

Huisbrouwerij Het Roze Varken



84 Recepten

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Bokbier recept 1

Het is afkomstig van Pieter Reyneveld, winnaar van de op 25 oktober 1992 in samenwerking met Drankenhandel Schuermans en Kafee Lambic uit Tilburg gehouden bokbierwedstrijd.

Ingrediënten voor 10 liter:

1500 gram	pilsmout
250 gram	karamelmout
250 gram	kristalmout
200 gram	tarwemout
15 gram	zwarte mout
300 gram	bruine kandijnsuiker
25 gram	Northern Brewer (begin koken)
20 gram	Saazer hop

Maischschemata

temperatuur	38C	45C	52C	58C	63C	72C	78C
tijd (in minuten)	10	17	25	4	30	33	1

Kooktijd: 70 minuten

Gist: Huisvlijt bovengist

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Bokbier recept 2

Met het bier volgens dit bokbierrecept behaalde Frits Haen de 1e prijs in de categorie donker smalbier bij de Open Bergse Bierbrouwkampioenschappen in mei 1993.

Ingrediënten voor 10 liter:

2000 gram pilsnout
660 gram munichmout
260 gram ambermout
200 gram caramelmout
65 gram tarwemout
13 gram Northern Brewer hopbloemen
13 gram Hallertau hopbloemen
13 gram Herzbrucker hopbloemen
65 gram bruine suiker

Maischschem

temperatuur 38C 53C 62C 73C 78C

tijd (in minuten) 10 30 60 60 5

Maischwater: 8 liter

Spoelwater: 8,5 liter

Kooktijd: 90 minuten

Gist: 1 zakje Den Arseگان gist (gedroogde gist)

Begin SG: 1059

Eind SG: 1020

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Bokbier recept 3

Het recept is deze keer van de kerverse clubkampioene (1996) Francine Reichwein. Het bier waarmee ze de eerste prijs haalde in de klasse donker dikbier was een bokbier.

Ingredienten voor 10 liter

2000 gram pilsmost 3 EBC
660 gram munichmost
260 gram ambermost
100 gram caramelmout
65 gram tarwemout
75 gram bruine suiker
14 gram Record hop (90 min. meekoken)
11 gram Hallertauer hop (90 min. meekoken)
10 gram Hersbrucker (15 min. meekoken)

Maischschem

temperatuur	53C	62C	73C	78C
tijd (in minuten)	45	60	60	5

Maischw: 7,5 liter

Spoelwater: 6 liter

Kooktijd: 90 minuten

Gist: Westmalle (opgekweekt uit een flesje) en Farma bovengist

Begin SG: 1066

Eind SG: 1008

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Bokbier recept 4

Ingrediënten voor 25 liter :

Gemoute gerst (fijngestampt)	3500 gram
Kristalmout	500 gram
Moutextract (donkere)	900 gram
Zwarte mout	300 gram
Melksuiker	600 gram
Hop(fuggles)	
Gist	

De gemoute gerst verhitten tot 74 graden (Celsius!). Houdt de temperatuur gedurende twee uur constant op 65 graden.

Daarna het mengsel zeven. De wort in een pan doen en dit samen met de hop 1 uur goed doorkoken. De eventuele vlokken moeten reeds met de gerst zijn meegekookt. Het geheel laten afkoelen tot 20 graden. De suiker oplossen in 25 liter water.

De opgeloste suiker en de gist nu toevoegen en het geheel op kamertemperatuur laten uitgisten.

Het mengsel nu in een brouwfles met waterslot (zoals bij wijn) of eventueel een SCHONE !! emmer (afdekken met natte theedoek) gieten. Gedurende een aantal dagen tweemaal daags flink door de massa roeren en de fles op kamertemperatuur laten staan. Na een week is het gistings-proces voltooid. De aanwezige suiker is omgezet in koolzuur en alcohol. De emmer nu op een koele plaats zetten voor de klaring. Als het bier helder is, een aantal bierflesjes steriel maken met een oplossing van sulfiet (afwasmachinepoeder is een goede vervanger).

