, de groene Westvleteren, kijk maar eens bij de lokale bierhandel. Ik ga in het recept iets anders doen, we voegen de hop gelijk toe na het filteren. Dus niet eerst de wort naar de kook brengen, afschuimen en dan de hop toevoegen, nee, gelijk na het filteren. Men zegt dat je op deze manier een mooiere hopsmaak krijgt, probeer het maar eens. Pas wel op wanneer de wort gaat koken, met de hop erin kan de wort overkoken, dus blijf even bij je ketel.

Het recept is voor 10 liter, heeft een kleur van 12.5 UBC en een bitterheid van 26 EBU, succes.

1,75 kg Pilsnout 3 ebc

1,50 kg Pale ale mout 7 ebc

0,10 kg Witte kandisuiker

34 gram Hallertau hersbrucker 3 %

9 liter maischwater

8 liter spoelwater

1 maisch 5 min 55°C

2 maisch 30 min 63°C

3 maisch 25 min 72°C

4 maisch 1 min 78°C

Kooktijd 90 minuten

Begin SG 1065 en eind SG 1013.

Als gist kan je gebruik maken van Westmalle, Koninck, Affligem.

Kees Bubberman



Bokbier

Wil je in het najaar genieten van een lekker gebrouwen bokbiertje, dan zal je dat in het voorjaar moeten brouwen. Eigenlijk is het een tarwebok en op de bokavond twee jaar geleden werd hij door veel mensen herkend als de Tarwebok van Heineken. Het recept is voor 10 liter en heeft een bitterheid van 25 EBU.

Ingrediënten:

- 1500 gr pilsbier 3 EBC
- 1500 gr tarwebier 3 EBC.
- 300 gr caramel 100 EBC.
- 225 gr amber 50 EBC.
- 22 gr zwartebier 1400 EBC
- 32 gr saaz hop 3.2 %
- 150 gr bruine kandij
- 100 gr Klaverhoning
- 2 gr Curaçaoschil
- 9 liter maischwater
- 9 liter spoelwater.

Maischen :

20 minuten op 53°C

20 minuten op 64°C

60 minuten op 74°C

5 minuut op 78°C

Kooktijd 90 minuten, de Saaz hop 90 minuten meekoken, de kandij, klaverhoning en curacaoschil de laatste 5 minuten meekoken.

Begin S.G. 1066

Eind S.G. 1020

Als gist kan je een zakje farma gebruiken of een gist van Hertog Jan of een Chimay gist van de gistbank.



Brigand - Tripel

De Brigand is een zware tripel van 9 %. Ik heb het recept uit een boek van Michael Jackson gehaald en we hebben het met een paar bestuursleden voorgekeurd en goed bevonden. Het recept is voor 10 liter en heeft een bitterheid van 28 EBU.

Ingrediënten:

- 2800 gr Pilsnoot
- 900 gr Pale mout
- 150 gr Tarwe mout
- 25 gr Saaz Hop 3,6 % (90 minuten)
- 15 gr Saaz Hop 3,6 % (30 minuten)
- 4 gr Saaz Hop 3,6 % (Dry-Hopping)
- 10 liter Maischwater
- 8 liter Spoelwater

Maischschem.

1 minuten 55°C

40 minuten 65°C

20 minuten 74°C

1 minuut 78°C

Kooktijd 90 minuten

Begin SG: 1081

Eind SG: 1011

Als gist heb ik de Brigand Gist gebruikt van de gistbank, succes.

Kees Bubberman.



Chimay

De Chimay behoort tot één van de zes trappisten brouwerijen. Dit is een recept van een Chimay blauw. De gist die je kan gebruiken is van de gistbank, of natuurlijk uit een flesje Chimay. Om de Chimay-smaak te benaderen kan je de eerste 5 dagen de vergistingstemperatuur op 28°C zetten en daarna op 22°C. Wat je ook nog kunt doen is een gedeelte van de suiker te vervangen door klaverhoning, of een extra 5 % gerstevlokken toe te voegen. Het recept is voor 10 liter en 20 EBU:

Ingrediënten :

- 2500 gr. Pilsnout
- 450 gr. Munchener
- 250 gr. bruine kandij
 - 160 gr. Caramel mout 120 EBC
 - 32 gr. Chocolate mout
- 15 gr. Hallertau hop 5,2%
- 2 gr. Goldings hop 4,6%
- 9 l. Maischwater
- 9 l. Spoelwater

Maischschemata :

- 10 minuten op 50°C
- 40 minuten op 63°C
- 25 minuten op 74°C
- 1 minuut op 78°C

Kooktijd 90 minuten. De Hallertau hop 90 minuten mee laten koken, de overige hop 10 minuten.



chimay wit

Hier een recept van $\diamond\diamond$ van mijn favoriete bieren, nl. de Chimay Wit. Dit bier is tevens het bier voor de Thema avond in april 2005. Chimay is $\diamond\diamond$ Trappisten brouwerijen en de broeders brouwen 3 soorten bier. Een dubbel (met rood etiket), een donker zwaar bier (blauw etiket) en natuurlijk de tripel (wit etiket). De tripel is een droog/bitter bier, bitterder dan de Westmalle en meer kruidigheid dan de tripel uit Westmalle. De broeders van Chimay gebruiken voor de tripel veel suiker en tarwezetmeel (bloem). De bloem wordt toegevoegd bij 70 \diamond C en hierdoor worden er onvergistbare suikers gevormd, waardoor er een vollere smaak ontstaat. De bloem kan je beter niet zo maar toevoegen aan de maisch bij 70 \diamond C, want dan krijg je allemaal grote klonten. Je kan het beste de bloem aan maken met een beetje water en dit beslag toevoegen aan de maisch. Het recept is voor 10 liter en heeft een bitterheid van 35 EBU.

2250 gr Pilsnoot

400 gr Witte kandij

320 gr Tarwebloem (70 \diamond C)

140 gr Cara-munich 100

12 gr Hallertau Perle 6.9% FWH

20 gr Tettnanger 2.3% 90 min

10 gr Tettnanger 2.3% 30 min

3 gr Curacaoschil 10 min

11 liter maischwater

6 liter speelwater

1^o temperatuur maisch 45 min 60 \diamond C

2^o temperatuur maisch 15 min 70 \diamond C

3^o temperatuur maisch 1 min 75 \diamond C

Kooktijd 90 minuten

Begin SG 1069 / eind SG 1011

Voor de gist kan je gebruik maken van de gist van de gistbank, van Wyeast

(1214) of uit een flesje. Als alternatief maischschemata kan je ook een $\diamond\diamond$ n- trapsversie gebruiken.

Je stort dan alles op 65 \diamond C (Meng de bloem door de geschrote mout) en houd deze temperatuur aan voor 90 minuten.

Succes, Kees Bubberman



Dubbel

Het eerste thema bier voor 2004 is al bekend (23 april), dit keer kiezen we weer voor een biertype, de dubbel. Iedereen weet wel wat een dubbel is en kan zo een paar merken op noemen. Hier onder volgt een standaard dubbel recept, gebaseerd op het bier type boekje van Derek Walsh. Het recept is voor 10 liter en heeft een kleur van 34 ebc en een bitterheid van 25 ebu, succes !!

1600 gr Pilsnout

750 gr Munchener

300 gr Cara 150 **of** 160 gr Cara aroma 300

250 gr Bruine of witte kandij / basterdsuiker

30 gr Chocolate mout (Ontbitterd)

12 gram Hallertau Perle 7.6 % Kooktijd 90 minuten

8 liter maisch water

9 liter spoelwater

Maischschem :

5 minuten 55 \blacklozenge C

45 minuten 67 \blacklozenge C

15 minuten 72 \blacklozenge C

1 minuut 78 \blacklozenge C

Begin sg 1062 eind sg 1010

Alc 7.5 %

Natuurlijk gebruiken we als gist een Wyeast smackpack, Belgische gist, bv. de Westmalle (Wyeast 3787), Chimay (1214), Rochefort (1762) of Afligem, opgekweekt uit een flesje.



Dubbelbock

Deze maand een recept van een Dubbelbock, het recept is van Martin Ostendorf en won met dit bier op het laatste BONK een eerste prijs met maar liefst 94 punten. Eigenlijk is de bock tijd al lang voorbij, maar als je in het voorjaar een bock brouwt en zeker een Dubbelbock, dan is deze tijdens de bock tijd precies op smaak. Er zitten twee bijzonderheden in het recept, het is gebrouwen met munchener als basismout i.v.p. pilsnoot en er is moutextract toegevoegd om het begin sg wat op te krikken. Verder is het een redelijk bitter Bock biertje, het heeft een bitterheid van 33 EBC en dat is flink hoger dan de huidige commerciële bockbieren. Het recept is voor 23 L (netto).

Ingrediënten:

8000 gr Munchener 15 ebc
900 gr Cara-cristal 120 ebc
500 gr Moutextrakt licht
32 gr Northern brewer 9.8 % 90 min
10 gr Saaz 5.0 % 10 min
22 gr Danstar Nottingham
32 L maischwater (aangezuurd met fosforzuur)
25 L spoelwater 75 °C

Maischschemata :

60 min 66 °C
Begin SG 1078 / eind SG 1016
Succes met het brouwen,

Kees Bubberman



Dulle Griet

Het recept van de maand is dit keer het recept van het themabier voor 20 december. Als je het nu brouwt is het zeker op smaak voor de wedstrijd. Proef de echte Dulle Griet maar eens goed van tevoren en maak dan je brouwplan.

Dulle griet. Volgens de scheldebrouwerij is de Dulle Griet rondborstig en eigenzinnig Dit bier is roodbruin van kleur, aromatisch moutig en zoet in haar smaak en maar liefst 8.5 % alcohol.

Hier volgt het recept, het is voor 10 liter bier.

Ingrediënten:

- 2500 gr. Pilsnout
- 900 gr. Munchener mout
- 180 gr. Caramout 120
- 18 gr. Hallertau hop
- Gist van de Scheldebrouwerij .
- Maischwater 11 liter
- Spoelwater 7 liter

Maischschem

15 min. 53°C

20 min. 63°C

30 min. 72°C

5 min. 78°C

Kooktijd 90 min.

Het SG na het spoelen zal ca. 1080 zijn. Bij een brouwrendement van 65% zal dit recept een bier van ca. 8.5% alcohol opleveren. Uitgaande dat het eind SG op ca. 1020 uitkomt.

Kees Bubberman



Dunkele weizze

In april 2005, is het thema bier voor de gilde kampioenschap het type weizze, en lekker fris, licht bier. Maar er is ook een zwaardere/donkere versie van dit bier, de Dunkele weizze. Ik heb een recept gemaakt gebaseerd op de Schneider Aventinus een Dunkele weizze van rond de 8 % . Als gist kan je de gist opkweken uit een flesje Schneider , Erdinger, Witte Trappist van La Trappe of de Wyeast 3068 (Weihenstephan) De gist is wel belangrijk voor dit type bier, deze geeft de karakteristiek kruidigheid aan het bier. Het recept is voor 10 liter en heeft een bitterheid van 20 EBU.

2.2 kg Donkere tarwemout

0.5 kg Munchenermout

0.5 kg Pilsnoot

0.35 kg Cara-munich 100

34 gr Hallertau hers 3.2 % 90 min

8 gr Hallertau hers 3.2 % 15 min

11 L Maischwater

6 L spoelwater

Maischschemata :

5 min 50°C

50 min 65°C

10 min 75°C

Kooktijd 75 minuten

Begin Sg 1077 / eind Sg 1018 8 / 8.5 % alc

Succes Kees Bubberman.



Edinburgh Strong Ale

Hier een recept uit het clubblaadje van de Roerstok, een Edinburgh Strong Ale. Het is een bijzonder bier uit Schotland met een begin S.G. van 1078. Behoorlijk zwaar bier (8% vol. alcohol) voor de anders zo zuinige Schotten. Het bier is behoorlijk hoppig, moutig en in de nasmaak herkent met iets van noten en appel.

Uiteraard is dit erg afhankelijk van de soort gist die men gebruikt. Het recept is voor 10 liter en een EBU 57 en een UBC van 30.

Ingrediënten:

- 3000 gr. Pale Mout
- 175 gr. Ambermout
- 150 gr. Caramel 150
- 150 gr. Tarwemout
- 25 gr. Goldings hop 4,7 % (60 min.)
- 40 gr. Fuggles hop 4,5 % (90 min.)
- 10 liter maischwater
- Spoelwater 7 liter

Maischschemata.

Wil men dit bier op de authentieke Schotse manier brouwen dan moet men de maisch gedurende 90 minuten op een temperatuur van 66 graden houden. Uiteraard kan je hiervan afwijken en kiezen voor een traditioneel maischschemata van 52, 63 en 73 graden.

De keus is aan jou!

Als gist kan een Wyeast 1726 een delta A of een Safale S 04 gist. Nieuw in het assortiment van Brouwland (voorheen Farma).

Kooktijd 90 min. Het begin SG zal ca. 1078 zijn en het eind SG zal op ca. 1018 uitkomen.

Kees Bubberman



Fantoom-witbier

Deze maand hebben we een bier van Jacco de Wee, het is een bier met weinig alcohol maar wel met veel smaak. Het is gebaseerd op een bier van de brouwerij Fantoom uit België. Deze brouwerij staat erom bekend dat ze ingrediënten uit de natuur gebruiken op het moment dat de ingrediënten verkrijgbaar zijn. Met als gevolg dat het bier elk seizoen iets anders smaakt. Het is een witbier, maar om een volle smaak te krijgen is er appelsap toegevoegd. Het is een leuk bier omdat hij heel snel drinkbaar is (twee weken na bottelen) en om weg te geven aan vrienden die een biertje van je willen proeven, maar niet van een te zwaar bier houden. Het recept is voor 10 liter :

Ingrediënten :

850 gr. Pilsmost

415 gr. Tarwemout

415 gr. Ruwe tarwe

210 gr. Havermout (HO)

17 gr. Hallertau 2%

5 gr. Hallertau 2%

4 gr. Koriander

1 fles (75 cl) puur appelsap

8 l. Maischwater

9 l. Spoelwater

Maischschemata :

15 minuten op 42°C

30 minuten op 55°C

45 minuten op 62°C

30 minuten op 73°C

10 minuten op 78°C

Maisch in met de 8 liter water en voeg daar aan toe 1 ml. melkzuur van 50 % en voeg bij het spoelwater ook 1 ml melkzuur van 50 % toe. Kook het 60 minuten met de 17 gr. Hallertau en voeg de laatste 10 minuten de overige hop en de koriander toe.

Voeg na het koken de appelsap (biologische) toe; als de appelsap steriel is kan het ook als de wort koud is.

Je kan voor de giststarter in plaats van wort ook appelsap gebruiken. Als gist kun je een korrelgist van Farma gebruiken of een witbier-gist van de gistbank of een witbiërgist van Wyeast.

Begin SG 1055, eind SG 1020 gr/l



Fruitbier (met dadels)

Deze maand een recept van de bierbrouw pagina van Jacques Bertens. Het is een fruitbier geworden met dadels. Het is een donker zoet bier met een kleur van 50 EBC. Het bier werd speciaal gebrouwen voor het Amsterdams biercafé Kandinsky door brouwerij de 3 Horne. Het recept is van Dennis Groothuis en ik heb het aan gepast door de hop te veranderen door de hop die voor ons leverbaar is bij de Herder. En ik heb de stort wat lichter gemaakt, omdat we anders een bier zouden krijgen met een begin SG van 1110. Het gewicht van de dadels is het gewicht incl. de pit. Voordat je dadels toevoegt moet je deze eerst ontpitten en daarna afspoelen met heet water en in kleine stukje hakken.

Ingrediënten:

- 1800 gr Pilsnout
- 900 gr Munchener Cara 150
- 600 gr Pale Ale
- 350 gr Ambermout
- 350 gr Tarwemout
- 20 gr Chocolademout
- 250 gr Dadels
- 20 gr Northern Brewer 8 % (90 minuten)
- 10 gr Fuggles 4 % (60 minuten)
- 10 gr Fuggles 4 % (5 minuten)
- 10 liter Maischwater
- 7 liter Spoelwater

Gist: Als gist kan je de westvleteren gist gebruiken van de gistbank of een zakje safale bovengist.

Maischschemata.

1 minuut 45 graden
5 minuten 50 graden
40 minuten 63 graden
20 minuten 72 graden
1 minuut 78 graden
Kooktijd 90 minuten
Begin SG: 1091
Eind SG: 1022

Kees Bubberman



geuze (Pseudo geuze)

De maand een recept van een geuze en hoor jullie al denken, dat kan toch niet buiten het Belgische Pajottenland. Het recept is van Frank Oppendijk en heeft met dit bier diverse mooi prijzen gewonnen, zoals clubkampioen 2001 (bij het Gambrinus bierbrouw gilde) 1e in klasse A ONK 2002, 1e in klasse A ONK 2003, algemeen kampioen ONK 2003) Ik weet dat er liefhebbers zijn voor dit biertype in ons gilde, dus probeer het maar na te brouwen.

Kees Bubberman.

Deze geuze heb ik gemaakt vanwege mijn interesse in traditionele geuze- en kriebieren. Aanvankelijk had ik de indruk dat dit soort bieren niet buiten het Belgische Pajottenland te brouwen zou zijn, maar nadat ik een tijdje een Amerikaanse newslit over lambiekbieren had gevolgd, had ik het idee gekregen dat het niet zo moeilijk zou moeten zijn. Ik heb toen het boek 'Lambic' gekocht, van Jean-Xavier Guinard. (Brewers Publications, ISBN 0-937381-22-5). En toen heb ik een van die recepten nagebrouwen.

Ik was van plan om het bier 1 jaar te laten staan en vervolgens te bottelen, maar ja, toen ging ik verhuizen, en belandde het bier op de kale zolder in het nieuwbouwhuis. En zo kwam het dat het bier bijna 2 jaar lang in de mandfles stond te gisten. Het heeft dus 2 zomers staan gisten, en voor de smaakontwikkeling schijnt dat wel goed te zijn. Af en toe viel het waterslot wel eens droog (het was een warme zomer, daar op zolder), maar zodra ik dat merkte goot ik het gewoon weer flink vol. Het vlies dat op den duur op het bier kwam te staan (schijnt gebruikelijk te zijn) heeft er mogelijk voor gezorgd dat eventuele ongewenste micro-organismen het bier niet konden bereiken.

Bij het bottelen heb ik naast de gebruikelijke hoeveelheid suiker ook wat gist toegevoegd voor de nagisting. Overigens bestaat de hieronder genoemde Yeast Culture Kit Company niet meer, maar tegenwoordig heeft Wyeast ook de nodige hoeveelheid gisten en bacteriën in het assortiment zitten. Ze zijn te bestellen bij bijvoorbeeld:

<http://www.morebeer.com> .

Hieronder het recept:

Pseudo-Geuze

Algemeen: Volume: 20 liter. Brouwdatum: 30/3/97

Ingrediënten:

3250 g (64%) Pilsnoot

1600 g (31%) Tarwevlokken

240 g (5%) Cara 150

30 g Challenger 1995, verouderd op kamertemperatuur, vlak voor het brouwen nog even een paar uur gedroogd in een warme oven. 120 minuten meekoken met het wort.

(1 zakje, niet opgestart) Arsegean bovengist

(1 buisje, Yeast Culture Kit Company) *Pediococcus cerevisiae*

(1 buisje, Yeast Culture Kit Company) *Brettanomyces lambicus*

werkwijze:

Maischen:

temp tijd

55 C 15 min.

60 C 15 min.

70 C 45 min. (na 30 minuten even bijgewarmd)

78 C 10 min.

Beslagwater: 20 liter op 59 C

Spoelwater: 4 maal 3 liter (op 80, 83, 86 en 88 C. Deze hoge temperaturen zijn met opzet...)

Kooktijd: 120 min.

Koelen: Geforceerd met immersion chiller

Stamwort: 24 liter van SG 1053

Vergisting:

Op 30/3/97 het zakje Arsegean toegevoegd aan stamwort. De vergisting is onder waterslot en op kamertemperatuur.

Op 6/4/97 buisjes Pedio en Brett opgestart met enkele ml licht moutextract

Op 6/4/97, later, buisje Pedio opgeschaald naar wort bestaande uit 1/2 liter water met 26g MRS Broth (Yeast Culture Kit Company)

Op 14/4/97 het buisje Brett opgeschaald naar wort bestaande uit 1/2 liter water met 50 g licht moutextract en 1 g CaCO₃.

Op 19/4/97 het hoofdwort geheveld. SG is 1020. De starter met Pedio bij het hoofdwort. (Ik noteerde nog: de Pedio



is licht slijmerig.)

Op 27/5/97 de starter met Brett bij het hoofdwort. Vervolgens heeft het bier de zomer '97 gegist in een redelijk koelegaragebox. De zomer '98 is het bier verhuisd naar de zolder (warm!) van mijn nieuwe woning.