In ieder flesje een afgestreken eetlepel suiker doen, het bier met een hevelslang in de flesjes doen en afsluiten met een kroonkurk of een beugelstop (evt. een 1,5 literfles). De volle flesjes een dag of vijf op een warme plaats laten staan en daarna een dag of tien op een koele plaats. (koelkast, kelder etc.)

Na twee weken kan het bier geproefd worden. Een langere rijptijd komt de smaak nog meer ten goede !

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Trippel bier 1

3e prijs categorie licht dikbieren 6e Open Nederlandse Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1989

Ingrediënten voor 10 liter:

3650 gram pilsmost 3 EBC
18 gram Hallertau Northern Brewer hoppellets 8%
12 gram Goldings overjarige hopbloemen 4%
275 gram lichte kandijsiroop (gekocht in België)
2 gram Iers Mos

Maischschem

temperatuur 50C 63C 72C
tijd (in minuten) 30 30 45

Maischwater: 14 liter

Spoelwater: - liter

Kooktijd: 75 minuten

Gist: zelfopgekweekte West-Malle Tripel

Begin SG: 1092

Eind SG: 1022

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Trippel bier 2

2e prijs categorie licht dikbieren 8e Open Nederlandse Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1991

Ingrediënten voor 10 liter:

2870 gram pilsnout 3 EBC

175 gram tarwemout

175 gram maisvlokken

35 gram Hallertauer

Maischschem

temperatuur 55C 62C 72C 78C

tijd (in minuten) 30 45 20 10

Maischwater: 7 liter

Spoelwater: 6,5 liter

Kooktijd: 75 minuten

Gist: zelfopgekweekte Chimay-blauw

Begin SG: 1090

Eind SG: 1020

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Trippel bier 3

Het recept is van Ron van Hees en Gerard v.d. Meeren, drievoudige prijswinnaars van het 9e Open Nederlands Kampioenschap voor Amateur-bierbrouwers (1992). Het bier had de naam "Bierre Fatale" en behaalde de 1e prijs in de categorie Licht Dikbieren.

Ingrediënten voor 10 liter:

2570 gram	pilsmout	Bavaria Mouterij Lieshout
860 gram	lichte moutextractpoeder	Diastatische producten Lieden
40 gram	Brewers Gold hop	Farma Import Beverlo
1 gram	Iers mos	Farma Import Beverlo

Maischschem

temperatuur	50C	60C	64C	75
tijd (in minuten)	20	15	75	120

Maischwater: 8 liter

Spoelwater: 4 liter

Kooktijd: 60 minuten

Gist: Farma gist Farma Import Beverlo

Begin SG: 1073

Eind SG: 1025

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Trippel bier 4

Tijdens het 10e Open Nederlands Kampioenschap dat in voorjaar 1994 werd gehouden behaalde hij er een eerste prijs mee in de categorie licht dikbieren. Sander had het bier ingezonden als een tripel. Gezien de zwaarte en het licht kruidige karakter (afkomstig van de gebruikte gist) zou dit bier ook zeer goed betiteld kunnen worden als winterbier.

Ingrediënten voor 10 liter:

4000 gram	pils	mout 3 EBC	Huisvlijt
550 gram	tarwe	mout	Huisvlijt
65 gram	Saaz	pellets	Huisvlijt

Maischschem

temperatuur	50C	62C	72C	76C
tijd (in minuten)	30	30	30	10

Maischwater: 8,5 liter

Spoelwater: 6,5

Kooktijd: 75 minuten

Gist: 10 ml Delta X

Begin SG: 1100

Eind SG: 1015

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Trippel bier 5

Het onderstaand recept heeft een eerste prijs gewonnen bij de in 1995 gehouden onderlinge wedstrijd van het BKG. Het bier is ingezonden als tripel. Gezien de zwaarte van het bier en het volle karakter kan dit bier ook heel goed doorgaan voor een winterbier. De grenzen tussen de verschillende biertypes zijn nu eenmaal niet altijd duidelijk te trekken hoezeer sommige leden van het BKG daar wel eens anders over denken.

Ingrediënten voor 10 liter:

3600 gram pilsmost 3EBC
1000 gram caramout 15 EBC
330 gram kristalsuiker
30 gram Saaz pellets
10 gram Hallertauer hopbloemen
2 gram korianderpoeder
1 gram zoethoutpoeder

Maischschemata

temperatuur	52C	63C	73C	78C
tijd (in minuten)	15	35	25	1

Maischwata: 12 liter

Spoelwater: 2 liter

Kooktijd: 70 minuten. De Saaz was toegevoegd voordat het wort aan de kook kwam. De Hallertauer, kruiden en kristalsuiker de laatste 10 min van het koken.

Gist: Delta V en Farma Import bovengist. Er is geen giststarter gemaakt. De Farma Import bovengist is na 18 uur toegevoegd omdat de Delta V nog niet zichtbaar actief was.

Begin SG: 1100

Eind SG: 1025

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Trippel bier 6

Hieronder het recept waarmee Theo van de Voorde clubkampioen 1995 is geworden en waarvan we de vorige clubavond hebben kunnen proeven.

Ingrediënten voor 10 liter:

3000 gram pilsnout
200 gram tarwe(mout/vlokken/meel)
200 gram gierst
250 gram gele basterdsuiker
20 gram Northern Brewer hoppellets 6% (begin koken)
8 gram Saaz hoppellets 3,5 % (10 minuten voor het koken)
2 gram korianderpoeder (10 minuten voor het einde koken)

Maischschem

temperatuur	52C	63C	73C	78C
tijd (in minuten)	15	40	20	1

Maischwater: 8 liter

Spoelwater: spoelen tot je ongeveer 13 liter wort hebt.

Kooktijd: 75 minuten

Gist: Farma bovengist (voorheen Farma trappist).

Begin SG: 1080

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Trippel bier 7 : Chou Chou

Ingrediënten voor 10 liter

3200 gram pilsnout 3 EBC

100 gram donkere kandij

10 gram hop 5% alfazuur begin koken

15 gram hop 5% alfazuur in 2 etappes toevoegen tijdens koken
(gebruik bijv. Challenger, Hallertauer, Herzbrucker of een andere aromahop)

Maischschem

temperatuur 58C 62C 66C 70C 76C

tijd (in minuten) 5 15 30 15 1

Maischwater: 6,5 liter (erg dik beslag, vereist continu roeren roeren van het beslag)

Kooktijd: 150 minuten.

Gist: opgekweekte La Chouffe

Begin SG: 1088

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Trippel bier 8

Ingredienten voor 25 liter

9000 gram Pilsnout
1500 gram Kristal suiker
100 gram Hop (Northern brewer)
12 gram Koreander zaden (ketoembar, verkrijgbaar bij toko's)
6 gram Biergist

Maischschemata :

Temperatuur (°C) 47 57 64 72 78

Tijd (minuten) 15 30 45 60 15

De begindensiteit van de wort zal ca. 1090 zijn.

Er is al eens een prijsje gewonnen met dit recept !

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Trippel bier 9 : ASSER TRIPEL

Ingrediënten voor 10 liter

800 gram	Moutextract
800 gram	Lichte mout
100 gram	Rijst
100 gram	Gierst
600 gram	Gele basterdsuiker
45 gram	Goldings hop
3 gram	Bavarian lagergist

Werkwijze

Maal de mout en kook dit samen met het moutextract gedurende 1 3/4 uur bij 65-68°C. Vervolgens zeven en spoelen. Voeg het moutextract toe en kook dit 1 uur. Voeg 30 minuten voor het einde de hop toe. Voeg na afkoeling de gist toe en zo koel mogelijk laten gisten ca. 8-10°C. Na ongeveer 1 1/4 maand bottelen. De smaak is vol en moutig.