Op 30/12/98 geproefd. Ik noteerde: "kristalhelder, beetje koolzuur, zuur, wrangig, iets dun. SG 1010. Erg goed!"

Bottelen:

Op 2/1/99 gebotteld in 30 cl pijpjes en 75 cl flessen. 8 g kristalsuiker per liter toegevoegd voor de nagisting.

Overige info:

The Yeast Culture Kit Company is op Internet te bereiken via

<http://www.oenline.com/~pbabcock/yckco/yckcotbl.html> . Je kunt er de genoemde micro-organismen en de voedingsbodem MRS Broth bestellen.

Frank Opendijk



Goesting

Deze maand het recept van de Goesting, het laatste bier van de Deltabrouwers gebrouwen bij brouwerij Boelens. Het is een fruitige tripel met een lekker bittertje. Er is met redelijk veel suiker gebrouwen (8.5 %) en om dan toch nog een moutig bier te krijgen, zit er cara-pils en cara 20 in . Het bier is vergist met Safale S-04 en heeft een bitterheid van 35 EBU. Natuurlijk kan je bier ook vergisten met een Westmalle of Chimay gist

2300 gr pilsmost

500 gr cara pils

400 gr cara 20

300 gr witte kandysuiker

12 gr Hallertau Perle 6.9 % FWH

7 gr Hallertau Perle 6.9 % 80 min

10 gr Saaz 2.9 % 30 min

9 L maischwater

8 L spoelwater

90 min kooktijd

Maischschema :

45 minuten op 60°C

10 minuten op 70°C

1 minuut op 75°C

Begin SG 1078/80 eind SG +/- 1014

Gist Safale S-04.

Succes, Kees Bubberman



Hertog Jan Grand Prestige

Deze maand het recept van het themabier voor het Gilde kampioenschap van december, nl de Hertog Jan Grand Prestige.

Dit keer voor mij een moeilijke opgave, ondanks het officiële recept van de Hertog Jan Brouwerij. In het recept wordt nl een Hertog Jan mout gebruikt en deze is voor ons onbekend. En daar zit ook het probleem, wat voor kleur heeft deze mout. Verder worden er hopextracten gebruikt en een eigen giststam, die voor ons niet beschikbaar is. Want alle Hertog Jan bieren zijn gefilterd. De moutsamenstelling vind ik moeilijk, daarom plaats ik twee recepten, beide recepten moeten ongeveer hetzelfde resultaat geven. Voor de hop, heb ik twee klassieke hoppen genomen, Hallertau Perle als bitterhop en een Saaz als aromahop. Als gist adviseer ik een Westmalle gist, of een safale S-04. Er moet vergist worden op 25°C. Dit bier heeft weer een hoog begin sg, tussen de 1092 en 1095 en moet uitgisten tot 1020. Dus maak weer een goede actieve giststarter. Het recept is voor 10 liter en heeft een bitterheid van 25 EBU

Recept 1

1800 gr	Pilsmout
1600 gr	Cara-amber 60
420 gr	Tarwebloem of tarwemout
500 gr	Witte kandij suiker
1 maisch	1 min - 52°C
2 maisch	40 min - 60°C
3 maisch	15 min - 72°C
4 maisch	1 min - 78°C

Recept 2

2000 gr	Pilsmout	(maisch schema zie boven)
1000 gr	Cara-amber 60	
420 gr	Tarwebloem of tarwemout	
500 gr	Witte kandij suiker	
200 cc	Caramel 150 (siroop)	
16 gr Hallertau Perle	6.9%	90 minuten
8 gr Saaz	2.9%	15 minuten
9 L	maischwater	
10 L	spoelwater	
90 minuten	kooktijd	
Begin sg	1092/1095	eind sg 1020/1025
Succes met brouwen.	Hertog Kees	



Hommelbier

Het recept van deze maand is van het Hommelbier, dit bier is ook verkozen tot het bier voor de gilde kampioenschap op 26 april 2002. Hommelbier is een goud blond bier van 7.5 procent, maar waar hij beroemd om is, is zijn bitterheid (40 EBU). Het bier komt uit Wantou en dat ligt in de beurt van Poperingen. En Poperingen staat bekend als de hop hoofdstad van België, dus is het eigenlijk niet zo vreemd dat ze daar van lekker hoppig biertje houden. Het bier wordt gebrouwen met zacht water, en als hop gebruiken ze Brewers gold en Hallertau en het bier wordt tevens gedry-hopt. De geur van het bier is natuurlijk hoppig, verder is hij kruidig, sinaasappel en wat komijn (volgens Micheal Jackson, maar denk dan niet aan de zanger want die heeft geen neus meer). Het bier is te proeven op onze volgende gilde avond 23 november, het thema van die avond is hop en de gastspreker is hopboer Carlo uit Poperingen. Het recept is voor 10 liter.

Ingrediënten:

- 2400 gr Pilsnout 3 EBC
- 100 gr Tarwemout 3 EBC
- 100 gr Munchenermout 15 EBC
- 14 gr Brewers Gold 7,5 % (90 minuten)
- 10 gr Hallertau 5,4 % (30 minuten)
- 4 gr Brewers Gold 7,5 % (5 minuten)
- 10 gr Hallertau 5,4 % Dry hopping
- 10 liter Maischwater
- 7 liter Spoelwater

Maischschemata.

5 minuten 55 graden
50 minuten 63 graden
10 minuten 73 graden
1 minuut 78 graden
Kooktijd 90 minuten
Begin SG: 1065
Eind SG: 1014

Als gist kan je de Hommelgist van de gistbank gebruiken.

TIP : de hommelgist vergist het beste bij 30°C, dus mocht de vergisting traag verlopen : Zet de temperatuur wat hoger !!!

Dry-hopping is misschien voor sommige leden iets nieuws, door dry-hopping krijgt je bier een mooie droge bitterheid. Hoe gaan we dat nu doen, je voegt de hop pas toe na de hoofdgisting. Zou je hop toevoegen als de wort is afgekoeld en je gistingvat zou aan de kleine kant zijn dan zou bij een heftige hoofdgisting de hop in je waterslot komen en verstopt raken en dat wil je echt niet hebben, geloof mij. Wil je de hop nog steriel maken, verhit hem dan even in de magnetron. Je kan de hop los in het vat gooien of in een oude panty stoppen, zorg er wel weer voor dat de panty steriel is. Ik zelf voeg hem gewoon toe zonder enige extra bewerking. Je moet natuurlijk geen oude hop toevoegen die al paar jaar open en bloot ligt. Succes.

Kees Bubberman



Honing Tripel

Het recept van deze maand is van Jan Wurpel en Erik Deelissen, zij hebben met dit bier de eerste prijs gewonnen op ons Delta bier festival van afgelopen voorjaar. Het recept is voor 10 liter en heeft een bitterheid van 33 EBU. (berekend in Promash)

Ingrediënten:

- 1900 gr Pilsnout 3 EBC
- 900 gr Tarwemout 3 EBC
- 110 gr Ambermout 50 EBC
- 20 gr Hallertau Perle 5,4 % (90 minuten)
- 8 gr Saaz 3,2 % (15 minuten)
- 4 gr Koriander (1 minuut)
- 45 gr Lindebloesemhoning (1 minuut)
- 25 gr Witte Kandijnsuiker (1 minuut)
- 9 liter Maischwater
- 7,5 liter Spoelwater

Maischschemata.

15 minuten 52 graden
10 minuten 58 graden
45 minuten 62 graden
20 minuten 72 graden
5 minuten 78 graden
Kooktijd 90 minuten.
Begin SG: 1078
Eind SG: 1020

Als gist werd er een Augustijn aanbevolen, maar een korrelgist kan natuurlijk ook. In plaats van de honing 1 minuut mee te koken kan je de honing ook na de hoofdgisting toevoegen. Op deze manier blijft de honing smaak beter in je bier en wil helemaal een honing smaak, gebruik dan ook honing voor de nagisting. (80 gram voor 10 liter)

Kees Bubberman



India Pale Ale (American IPA)

Deze maand weer een bijzonder recept, een IPA (India Pale Ale), een bitter blond bier en het speciale van dit is, dat ik het heb gedry-hopped met redelijk veel cascade hop. Eerst iets over de IPA, vroeger had Engeland veel overzeese kolonies, vliegtuigen waren nog niet, dus al het bier voor de soldaten en Engelse burgers werd via schepen naar de andere kant van de wereld gebracht. Eindelijk daar aangekomen, bleek het meeste bier de lange zeereis niet overleefd te hebben. Nou wisten de Engelse brouwers, dat door het bier een hogere hoggift te geven, het bier langer houdbaar bleef. Vandaar dat alle het exportbier, wat zwaarder gehopt werd. Bovenstaande is ook gebeurd met de stout, je heb ook export stout en special voor de Russische Tsaar, de Russian Imperiaal stout. Het Amerikaanse duid op de cascade hop, dit is een typische Amerikaanse hop. In bierboekjes lees je wel eens over de 3 C's (Cascade, Centaniel en Chinook), alle drie zijn typische Amerikaanse hoppen. De cascade is een aromahop en ook zeer herkenbaar, de geur lijkt zeer sterk op citrus / grapefruit. Ik kan zelf de cascade zeer waarderen en brouw er regelmatig bier mee. Ik heb de cascade niet meegekookt, enkel gebruikt als dry-hop. Verder heb ik een Wyeast 1056 (American Ale) gebruikt. Een zeer neutrale zachte gist. Het recept is voor 10 liter en heeft een bitterheid van 30 EBU en een kleur van 12 EBC, succes !!

2400 gr Pilsnout

450 gr Cara hell 25

80 gr Rietsuiker

10 gr Magnum 13 % (FWH)

5 gr Saaz 3.4 % 60 min

5 gr Saaz 3.4 % 30 min

20 gr Cascade 6 % Dry-hop

(FWH= First Wort Hopping, de hop toevoegen in de kookketel gelijk na het spoelen)

13 liter maischwater

6 liter spoelwater

Maischschem :

1 minuut op 55 °C

60 minuten op 65 °C

1 minuut op 78 °C

Kooktijd 90 minuten

Begin SG 1058 / eind SG 1009

Voor de gene die nog nooit hebben dry-hopping hebben toegepast, leg ik nog even uit hoe dit werkt. Na de hoofdgisting voeg je los in het vat of in een hopzakje (te bestellen bij brouwland 053.270.5) de hop toe.