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Dubbel abdijbier 1

Het recept is samengesteld met Harrie Vermeer, brouwmeester van Trappistenbrouwerij "De Schaapskooi" te Berkel Enschoot, na de door hem gegeven lezing op de clubavond van juni 1995.

Ingrediënten voor 10 liter:

1500 gram pilsmout
750 gram munichmout (15 EBC)
250 gram karamelmout (100 EBC)
25 gram Hallertau hop van 5%

Maischschemata

temperatuur	52C	62C	68C	72C	78C
tijd (in minuten)	20	30	15	15	5

Maischwata: 7 liter. Beslag aanzuren met bijvoorbeeld melkzuur pH=5,5.

Spoelwater: 7 liter (indien nodig aanzuren).

Kooktijd: 90 minuten (tot ongeveer 10 liter wort over is).

Gist: keuze van de gist is vrij. Tips: zelf opkweken uit een flesje "echte Trappist", Farma bovengist, Delta V of Boots.

Het bier zal zeer waarschijnlijk een kleur krijgen van ongeveer 50 EBC en een bitterheid van 20 EBU.

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Dubbel Abdijbier 2

Op de clubavond van 13 mei 1994 heeft De Roerstok onder leiding van Frits Haen een recept samengesteld voor een dubbel abdijbier.

Ingrediënten voor 10 liter:

2500 gram pilsbier (3 EBC)
200 gram caramout (20 ECB)
25 gram caramelmout (150 ECB)
25 gram zwarte mout
15 gram Hallertau (5%)
10 gram Goldings (aroma)

Maischschemata

temperatuur	52C	63C	67C	73C	78C
tijd (in minuten)	10	25	5	30	2

Maischwasser: 9 liter

Spoelwasser: 8 liter

Kooktijd: 90 minuten, tijdens het koken 3,5 gram zoethout toevoegen

Gist: Farma bovengist

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Dubbel Abdijbier 3

1e prijs categorie donker smalbieren 6e Open Nederlandse Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1989

Ingrediënten voor 10 liter:

1500 gram pilsnout

900 gram palemout

90 gram caramelmout (tegenwoordig aromamout 150 genoemd)

30 gram kleurnout (zwarte mout)

18 gram Hallertauer hop

9 gram Saaz hop

Maischschem

temperatuur	45C	53C	62C	72C	76C
-------------	-----	-----	-----	-----	-----

tijd (in minuten)	30	30	60	20	10
-------------------	----	----	----	----	----

Maischwater: 10 liter

Spoelwater: 6 liter

Kooktijd: 90 minuten

Gist: universele gedroogde bovengist (Van Rein, Valthermond)

Begin SG: 1055

Eind SG: 1015

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Dubbel Abdijbier 4

1e prijs categorie donker dikbieren 6e Open Nederlandse Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1989

Ingrediënten voor 10 liter:

1800 gram palemout 7 EBC
900 gram munichmout 15 EBC
180 gram kristalmout (tegenwoordig caramout 150 genoemd)
180 gram ambermout
180 gram caramelmout (tegenwoordig aromamout 150 genoemd)
45 gram tarwemout
11 gram Northern Brewer
11 gram Hallertauer
7 gram Brewers Gold

Maischschem

temperatuur	55C	62C	72C	78C
tijd (in minuten)	20	60	30	20

Maischwater: 8 liter

Spoelwater: 7 liter

Kooktijd: 90 minuten

Gist: Boots Genuine Brewers Yeast (gedroogde gist)

Begin SG: 1075

Eind SG: 1019

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Dubbel Abdijbier 5

2e prijs categorie donker dikbieren 6e Open Nederlandse Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1989

Ingrediënten voor 10 liter:

1250 gram pilsnout 3 EBC
415 gram tarwemout
415 gram kristalmout (tegenwoordig caramout 150 genoemd)
40 gram zwarte mout
40 gram Goldings
210 gram kristalsuiker