Als je een hopzakje gebruikt, moet je het zakje verzwaren met glazen knikkers, anders blijft het zakje op je bier drijven. De hop laat je de gehele vergisting in je bier hangen. Als je na de hoofdgisting overhevelt, dan ga je dry-hoppen in je lagervat. Natuurlijk snappen jullie wel dat met dry-hoppen wel schoon moet werken, hopzakje eerst koken, net zoals de knikkertjes.

Kees Bubberman



Imperial Russian Stout

Het werd weer eens tijd voor een zwart bier(tje), een Imperial Russian stout. Een mooie IRS wordt altijd wel gewaardeerd. Als je kijkt naar de Rate beer top 50, waar de Westvleteren 12 als winnaar uit de bus kwam. Dan staan daar in de top 15, zeven Imp Russian stouts. (in totaal 19 stuks in de top 50)

We gaan niet zomaar een IRS brouwen, we gaan op de Amerikaanse tour. Dit houdt in, zwaarder, donkerder, bitterder en heel veel alcohol, je weet toch hoe die Amerikanen zijn. Even nog kort een stukje bier geschiedenis, Engelse dronken vroeger graag een stout, dus ook de soldaten in kolonies. Probleem was dat tijdens het transport naar de kolonies het bier vaak slecht werd. Dit werd opgelost door het bier zwaarder en bitterder te maken. Zo werden de export stout en de IPA geboren. Special voor de Russische Tsarina werd er een nog zwaardere stout gebrouwen, dit werd de Imperial Russian Stout.

Voor de gist wordt dit weer een hele klus, ik adviseer natuurlijk de Guinness gist, de WYeast 1084 of van de gistbank. De gist van de gistbank is wat anders, deze is wat zuurder dan de Wyeast, maar daar later wat meer over. Het spreekt voor zich zelf, dat de giststarters groot/actief genoeg moeten zijn.

Heb je daar geen zin in, pak dan een Notthingam, de Safale US-56 of misschien wel de Safale S-04. Het eind SG moet rond de 1020/1025 uitkomen. De vrij hoge mout en hop bitterheid zal het relatieve hoge eind SG wel maskeren.

Nu het recept en nog wat technische zaken, het is een zware stort. Dus kijk of je maischketel groot genoeg is, hou ook rekening met de vergisting. Deze kan best wel eens fel zijn en veel schuim opleveren. Het recept is voor 10 L en heeft een bitterheid van 60 EBU.

2500 gr Pale ale mout
700 gr Biscuit
700 gr Suiker
400 gr Caramel 150
180 gr Zwartemout 1400 ebc

16 gr Target 10.5 % FWH
16 gr Fuggles 4.7% 60 min
10 gr Fuggles 4.7% 30 min

11 L maischwater

8 L spoelwater

1 maisch 75 min 65 °C

2 maisch 5 min 75 °C

90 minuten kooktijd

Begin SG 1094

Eind SG 1020

Succes en brouw dit bier en geniet er later van. Je moet het wel een jaartje laten rijpen.

Kijk v**o**r het brouwen even op de volgende pagina : [9 manieren op een Stout te verbeteren](#)

Kees Bubberman



Kaneelbier

Met dit bier heeft Kees Bubberman de eerste prijs gewonnen in de vrije klasse tijdens het Delta Bier Festival van 1999. Het bier werd gebrouwen als een bokbier maar door de vele kruiden die gebruikt zijn was het geen bokbier meer te noemen. Het is een roodachtig donker bier, vrij zoet en zeer kruidig. Wat er qua smaak en geur bovenuit steekt is de kaneel, verder is het goed in balans. Het volgende recept is voor **17** liter (dit in verband met de kruiden).

Ingrediënten :

- 2400 gr. Pilsnout
- 2400 gr. Tarwemout
- 450 gr. Cara mout 100 EBC
- 350 gr. Ambermout
- 30 gr. Zwarte mout
- 35 gr. Hallertau 5,3%
- 13,5 l. Maischwater
- 12 l. Spoelwater

kruiden :

- 6 gr. paradijszaad
- 2 gr. koriander
- 5 st. kruidnagel
- 2 st. kaneelstokjes
- 1 gr. sinaasappelschil
- 50 gr. honing.

Maischschemata :

- 20 minuten op 53°C
- 20 minuten op 63°C
- 60 minuten op 74°C
- 1 minuut op 78°C

Kooktijd 60 minuten. De hop 60 minuten mee laten koken, de kruiden en de honing de laatste 15 minuten meekoken.



Karthuizer Tripel

Deze maand het recept voor de Karthuizer Tripel het bier voor de Gilde-avond van 27 april 2001. De ingrediënten hebben we bepaald met behulp van het programma Promasch tijdens de Gildeavond van 24 november 2000.

Ingrediënten :

- 3000 gr. Pilsnoot
- 18 gr. Challenger hop 7,5 %
- Karthuizer gist.

Maischschemata:

- 15 min. op 52°C
- 60 min. op 65°C
- 20 min. op 72°C
- 15 min. op 78°C

Werkwijze : Begin met twee liter water per kilogram mout, ga dan naar de volgende temperaturen met kokend water. De brouwmeester vertelde ons dat hij 4 - 5 liter water per kilogram mout gebruikte.

Natuurlijk kun je ook de gewone infusiemethode toepassen.

De kooktijd bedraagt 90 minuten. De hop bij het begin van het koken toevoegen.

Begin SG tussen de 1070 en 1080 gr/l.

LET OP : VERGISTEN OP 26°C !!!!



La Chouffe

Als er een bier populair is, dan is het wel La Chouffe. Er zijn maar weinig bierliefhebbers die niet van het kabouterbier houden, dus leek het me leuk om van dit heerlijke bier eens een recept te plaatsen, zodat iedereen La Chouffe kan na brouwen. De La Chouffe was het themabier voor het gildekampioen-chap 2000. Het is een recept voor 10 liter en 30 EBU.

Ingrediënten :

- 3000 gr. Pilsbier
- 90 gr. Caramel mout 50 EBC
- 270 gr. Witte kandijnsuiker
- 2 gr. Koriander
- 2 gr. Iers mos
- 1 gr. Komijn
- 1 gr. Karwij
- 16 gr. Goldings 5,3%
- 10 gr. Saaz hop 3,5%
- 12 l. Maischwasser
- 6 l. Spoelwasser

Als gist kan gebruikt worden :

Mc Chouffe van de gistbank of de gist uit een fles La Chouffe.

Maischschemata :

30 minuten op 50°C

90 minuten op 65°C

Kooktijd 90 minuten. De Goldings 60 minuten mee laten koken, de Saaz 30 minuten en de kruiden de laatste 15 minuten.

Wat eventueel ook kan is nahoppen. La Chouffe wordt gebrouwen met water uit de Ardennen, zacht water dus. Nu kan natuurlijk Spa-water gebruikt worden maar dat maakt het vrij prijzig. Een andere mogelijkheid is om je water eerst even te koken.



Meibock

Buiten is het koud en aan het sneeuwen (21 februari) en ik zit binnen een recept te maken voor een lekker zonnig voorjaars bier. Voor jullie heb ik deze maand een recept van een Meibock, een lekker moutig, zoetig en iets hoppig biertje met een alc percentage van +/- 6.5 %. Vroeger werd de meibock gebrouwen aan het eind van het brouwseizoen en om evt infecties in de zomermaanden tegen te gaan, kreeg het bier een hoger alcohol percentage mee. Het recept is voor 10 liter en heeft een bitterheid 25 EBC.

1400 gr pilsnout

1300 gr Munchener 15 ebc

250 gr Tarwemout 3 ebc

30 gr Hallertau Hers 2% FWH

20 gr Tettnanger 2% 60 min

3 gr Tettnanger 2% 2 min

8 liter maischwater

9 liter spoelwater

Maischschem

30 min - 63 °C

30 min - 72 °C

1 min - 78 °C

Kooktijd 90 min

Begin SG 1063 / eind SG +/- 1015

Voor de vergisting kan je Danstar Nottingham gebruiken, bij een temp van 18 °C . Van WYeast de 1056, 2206 of de 2565. Of van de gistbank de Hommel of Koninck gist.

Succes, Kees Bubberman



Mosselbier

Deze maand special een recept (mosselbier) samengesteld voor de mosselavond in september (kijk in de agenda voor de juiste data). Het is een licht, kruidig bier met een redelijke bitterheid. Brouw het nog voor de zomer en laat het je medebrouwers proeven op de mosselavond. Je kan natuurlijk ook speciaal deze avond een fustje vullen, kosten worden dan door het gilde vergoed. Het recept is voor 10 liter, heeft een kleur van 7 EBC en een bitterheid van 25 EBU, succes.

1500 gr pilsmost 3 ebc

1000 gr tarwemout 3 ebc

250 gr witte kandisuiker

12 liter maischwater

6 liter spoelwater

14 gr. Hallertau perle 6,9 % (toevoegen na het spoelen)

7 gr. paradijszaad (of was het paradijsvogelzaad) (5 minuten meekoken)

90 minuten kooktijd

1e maisch 1 min 55 °C

2e maisch 45 min 63 °C

3e maisch 15 min 74 °C

4e maisch 1 min 78 °C

Begin SG 1053 / eind SG 1013

Als gist kan je gebruiken, Hommel, Hoegaarden Das, safale S 04 of een Duvel gist.

Kees Bubberman



Old nick

Dit recept is voor een barley wine genaamd Old Nick, een barley wine van maar 7.2 %. Het is een Engelse barley wine, gebrouwen door de Youngs brewery te Londen en sommige Deltabrouwers zijn daar geweest een paar jaar geleden. Het was bier v/d maand (sept) in alle ABT cafés in Nederland en dus ook van te genieten bij de Mug in Middelburg. Beerhunter Michael Jackson spreekt in één van zijn boeken over een "vol en karamelachtig bier met een afdronk die bananenlikeur oproept". De brouwerij spreekt ook nog eens over een complex moutkarakter, een heerlijke ronde smaak, waarbij de hoppige en zoete smaken elkaar in evenwicht houden. Ik heb wat speurwerk gedaan en ik heb het volgende recept samengesteld, het recept is voor 10 liter en heeft een kleur van 31 EBC en een bitterheid van 39.5 UBU. Succes.