Maischschem

temperatuur(°C) 55 63 70
tijd (in minuten) 10 60 50

Maischwater: 7 liter

Spoelwater: 8 liter

Kooktijd: 60 minuten

Gist: Brewferm (gedroogde gist)

Begin SG: 1060

Eind SG: 1010

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Dubbel Abdijbier 6

3e prijs categorie donker dikbieren 6e Open Nederlandse Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1989

Ingrediënten voor 10 liter:

1250 gram pilsnout
415 gram kristalmout (tegenwoordig caramout 150 genoemd)
415 gram ambermout
310 gram tarwemout
200 gram caramelmout (tegenwoordig aromamout 150 genoemd)
33 gram hopbloemen (soort onbekend, afkomstig van de Dolle

Brouwers)

Maischschema

temperatuur (°C)	55	64	72	78
tijd (in minuten)	60	30	60	15

Kooktijd: 60 minuten

Gist: herkomst onbekend

Begin SG: 1065

Eind SG: 1015

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Dubbel Abdijbier 7

2e prijs categorie donker smalbieren 8e Open Nederlandse
Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1991

Ingrediënten voor 10 liter:

2680 gram palemout
150 gram caramout 120 EBC
150 gram zwarte mout
200 gram munichmout
105 gram bruine kandij
50 gram Challenger pellets
33 gram Hersbrucker 3% pellets
10 gram Styring Goldings 4,5% pellets
150 gram lindehoning

Maischschem

temperatuur (°C) 53 65 72
tijd (in minuten) 30 90 15

Maischwater: 10 liter

Spoelwater: 2 liter

Kooktijd: 75 minuten

Gist: Gervin nr. 6 gedroogde wijngist en Gervin Danish Ale gedroogde gist

Begin SG: 1058

Eind SG: 1018

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Dubbel Abdijbier 8

1e prijs categorie donker dikbieren 8e Open Nederlandse Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1991

Ingrediënten voor 10 liter:

2500 gram pilsmost
400 gram caramout 150 EBC
35 gram chocolademout
37 gram Goldings pellets

Maischschemata

temperatuur	55C	65C	73C
tijd (in minuten)	30	60	45

Maischwata: 7 liter

Spoelwater: 5 liter

Kooktijd: 60 minuten

Gist: Arsegean gedroogde gist

Begin SG: 1076

Eind SG: 1019

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Dubbel Abdijbier 9

2e prijs categorie donker dikbieren 8e Open Nederlandse Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1991

Ingrediënten voor 10 liter:

950 gram pilsnout
475 gram caramout 150 EBC
475 gram tarwemout
285 gram maisvlokken
24 gram wilde hop

Maischema

temperatuur (°C) 55 65 72C
tijd (in minuten) 30 30 30

Maischwater: 5 liter

Spoelwater: 8 liter

Kooktijd: 60 minuten

Gist: Arsegan gedroogde gist

Begin SG: 1070

Eind SG: 1012

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Dubbel Abdijbier 10

3e prijs categorie donker dikbieren 8e Open Nederlandse Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1991

Ingrediënten voor 10 liter:

2820 gram pilsnout
255 gram aromamout 150 EBC
100 gram caramout 150 EBC
35 gram zwarte mout
13 gram Goldings
8 gram Hallertauer
8 gram Tettnanger
3 gram Saaz
50 gram kandijstroop
35 gram bruine kandijstuiker
1 gram Iers mos

Maischema

temperatuur (°C)	37	45	50	52	65	73	78
tijd (in minuten)	10	10	12	30	50	34	5

Maischwater: 9 liter

Spoelwater: 6 liter

Kooktijd: 75 minuten

Gist: opgekweekte gist van West-Vleteren

Begin SG: 1080

Eind SG: 1026

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Dubbel bokbier 1

Met dit het recept werden Christ jr. en Christ sr. v.d. Hoven eerste werden in die categorie Dubbelbok van de in 1993 door "De Roerstok" gehouden bokbierwedstrijd.