2.3 kg Pale ale mout 7ebc

0.3 kg Cara 150

70 gram bruine kandij (5 min)

70 gram bruine basterd (5 min)

20 gram Fuggles (4.5 %)

10 gram Goldings (5%) (60 min)

13 liter maischwater

5 liter spoelwater

Maischschemata :

75 minuten op 68°C

Kooktijd : 90 minuten

Begin sg 1062 of 15.2 plato / eind sg 1012

Vergistings-temperatuur 18°C

De Fuggles wordt toegevoegd na het spoelen in de kookketel (first wort hopping) en de Goldings koken we 60 minuten mee. Al de Engelse brouwerijen brouwen hun bier op één temperatuur (68°C), dus dat is makkelijk. Als gist gebruiken we de Wyeast 1318 Londen Ale 3, dit is de gist van Youngs. Je kan het bier eventueel ook nog dry-hoppen (1 gram per liter)

Kees Bubberman



Ordinary Bitter

Het recept van de maand is een recept voor de liefhebbers van een bitter biertje, namelijk een ordinary Bitter. Het is een biersoort die je in Nederland bijna niet ziet, terwijl het in Engeland het meest gedronken bier is. Het is een blond bier en ik heb het bier driemaal gehopt om er een stevige hopsmaak in te krijgen. Ik heb natuurlijk gewoon hop meegekookt (max. 90 min.), hop gebruikt om na te hoppen en daarnaast na de hoofdgisting ook nog een keer dry-gehopt. De originele bitters hebben een alc.% van ca. 3 of 4 maar dat vind ik zelf helemaal niks dus daarom zit dit bittertje op een goede 6 %.

Hier volgt het recept, het is voor 10 liter bier / EBU 81 :

Ingrediënten:

- 3750 gr. Pilsnout
- 70 gr. Cara 70
- 30 gr. Northern Brewer 8,5 % (90 min.)
- 11 gr. Saaz hop 3,2% (60 min.)
- 4 gr. Northern Brewer 8,5 % (15 min.)
- 11 liter maischwater
- Spoelwater 7 liter

Maischschem

45 min. 55°C

90 min. 60°C

Kooktijd 90 min. (Houd er rekening mee dat dit al 4 uur is !!!)

Als gist heb ik een Arsekan korrelgist gebruikt, maar wat nog mooier zal zijn, is om een Wyeast folie pak te gebruiken (1098 British Ale of 1275 Thames Valley Ale) of de gist van Yeasthead.

Het SG na het spoelen zal ca. 1056 zijn het eind SG zal op ca. 1020 uitkomen.



Pale Ale

Dit recept van de Pale Ale is door Kees Bubberman van een Amerikaanse site gehaald, omgerekend en enigszins aangepast. De Pale Ale is een tegenhanger van de Belgische Ales, dus niet te zwaar (3,5-6,5%). In Zeeland is de Pale Ale moeilijk verkrijgbaar, maar bij onze zuiderburen gaat dat een stuk makkelijker. Bekende Pale Ales zijn: Martin Pale Ale, Samuel Smith Pale Ale, White Horse en Bass Pale Ale. Het verschil met de Belgische Ales is dat de Pale Ale moutiger is.

Als gist heeft Kees een folie pak van Wyeast gebruikt (1028). Wyeast heeft een paar gistsoorten die gebruikt kunnen worden voor een Pale Ale (1098, 1275, 1335, 1318). Wat ook gebruikt kan worden is gist van de gistbank (Chimay, Guinness, Chateau des Flandres) of een Engelse poedergist.

Het volgende recept is voor 10 liter :

Ingrediënten :

- 1800 gr. Pale mout
- 400 gr. Cara mout 150 EBC
- 50 gr. Rook mout
- 12 gr. Fuggles hop 4,6%
- 6 gr. Goldings hop 4,5%
- 3 gr. Northern Brewer 9,5%
- 12 l. Maischwater
- 8 l. Spoelwater

Maischschemata :

15 minuten op 56°C

90 minuten op 67°C

Kooktijd 90 minuten. De Northern Brewer en de Fuggles hop 90 minuten mee laten koken, de Goldings hop de laatste 15 minuten meekoken.



Pauwel Kwak

Hier alvast het recept van het Kwak bier, thema voor de gildekampioenschap in de maand december 2005. Kwak is een moutig donkere tripel met een redelijke karamelsmaak. De bitterheid valt wel mee, maar het is zeker geen flauw biertje. Het alcohol percentage zit op 8 %. Als gist gebruiken we het gistdepot uit een flesje Karmeliet, omdat de Kwak is gefilterd is en zoals we allemaal gezien en geproefd komen beide bieren uit de zelfde brouwerij (Bosteels). Het recept is voor 10 liter en heeft een bitterheid van 22 EBU.

1.1 kg Pilsnout
1.1 kg Munchenermout
0.45 kg Witte kandijnsuiker
0.20 kg Tarwebloem
0.12 kg Cara-aroma 300
10 gram Challenger hop 6.25 % FWH
6 gram Cascade hop 5 % 90 minuten
8 gram Cascade hop 5 % 30 minuten
10 liter maischwater
7 liter spoelwater

Maisschema :

15 min 60 °C

45 min 70 °C

1 min 78 °C

Kooktijd 90 minuten

Vergistings temperatuur 20/22 °C

Begin SG 1070 / eind SG 1013

De tarwebloem kan vermengt worden met de geschrote mout.

Succes

Kees Bubberman



Pils

Op 24 mei 2002 is er een extra gilde avond, deze staat geheel in het teken van de pils. Dus moet er natuurlijk die avond, ook zelf gebrouwen pils te proeven zijn. Ik denk dat niet veel Deltabrouwers ooit een pils gebrouwen hebben, dit omdat pils een ondergistend bier is. Het bier vergist bij een temperatuur van 13 C, dus moet het bier buiten vergisten, of in de koelkast. Als gist kan je Saflager S-23 gebruiken of een Wyeast 2247 (European lager yeast 2) of Weast 2278 (Czech pils yeast) deze gisten zijn allemaal verkrijgbaar of te bestellen bij de Herder of Reijnen.

Hier volgt het recept voor 10 liter en een bitterheid van 40 EBU.

Ingrediënten:

- 1600 gr Pilsmost 3 EBC
- 250 gr Maisvlokken
- 40 gr Saaz Hop 3,6 % (60 minuten)
- 10 liter Maischwater
- 7 liter Spoelwater

Maischema.

10 minuten 55 graden

60 minuten 66 graden

Kooktijd 60 minuten

Begin SG: 1046

Eind SG: 1010

Normaal koken we 90 minuten, maar nu om de kleur laag te houden 60 minuten. De maisvlokken dienen ook om de kleur laag te houden en om het bier lekker doordrinkbaar te maken (Heineken). Je kan de mais ook vervangen door tarwemout of tarwevlokken. Als hop kan je ook Hallertau gebruiken. De vergisting verloopt net zoals bij bovengistend bier, maar nu enkel op een lagere temperatuur. Als het bier is uit gegist, bottelen met 8 gram suiker per liter. 2 weken laten nagisten en daarna 4 weken laten lageren in de koelkast op een zo laag mogelijke temperatuur.

Succes. **Kees Bubberman.**



PILS

Hier het recept van de nieuwe Nederlandse kampioen, Rob Meijer. Het heeft gewonnen met een Pils. Hieronder zijn verhaal.

Het heeft de keurmeesters van het BKG behaagd om mij dit jaar te benoemen tot Nederlands Kampioen Bierbrouwen voor amateurs. Dit was voor mij een geweldige verrassing. Ik had enorm mijn best gedaan om een zo goed mogelijke La Chouffe kloon te brouwen (maar liefst 5x gebrouwen en op een gedeelde 11e plaats gekomen); maar dan win je met een ingezonden pilsje. Een bier dat even tussendoor is gebrouwen bij $\diamond\diamond$ van de gildeleden van Triple-W tijdens een brouw demodag, het biertje waar ongeveer alle aanwezigen in hebben lopen roeren, omdat ik druk was met de mensen die kwamen voor een kennismaking met het zelf brouwen van een lekker biertje. Een biertje wat ik zelf ook wel lekker vond, maar volgens mij toch niet zo \diamond n klasse had dat je daar kampioen mee kon worden. Dat dacht ik! Maar \diamond de keurmeesters beslisten anders. Kortom ik ben er erg blij mee. Hieronder het recept. **Het recept is voor 20 L**

4 kg pilsmost

23 gr Hallertau Hers pellet 6 % 90 min

10 gr Hallertau Hers pellet 6 % 10 min

Gist Brewfarm lager

Begin SG 1050 eind SG 1012

Maisch en spoelwater aangezuurd met melkzuur tot 5.3

Kooktijd 90 minuten

Maischschemata :

15 min op 52 \diamond C

45 min op 62 \diamond C

30 min op 72 \diamond C

5 min op 78 \diamond C

Rob Meijer



Porter

Porter is een zeer donker en zwaar bier en heeft een lekkere branderige smaak. Deze smaak wordt veroorzaakt door de donkere kleurmouten die in het recept verwerkt zijn. Een Porter is stevig gehopt, maar niet zoveel als een Imperial Stout. Het alcoholpercentage zal uitkomen op ongeveer 8%. Als je dit bier gaat brouwen moet je wel geduld hebben want je moet hem toch minimaal 6 maanden laten rijpen om hem op smaak te laten komen. Het recept is voor 10 liter en heeft een bitterheid van 60 EBU.

Ingrediënten :

- 3500 gr. Pale ale mout.
- 500 gr. Caramel mout 120 EBC
- 500 gr. Caramel mout 150 EBC
- 250 gr. Zwarte mout.
- 52 gr. Goldings hop 4,6%
- 12 l. Maischwater
- 7 l. Spoelwater

Als gist kan gebruikt worden :

Gist van Guinness of Chimay, van de Zeeuwse Gistbank of een gist van Wyeast (bijv. 1084)

Maischschemata :

90 minuten op 66°C

30 minuten op 77°C

Kooktijd 90 minuten

Alternatief recept :

Deze maand weer een echt Engels bier, namelijk een porter. Tijdens de nieuwjaars receptie was het bier op de tap, gebrouwen door Jasper en mijzelf tijdens de open brouwtour. Het is natuurlijk een donker gebrand bier, maar niet allemaal zo extreem als bij een stout. Hij is een stuk zoeter, niet zo gebrand en ook niet zo bitter. Het heeft een kleur van 55 EBC, een bitterheid van 38.5 EBU en het alcoholpercentage is 6.5 %.

Als gist moet je ook natuurlijk een Engelse gist gebruiken, van Wyeast 1028 (Guinness) of de Guinness gist van de gist bank. Het recept is voor 10 liter.