Ingrediënten voor 10 liter

2600 gram pilsbier 3 EBC
800 gram caramelmout 100 EBC
200 gram rietsuiker
1/5 pot Tamara bijenhoning
7 gram Hallertau hopbloemen
15 gram Saaz hoppellets

Maischschemata:

temperatuur	45C	52C	58C	63C	72C	78C
tijd (in minuten)	25	5	30	30	5	1

Maischwata: 10 liter

Spoelwata: 6 liter

Kooktijd: 90 minuten

Gist: Trappist Farma Import

Begin SG: 1070

Eind SG: 1015

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Dubbel Bokbier 2

Hieronder volgt één van de twee recepten van de bieren die tijdens het gezamenlijk brouwen zijn gemaakt en waarvan het resultaat op onze jaarlijkse feestavond was te proeven. Het recept is samengesteld door Martin Hofhuis.

Ingrediënten voor 10 liter:

1500 gram	pilsmout	3 EBC
1000 gram	munichmout	17 EBC
200 gram	kristalmout	150 EBC
300 gram	carapilsmout	20 EBC
20 gram	chocolademout	800 EBC
12 gram	Brewers Gold hopbloemen	7% (90 minuten meekoken)
12 gram	Saaz hopbloemen	3,2% (90 minuten meekoken)

Maischschema

temperatuur (°C) 50 65 72 78

tijd (in minuten) 15 15 15 5

Maischwater: 7,5 liter (aanzuren tot pH 5,5)

Spoelwater: 10 liter

Kooktijd: 90 minuten

Gist: Hoegaarden

Begin SG: 1080

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Dubbel bokbier 3 : Winterbier

Met dit recept behaalde Ruud Zwart de 1e prijs in de categorie donker van het Winterbierkampioenschap 1997 georganiseerd door zustervereniging 't Wort Wat.

Ingrediënten voor 10 liter:

2000 gram pilsnout (3 EBC)
2000 gram Münchenermout (20 EBC)
100 gram zwarte mout (400EBC)
70 gram Hallertauhop (2,8 %)
10 gram Saaz (2,3 %)

Maischschem

temperatuur (°C)	53	62	73	78C
tijd (in minuten)	15	60	60	15

Maischwater: 7,5 liter

Spoelwater: 8 liter

Kooktijd: 2 uur!

Gistsoort: Een zakje gedroogde Farmagist (voorheen Trappistgist genoemd).

Begin SG: 1078

Eind SG: 1026

Bijzonderheden: De hop is in een keer toegevoegd. Het wort is niet belucht maar na het koken wel terug gekoeld. De pH is niet gecorrigeerd. Er is geen giststarter gebruikt. De hoofdgisting duurde 6 dagen bij kamertemperatuur. Het lageren duurde 19 dagen eveneens in de huiskamer.

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Fantasie bier 1

Met het bier gemaakt volgens dit recept behaalde Cees Stadhouders de 1e prijs in de categorie donker smalbier bij het clubkampioenschap 1993 van "De Roerstok". Cees noemt dit bier zelf een fantasiebier.

Ingrediënten voor 10 liter:

2000 gram	pilsmout
350 gram	ongemouten tarwe
275 gram	caramelmout (tegenwoordig aromamout 150 genoemd)
25 gram	kristalmout (tegenwoordig caramout 150 genoemd)
10 gram	zelfgeroosterde pilsmout (tot 400/500 EBC Nescafé-kleur)
12 gram	Herzbrucker hopbloemen (in gedeelten)
8 gram	Hallertauer hopbloemen (toegevoegd)
9 gram	Saaz hopbloemen (tijdens koken)
75 gram	bruine kandij (na 80 minuten koken)

Maischschemata

temperatuur (°C)	38	45	52	58	63	68	72	78
------------------	----	----	----	----	----	----	----	----

tijd (in minuten)	5	10	15	50	50	5	30	5
-------------------	---	----	----	----	----	---	----	---

Het beslag is niet aangezuurd omdat het beslag een pH had van 5,5. [Door het gebruik van donkere mout krijgt het beslag altijd een iets lagere pH-waarde. Aanzuren is dus vooral van belang bij licht gekleurde bieren.