- 2750 gram Pale mout
- 350 gram Cara-munich 100
- 140 gram Chocolademout (ontbitterd)
- 30 gram Zwartemout
- 32 gram Fuggles 4.5 % (90 minuten)
- 11 liter maischwater
- 6 liter spoelwater
- 1 maisch 55°C – 1 min
- 2 maisch 66°C 60 min
- Begin SG 1065
- Eind SG 1020

Kees Bubberman



Li Ping Rijstbier

Hierbij het recept van het rijstbier waarmee Noud Boogers de eerste prijs in de vrije klasse haalde op het ONK 2004. Zelf is Noud geen echte liefhebber van witbier, maar dit rijstbier smaakt heel droog zacht en licht gekoeld smaakt het bier perfect. Het recept is voor 10 liter en heeft een bitterheid van 18.5 EBU.

1850 gr Pilsnout

670 gr Gebroken rijst

30 gr Tettnanger 2.3 % 75 min

8 gr Saaz 3.2 % 60 min

5 gr Gemalen koriander 10 min

2 gr Sinaasappel schil 10 min

10 liter maischwater

7 liter spoelwater

Maischschemata :

20 min 52  C

60 min 63  C


15 min 71  C

5 min 78  C

Kooktijd 90 minuten

Begin Sg 1050 / eind Sg 1010 5.5 / 6 % alc

Gist Westmalle

Maischwater, 4 liter kokend water, rijst er bij en 15 minuten zachtjes laten door koken. Daarna 6 liter water er bij zo dat het op 52  C uit komt. Hierna de rest van de mout erbij en verder maischen.

Het recept komt uit clubblad van de Roerstok.

Succes **Kees Bubberman**



Rochefort 10

Het recept is afkomstig van onze zuster bierbrouwvereniging De Roerstok, die zelf ook een amateur Rochefort 10 proeverij heeft gehouden. Michael Jackson omschrijft de Rochefort 10 in zijn boek "De Grote Belgische Bieren" als volgt :

"Rochefort 10 (11,3 %) heeft een diepe roodbruine kleur. Het smaakt wat stroperig in de mond en heeft een uitgesproken fruitig palet (peren, bananen, grondachtige smaken?) met een zweem van bittere chocolade in de lange, warme afdronk".

Als gist kan gist van de gistbank gebruikt worden, of een foliepak Wyeast 1762. Natuurlijk kan er ook een giststarter uit het depot van een flesje Rochefort gemaakt worden. Uit de bevindingen van de Roerstok bleek dat een zakje EDME ook goede resultaten levert.

Het recept voor 10 liter (25 EBU):

Ingrediënten :

- 3500 gr. Pilsnout
- 450 gr. Caramelmout
- 10 gr. Chocolademout
- 200 gr. Rietsuiker
- 200 gr. Bruine Kandijnsuiker
- 7 gr. Hallertau hop 5,3%
- 6 gr. Goldings hop 4,6%
- 11 gr. Saaz hop 3,2 %
- 9 l. Maischwater
- 9 l. Spoelwater

verder worden nog kruiden gebruikt maar niemand weet precies welke.

Maischschemata :

15 minuten op 52°C

25 minuten op 60°C

30 minuten op 63°C

15 minuten op 68°C

5 minuten op 78°C

Kooktijd 90 minuten (na 30 minuten de hop toevoegen).

TWEEDE RECEPT VOOR DE ROCHEFORT 10

Deze maand gaan we opnieuw een Rochefort 10 brouwen, voor veel bierliefhebbers, van hun favoriete bieren. Rochefort 10 (11,3 %) heeft een diepe roodbruine kleur. Het smaakt wat stroperig in de mond en heeft een uitgesproken fruitig palet (peren, bananen, grondachtige smaken?) met een zweem van bittere chocolade in de lange, warme afdronk (Michael Jackson). Om dit bier goed te brouwen wordt een hele opgave, het moet namelijk om aan zijn alcohol percentage te komen, goed uitgisten. Het begin SG is 1089 en het bier moet uitgisten tot 1009. Dit zal zeker een hele opgave voor de gist worden, daarom moet er een mega giststarter gemaakt worden. Als gist kunnen de 1762 gebruiken van Wyeast, of de gist van de gistbank. Uit een flesje kan ook, maar dan enkel uit een jong flesje Rochefort 6. Als Korrelgist adviseer ik de Danstar Nottingham of de T-58, en een zakje per 10 liter, hydrateer de gist wel eerst. Voor de brouwers die zelf een giststarter gaan maken, maak een voldoende grote giststarter. Belucht de giststarter, of voed deze steeds bij met verse wort, evt gistvoeding toevoegen kan in dit geval ook geen kwaad. Bij een te kleine giststarter, stopt de vergisting vroegtijdig of het wordt een hele langzame vergisting. Als het bier is uitgelist, voeg dan verse gist toe voor de hergist, dit voorkomt dat het bier te weinig koolzuur opbouwt. Om de vergisting een beetje in de hand te houden voegen we de gist toe bij 18°C, hierdoor blijft de temperatuur onder controle en stopt de vergisting niet voortijdig door een te hoge temperatuur. Hier is het recept, het is voor 10 liter en heeft een bitterheid van 27 EBU.

2000 gr Pilsnout

1000 gr Cara-cristal 120



500 gr Maisvlokken
300 gr Bruine kandij
250 gr Witte kandij
1 maisch 50 min 60 \diamond C
2 maisch 20 min 70 \diamond C
3 maisch 5 min 78 \diamond C
17 gr. Hallertau Perle 6.9 % FWH
12 gr. Styrian Goldings 3.5 % 30 min
3 gr. gemalen koriander 10 min
10 liter maischwater
7 liter spoelwater
90 minuten kooktijd.



Rochefort 8

Hier het recept van $\diamond\diamond$ n van mijn favoriete bieren, de Rochefort 8. Ik hoef natuurlijk niks te vertellen over dit bier, want wie kent het niet. Een paar jaar geleden zijn we onder leiding van Derek Walsch, bezig geweest om het recept van de Rochefort 8 te kraken. En dit recept is een vereenvoudigd recept van het voorgestelde recept van Derek. Het recept is voor 10 L en heeft een bitterheid van 22 EBC. Maak voor dit bier een stevige giststarter, als gist kan je Wyeast 1726 gebruiken, of gist van de Gistbank.

Ingrediënten:

2700 gr pilsmost
330 gr bruine kandij
350 gr Ma \diamond svlokken
220 gr Special B
22 gr Styrians Goldings 4.1 % FWH
10 gr Hallertau Hers 3.2 % 15 min
6 gr gemalen koriander 10 minuten
10 L maischwater
7 L spoelwater

Maischschemata :

45 min \diamond 60 \diamond C

15 min \diamond 70 \diamond C

1 min \diamond 75 \diamond C

Begin SG 1079 / eind SG 1014

Succes met het brouwen,

Kees Bubberman



Rokertje

Deze maand een recept uit het clubblad van 't Wort Wat, het is een recept van Bram Spee. Het is een bier dat bijna enkel bestaat uit rookmout, ik zelf vond het wel een leuk recept en ga het zeker een keer proberen. In het recept werd een ondergist gebruikt, maar het kan natuurlijk ook met een bovengist, succes.

Recept voor 10 liter, 30 EBC en 31.8 UBU

2400 gr Rookmout (6 ebc)

330 gr Cara- munich (120 ebc)

260 gr Tarwe mout

16 gram Hallertau Perle 6.9 % (Toevoegen na het spoelen.)

10 liter maisch water

7 liter spoelwater

1e maisch 1 min 55 C

2e maisch 40 min 60 C

3e maisch 30 min 70 C

De kooktijd bedraagt 90 minuten.

Begin SG 1061 / eind SG 1013 -> Alc 6.9 %

De volgende gist kan je gebruiken, Wyeast 1728, 1214 of de Safale, je kan natuurlijk ook een ondergist gebruiken (Safale ondergist).

Kees Bubberman

REACTIE VAN BRAM SPEE :

hallo medebrouwers,

Na wat surfen over het net kwam ik bij jullie site terecht en zag tot mijn grote verbazing mijn recept van het ROKERTJE staan. Dat was iets wat ik niet had verwacht , want wie wil er niet op jullie vereniging gewaardeerd worden.

Even voorstellen mijn naam is dus Bram Spee , Ik brouw pas sinds september 2000. En ik mag wel zeggen dat ik erg gek ben van bierbrouwen/proeven. Ik ben lid van "T Wort Wat en de Roerstok en kom zo in kontakt met erg veel recepten en probeer zelf ook erg veel te experimenteren zo ook dit rookbierkje. Ik mag wel zeggen dat het erg lekker is geworden voor mensen die van rookbier houden. Kees ik voel mij erg gevlijd dat jij het hebt uitgekozen tot bier van de maand.

mvgr; Bram Spee



Recept van de Maand saison

Deze maand een recept van een wat onbekende biersoort, nl een Saison.

Het is een blond, kruidig en redelijk bitter bier wat vooral in Wallonië wordt gebrouwen. Het kenmerkende van de saison is de citrusachtige kruidigheid, veroorzaakt door het gebruik van kruiden en een hoge vergistingtemperatuur. Bekende brouwerijen die een Saison brouwen zijn: Silly, Quintine, Pipaix, Saison Regal en natuurlijk Dupont. Dit recept is gebaseerd op het bier van de laatste brouwerij en het recept is van Peter Urbanus. Het recept voor 10 liter en heeft een bitterheid van 45 EBU.

2500 gr Pilsmost

150 gr Tarwemout

25 gr Brewers Gold 5,4 % 80 min uten meekoken

14 gr Saaz 2,9 % 30 minuten meekoken

6 gr Brewers Gold 5,4 % 15 minuten meekoken

1 gr Curaçao schil 5 minuten meekoken

Maischema : 90 minuten op 67°C

11 liter Maischwater

6 liter spoelwater

90 minuten kooktijd

Vergistingstemp +/- 25°C

Begin SG 1060 / eind sg 1014

Het mooiste resultaat krijg je denk ik met een Hommelgist (diacetyl). Dit heb ik verschillende keren gedaan, maar T 58 werkt ook goed bij deze smaak. De totale IBU moet op ongeveer 45 uitkomen. Te bitter wordt het niet zo snel, vind ik. Het is de combinatie licht zoetig-zurig en de volle hopsmaak die het mogelijk doet. (citaat van Peter Urbanus)

Kees Bubberman en Peter U



Samaranth

Het recept van de maand is dit keer het bier Samaranth van brouwerij de Leyerth. Dit wordt het thema bier van 25 april 2003. Tijdens de presentatie van dit bier op de laatste gildeavond is besloten om dit bijzondere lekkere (zware) bier na te brouwen. Samarant heeft een stamwort van 25 Plato 11,5% alc. Kleur: 40 ebc. amber (iets rood.)

Ingrediënten voor 10 liter:

2 kg Pils mout 2 ebc
2 kg Pale mout 3 ebc
0.5 kg Cara red mout 40 ebc
7 gr. Magnum hop 25.2 ibu, 14% alphazuur
4 gr. Saaz hop 0.8 ibu, 4.3 % alphazuur

Gist van de gistbank of zelf opkweken uit de Hibernus Quantum.

Maischschem:

55°C- 15 min;
62°C- 45 min;
72°C- 15 min;
78°C- 5 min.

Kooktijd 90 min. Maischdikte 3.5 liter water/kilo mout.

Bij een rendement van 78% zul je na het koken een sg. hebben van ongeveer 1100.

Veel succes.

Kees Bubberman



Scotch Ale

Dit recept van de Scotch Ale is van het bier dat op ons Delta Bier Festival werd uitgeroepen tot het beste bier van het Festival. Het is een donker bier, met een alcoholpercentage van ongeveer 8%. Het is best wel bitter maar omdat hij vrij zoet is valt de bitterheid niet op. Het is een recept voor 10 liter en heeft een bitterheid van 50 EBU.

Ingrediënten :

- 1750 gr. Pale mout
- 400 gr. Cara mout 50 EBC
- 400 gr. Cara mout 150 EBC
- 650 gr. Munchener mout
- 35 gr. Chocolate mout
- 23 gr. Goldings hop 4,6%
- 5 gr. Fuggles hop 4,5%
- 9 gr. Laurierdrop
- 12 l. Maischwater
- 9 l. Spoelwater

Maischschemata :

- 10 minuten op 60°C
- 30 minuten op 64°C
- 25 minuten op 72°C
- 10 minuten op 75°C

Kooktijd 90 minuten. De Goldings hop 90 minuten mee laten koken, de Fuggles hop en de laurierdrop de laatste 15 minuten meekoken.

Als gist is er in dit geval een Wyeast foliepak gebruikt (1728)



Scotch Ale II

Een recept van een Scotch Ale, een lekker zwaar, moutig donker bier met een alc % van 8. Brouw het nu en laat de winter maar komen, na het drinken van dit bier krijg je het vanzelf warm. Het bier is gebaseerd op een recept uit het boek van Derek Walsh, De bier typen gids. Omdat het bier vroeger een gruitbier was, wordt het bier door sommige brouwerijen nog gebrouwen met kruiden. Dus wil je experimenteren met kruiden, probeer het dan met dit bier. (de gebruikte kruiden zijn: Koriander, gagel, sinaasappelschil, gember, zoethout, jeneverbes, sparscheuten of brem) **Maar pas op, kruiden overheersen zeer gauw.** Dus niet te lang meekoken (5 minuten) en hou het op een paar grammen. Het recept is voor 10 liter en heeft een ebc van 32 en een ebu van 35 (volgens promash)

Ingrediënten:

- 3000 gr Pale mout 7 ebc
- 200 gr Ambermout 50 ebc
- 150 gr Caramout 150 ebc
- 150 gr Tarwe mout 3 ec
- 35 gr Goldings hop 5 % 90 minuten
- 9 liter maischwater
- 9 liter spoelwater

Maischschema.

75 minuten 68°C

5 minuten 78°C

Kooktijd 90 minuten

Begin SG: 1078

Eind SG: 1020

Gist : Wyeast nr. 1728 (Scottish Ale).

(Geïnteresseerd in het boek van Derek Walsh ? Dit is het ISBN nummer 90-215-3612-9)



Stout

Het recept komt uit een engels boekje met oude engelse bier recepten. Er zijn niet veel liefhebbers van dit soort bier maar voor de Stout-fans hier toch een heerlijk recept. Kees Bubberman heeft met dit bier een 3e prijs gewonnen op het Nederlands kampioenschap. Het is een recept voor 10 liter en heeft een bitterheid van 75 EBU.

Ingrediënten :

- 1150 gr. Pale ale mout 12 EBC
- 260 gr. Zwarte mout 1400 EBC
- 150 gr. Caramel mout 150 EBC
- 450 gr. Cara -pils 20 EBC
- 125 gr. Amber 50 EBC
- 125 gr. Bruine basterd suiker
- 27 gr. Challenger hop 7,2%
- 20 gr. Hallertau hop 5,2%
- 11 gr. Fuggles hop 4,0%
- 8 l. Maischwater
- 9 l. Spoelwater

Maischschemata :

120 minuten op 66°C

30 minuten op 72°C

Kooktijd 90 minuten. De challenger hop 90 minuten mee laten koken, de overige hop 60 minuten. En zoals Guinness over het eigen bier zegt : "Guinness is good for you".



Strong Porter

Deze maand een recept van Ellen Zwanenveld, Ellen heeft met dit bier het Nederlands kampioen 2001 gewonnen. En u leest het goed, een vrouw is dit jaar Nederlands kampioen geworden. Ze heeft gewonnen met een Strong porter. Een Strong porter is niet zo bitter/droog als een Irish stout (Guinness), maar is fruitiger en zoeter. Het alcohol percentage is ongeveer 7 % en het bier heeft een bitterheid 55 EBU. Succes, brouw het maar eens na.

Ingrediënten:

- 2340 gr Pilsnoot
- 500 gr Cara 150
- 170 gr Chocolademout (1000 ebc)
- 48 gr Goldings 4.7 % (90 min)
- 10 gr Herzbrucker (10 minuten
- Gist: Delta V of een Wyeast 1028 (Irish ale)
- 12 liter Maischwater
- 5 liter Spoelwater

Maischschem.

30 minuten 55 graden

75 minuten 65 graden

15 minuten 72 graden

1 minuut 78 graden

Kooktijd 90 minuten

Begin SG: 1074

Eind SG: 1025

Kees Bubberman



TARWE PORTER

Recept voor 10 liter. Rooster de havervlokken in de oven op 150°C totdat ze gaan ruiken naar vers gebakken koekjes of een mooie bruine kleur hebben. Als gist kun je Guinness WYeast 1084 of Scottish Ale WYeast 1728 gebruiken.

Ingrediënten:

1300 gr Tarwemout
1000 gr. Munchenermout
700 gr. Pilsnoot
350 gr. Aromamout 150
100 gr. Tarweflokken
130 gr. Zwarte mout
25 gr Fuggles 90 min
10 gr Fuggles 10 min
9 liter maischwater
8 liter spoelwater

Maischschemata :

90 min 65°C

Begin SG 1075 / eind SG 1015

Succes met het brouwen,

Kees Bubberman



tarwebier

Deze maand een lekker makkelijk biertje om te brouwen. Het voorjaar komt er weer aan en binnen kort zitten we heerlijk op een terrasje of lekker achter in de tuin. Natuurlijk doen we dit het liefste met een eigen biertje en deze maand een tarwe biertje. Het is een tarwe bier met natuurlijk tarwe maar ook een deel maïs en een beetje aroma 150 voor de kleur en een beetje extra volheid. We maischen op ♦♦n temperatuur en we koken maar 60 minuten. Het bier heeft een bitterheid van 15 EBU, succes met het brouwen.

10 L

1000 gr Pilsnout

500 gr Ma♦svlokken

500 gr Tarwemout

80 gr Aroma 150

23 gr Hallertau Hers 3.4 % FWH

5 gr Gemalen koriander 10 minuten (mag ook weg gelaten worden)

Maischwater 10 Liter / spoelwater 7 Liter .

Maisch schema - 60 min op 67 ♦C

Kooktijd 60 minuten

Begin SG 1048 eind SG 1012.

Als gist kunnen de S-33 gebruiken als korrelgist, of van Wyeast de 3944 (Hoegaarden), 3942 (Dollebrouwers), 3068 (Weihestephan). Van de gistbank kan je volgende gisten gebruiken, Dentergems of de Chimay. Als je gebruik maakt van de 3068, jou dan rekening met de grote hoeveelheid schuim op je gistend bier. Dit kan oplopen tot 50 %.

Succes met het brouwen,

Kees Bubberman



Tripel Uitzet 1730

Het bestuur van de Deltabrouwers heeft tijdens een bestuursreis in 1999 een bezoek gebracht aan brouwerij Paeleman. Deze zeer ambachtelijke brouwerij maakt 4 bieren, een kriek, een druivenbier, het Lam Gods en een heerlijke tripel genaamd Uitzet 1730. Een leuke anekdote valt er te vertellen over de oorsprong van de naam Uitzet. Rond 1730 brouwde **♦♦** van de notabelen van het dorp bier. Toen zijn brouwerij in de brand stond en de dorpsbewoners hem kwamen waarschuwen, riep de brouwer dat ze de brand niet moesten blussen, maar eerst het bier moesten **uizetten**. Het Uitzet is een hoppig blond bier, en zeker de moeite waard om na te brouwen. Het recept is voor 10 liter.

Ingredi[♦]nten :

- 2700 gr. Pilsnout
- 330 gr. Havervlokken
- 130 gr. Witte kandijnsuiker
- 3 gr. Koriander
- 12 gr. Challenger hop 7,2%
- 16 gr. Hallertau hop 5,3%
- 10 l. Maischwater
- 7 l. Spoelwater

Als gist kan gebruikt worden :

Delta X, Duvel, Hommelbier of een farma poedergist.

Maischschemata :

15 minuten op 58[♦]C

40 minuten op 64[♦]C

20 minuten op 74[♦]C

1 minuut op 78[♦]C

Kooktijd 90 minuten

De Challenger hop 90 minuten mee laten koken, 8 gram van de Hallertau de laatste 60 minuten meekoken en 8 gram de laatste 30 minuten.



Winnaar ONK 2005

28 mei was een bijzondere dag voor $\diamond\diamond$ n van onze Deltabrouwers (en natuurlijk voor heel ons gilde), want op deze dag werd Bram Hoogesteger Nederlands kampioen bierbrouwen met een tripel (91 punten). Het recept was van de tripel uit het cursusboek en is een heel simpel recept, wat weer bewijst dat je voor een heel goed bier, niet al te moeilijk moet doen. Voor iedereen die niet de cursus bij Bram (of Jasper) heeft gevolgd, plaats ik hier het recept. Het recept is voor **15 L** en heeft een bitterheid van 26 EBU.

5000 gr pilsmost

60 gr Ambermost

24 gr Challenger hop 6.6% 60 minuten

8 gr koriander 10 minuten

19 liter maischwater

7 liter spoelwater

70 min \diamond 65 \diamond C

2 min \diamond 78 \diamond C

Kooktijd 70 minuten

Gist Safale S 04

Begin SG 1080 eind sg 1018.

8.2 % Alc

Na 3 dagen hoofdgisting (22 \diamond C) was het SG 1020 , hierna heeft bier 6 dagen gelagerd op 12 \diamond C en was het eind SG 1018.

Natuurlijk wil ik Bram nog eens feliciteren en iedereen uitnodigen om dit bier (nog)eens te brouwen.

Kees Bubberman.



Vlaamse bruine

Op 24 mei 2006 hebben we met de Deltabrouwers brouwerij Liefmans bezocht.

Brouwerij Liefmans brouwt onder andere het biertype Vlaamse bruine, een zurig / zoetig donker bier.

Brouwerijen die Vlaamse bruine brouwen gebruiken heel vaak Rodenbach gist en deze gist zorgt voor het zurige karakter van het bier. Deze zurigheid is echter niet te vergelijken met de zurigheid van de geuze bieren uit het Pajottenland.

De bieren worden normaal vergist op 20 graden en worden gerijpt op eiken houtenvaten, helaas is dit is door ons niet te doen. Wel kunnen dit proces imiteren, door tijdens de lagering wat eikenhoutsnippers toevoegen, 5 gr per liter. Voor de hergisting gebruiken we bruine kandijnsuiker. Het recept is voor 10 liter en een bitterheid van 19 EBU.

1700 gr Pilsnout

500 gr Cara-Cristal 120

250 gr Ma \blacklozenge svlokken

10 gr Stryians Goldings 3.5 % - 90 minuten meekoken

10 gr Saaz 2.9 % - 90 minuten meekoken

13 liter maischwater

6 liter spoelwater

Maischschem

1 min \blacklozenge 50 \blacklozenge C

40 min \blacklozenge 63 \blacklozenge C

20 min \blacklozenge 72 \blacklozenge C

5 min - 76 \blacklozenge C

Kooktijd 120 minuten Begin SG 1052 eind sg 1013

Gist, WYEAST XL 3763 ROESELARED

Succes Kees Bubberman



Wietbier

Dit recept van Ren Koops, een amateurbrouwer uit Amsterdam die de laatste jaren al met vele bieren, en met succes, heeft meegedaan aan het Delta Bier Festival. Het onderstaande bier is een wietbier (jawel, geen witbier maar een wietbier) dat beslist niet nieuw is. Een Zweedse brouwer heeft namelijk een paar jaar geleden al geprobeerd om een hennepbier op de markt te brengen dit echter zonder succes.

Met dit bier had Ren meer succes en werd Eerste in de vrije klasse tijdens het Delta Bier Festival 2000.

Het recept voor 40 liter Stronk:

Ingrediënten :

- 15.600 gr. Pilsnout
- 845 gr. Tarwemout
- 92 gr. Hallertau Perle 9% Alpha
- 1094 gr. Kristalsuiker
- 4 theelepels Iers mos
- 95 gr. Wiettoppen
- 218 gr. Wiet-kniprestjes (dit zijn de kleinste blaadjes net onder de toppen)
- 1 l. Giststarter van een gewoon zakje Arsegran bovengist
- 65 l. Maischwater

Geen spoelwater, daarom is de storting wat hoog, 1,3 keer hoger dan met spoelen, dit komt de smaak ten goede vanwege het lage gehalte aan uitgespoelde tannine.

Maischschemata :

15 minuten op 52°C

60 minuten op 62°C

30 minuten op 72°C

120 minuten voor einde koken 64 gr. Hallertau en het Iers mos toevoegen.

10 minuten voor einde koken de suiker toevoegen.

5 minuten voor einde koken 28 gr. Hallertau toevoegen

Na het koelen komt het soortelijk gewicht op ongeveer 1090 gr/l. De wiet (toppen en de knipresten) in bijvoorbeeld een kous 10 minuten weken in heet water van ca. 50°C en uit laten lekken. Dit nogmaals herhalen en dan als laatste weken in vers gekookt water van 100°C. Dit om infecties te voorkomen.

Zodra de baal is afgekoeld bij de wort voegen, samen met de giststarter.



Winterbier, winnaar ONK 2004

Hier een recept van de Algemeen Kampioen ONK 2004 (86 punten) van Cees van Anrooij en het bijzondere van dit bier is dat het gemaakt is met moutextract. Recept voor 40 liter :

6400 gr donkere moutextract

1500 gr bruine basterdsuiker

1500 gr donkere honing

160 gr hopbellen (Northern Brewer 9%)

Bestbrouwers gist voor Barleywine

Werkwijze :

Ruime hoeveelheid warm water in een vat gedaan waarin de moutextract, suiker en honing werden opgelost. 120 gram hop 50 minuten gekookt in een ruime hoeveelheid water, hierna nog 40 gram van de hop toegevoegd en het geheel nog eens 10 minuten laten koken. De hop door een doek gezeefd, uitgespoeld en uitgeknepen. De hopthee werd rechtstreeks toegevoegd aan het vat met opgeloste moutextract. De inhoud van de ton met water aangevuld tot 40 liter.

De gehopte wort in kleinere hoeveelheden aan de kook gebracht en daarna kokend in het gistingsvat gestort. In het gistingsvat (voorzien van waterslot) langzaam af laten koelen, de volgende dag de gist in poedervorm toegevoegd. (Geen giststarter gemaakt). Nadat de hoofdgisting tot stilstand was gekomen het bier overgeheveld en 120 gram kristalsuiker opgelost voor de nagisting op fles in een kleine hoeveelheid water, aan de kook gebracht en aan het brouwsel toegevoegd. Goed doorgeroerd en daarna gebotteld.

<http://httpd.chello.nl/c.vananrooij/>

Succes

Kees Bubberman



Witbier

Hier een recept voor een witbier, een lekker fris biertje voor het komende voorjaar, maar natuurlijk ook om van te genieten tijdens de zomermaanden. Het recept is uit het cursusboek maar is door Hans Lepoeter verwerkt tot het volgende recept. Het is een recept voor 10 liter en heeft EBU van 18.

Ingrediënten :

- 1000 gr. Pils mout 3 EBC
- 750 gr. Tarwemout 15 EBC
- 500 gr. Tarwevlokken
- 6 gr. Koriander
- 6 gr. Sinaasappelschil
- 24 gr. Saaz hop 3%
- 10 l. Maischwater
- 7 l. Spoelwater

Gist : Delta M, of Brugse, Hoegaarden, Dentergems (van de Gistbank).

Maischschemata :

20 minuten op 50°C (40 % van de maisch eruit scheppen)

30 minuten op 65°C (ondertussen de 40 % 20 minuten laten koken)

Alles bij elkaar mengen, en

30 minuten op 68°C

10 minuten op 77°C

Kooktijd 60 minuten. De hop 60 minuten mee laten koken, de kruiden de laatste 10 minuten. Begin soortelijk gewicht 1048, eind s.g. 1021 (4,5 % alcohol)



Recept van de Maand LA TRAPPE WITTE TRAPPIST Kees Bubberman

Recept voor 11 liter.

Moutsoorten

Pilsmout 1250 gr 55.6 %

Tarwemout of vlokken 1000 gr 44.4 %

Hop :

FHW 90 minuten 15 EBU

Ik zou 2/3 als FWH gebruiken en 1/3 op 90 min

Gist :

Witte Trappist of WB-06 / 20 \diamond C

Maischwater ltr. 10 L

Spoelwater ltr. 7 L

Maischschemata :

62 \diamond C 35 minuten

73 \diamond C 25 minuten

78 \diamond C 1 minuut

Kooktijd 90 minuten

Ph eind koken 5.1 \diamond ph

Soortelijk gewicht :

Begin SG 1048

Eind SG 1010

Bijzonderheden :

Welke hop in de witte trappist kan ik niet echt bepalen. Het is wel een nobele hop, ik zal dus kiezen tussen een Saaz, Spalt select, St Goldings, Hallertau Mittelfreu. Er zijn mensen die beweren, dat er Cascade in zit, maar ik zelf niet ruiken of proeven. Maak een starter van een flesje Witte trappist of gebruik de WB-06 van Safale. Niet de gist opstarten van de andere La Trappe bieren, want deze is anders.



XX Bitter (1)

Hier een recept voor de hopneuzen onder de Deltabrouwers, de XX Bitter van de Ranke. In 2005 tijdens de hopreis zijn we naar deze brouwerij wezen kijken en vooral proeven. De XX Bitter, is zoals de naam al doet vermoeden een bitter bier. Het bier heeft namelijk een EBU van 65. Het recept heb ik van de brouwer zelf gekregen op het laatste Zythus festival. Het recept is voor 10 liter.

Ingrediënten :

2200 gr Pilsnout

240 gr Suiker

17 gr Brewers Gold 5.9 % FWH

17 Hallertau Perle 6.9 % FWH

10 gr Brewers Gold 5.9 % 15 min

10 gr Hallertau Perle 6.9 % 15 min

gist T-58

10 liter maischwater

7 liter spoelwater

Maischschemata :

45 min op 60 °C

15 min op 70 °C

90 min kooktijd

Begin SG 1054 / Eind sg 1012

Succes, Kees Bubberman

xx BITTER (2)

Deze maand een recept van onze nieuwe bestuurslid Rogier Uijtdehaag. Zoals jullie hebben kunnen lezen in deze nieuwsbrief, brouwt Rogier met een Braumeister. Ik heb dit geproefd bij Rogier en vind erg lekker. Het is een donker bier in de stijl van de Chimay blauw. Rogier brouwt elk jaar een heavy-X-mas en dit is de verse van 2006. Het bijzondere aan dit recept is, dat er niet gespoeld is. Je moet dan wel een grotere stort nemen om aan gewenste begin SG te komen.

Het recept is voor 10 liter en heeft een bitterheid van 21 EBU

3300 gr Pilsnout

370 gr Suiker

190 gr Munchener

170 gr Cara munich

100 gr Cara Red

60 gr Chocolademout

10 gr Hallertau Perle 7.6% 75 min

10 gr Saaz 3.4% 15 min

3.5 gr Koriander 18 L maischwater

Maisch-schema:

40 min 62 °C

30 min 72 °C

10 min 78 °C

1 min 80 °C

Kook tijd 75 min

Als gist gebruikt Rogier altijd een Chouffe gist, je kan deze uit de fles halen of bestellen bij de Zeeuwse gistbank, of een klapzak van Wyeast (3522 Belgain Ardennen)

Succes Kees Bubberman

Succes Kees Bubberman