Opmerking Jacques Bertens.]

Maischwater: 8,5 liter

Spoelwater: 7 liter

Kooktijd: 90 minuten

Gist: 1 zakje Farma Import gedroogde gist

Begin SG: 1059

Eind SG: 1017

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Fantasie bier 2

1e prijs categorie licht dikbieren 6e Open Nederlandse Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1989

Ingrediënten voor 10 liter:

3430 gram pilsnout 3 EBC
115 gram munichmout
115 gram ambermout
55 gram caramelmout (tegenwoordig aromamout 150 genoemd)
55 gram tarwemout
17 gram Saaz
11 gram Fuggles
11 gram Goldings
6 gram koriander
6 gram zoethout

Maischschem

temperatuur (°C) 40 50 62 72 78
tijd (in minuten) 10 30 45 20 10

Maischwater: 11 liter **Spoelw**ater: 6 liter

Kooktijd: 90 minuten

Gist: zelfopgekweekte West-Malle

Begin SG: 1080

Eind SG: 1025

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Fantasie bier 3 : Fruit Fantasiebier

Het hierna volgende recept werd gebruikt om het Kandinsky-bier te brouwen. De dadels die zijn gebruikt zijn gekonfijt. Men dient ze voor gebruik te ontpitten en even in heet water af te spoelen.

Ingrediënten voor 10 liter bier

2000 gram	pilsmout 3EBC
1000 gram	munichmout 20 EBC
680 gram	palemout 6 EBC
320 gram	ambermout 50 EBC
320 gram	tarwemout
20 gram	blackmout 1000 EBC
20 gram	Herzbrucker Spat hopbloemen 3.0% alfazuur
8 gram	Target hopbloemen 10% alfazuur
250 gram	dadels (gewicht is inclusief pitten)

Maischschemata

temperatuur (°C) 45 50 63 72 78

tijd (in minuten) 1 5 40 20 1

Gist: 3 Horne gist opkweken uit flesje of Delta V gebruiken.

Maischwata: 10 liter

Spoelwater: 6,5 liter

Kooktijd: 90 minuten.

Zorg ervoor dat bij de temperatuursrust van 63C de pH van de maisch 5,3 bedraagt. Bij begin koken van de wort de Target toevoegen. Na 30 minuten koken 10 gram Herzbrucker Spat toevoegen. Na 70 minuten koken Iers mos toevoegen. Na 85 minuten koken de ontpitte dadels toevoegen alsmede de rest van de aromahop (Herzbrucker Spat).

Begin SG: is afhankelijk van je rendement. Zelf heb ik een vrij laag rendement: 52%. Met dit recept behaalde ik een begin SG van 1091. Mijn eind SG was 1022 (3 Horne gist). Indien men zelf een hoger of lager rendement heeft, dient men de hoeveelheid grondstoffen aan te passen.

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Fantasie bier 4 : Koriander Saison

Ook in Zweden zijn de Nationale Kampioenschappen (1994) voor amateurbierbrouwers weer achter de rug. In het blad van de Zweedse vereniging Hembryggaren stond de uitslag en een aantal winnende recepten. Hieronder het recept welke de 2e prijs behaalde in de categorie: Overige speciaalbieren.

Ingrediënten voor 10 liter:

1100 gram	lagermout
1000 gram	pale alemout
150 gram	honing
110 gram	tarwegries
45 gram	donkere caramelmout
10 gram	chocolademout
12 gram	Northern Brewer, alfa %=8,0 (60 minuten)
9 gram	Styrian Golding, alfa %=3,5 (20 minuten)
9 gram	Styrian Golding, alfa %=3,5 (2 minuten)
2 gram	gemalen koriander (1 minuut)

Maischschema

Kook de tarwegries een half uur en maisch deze later met de mout 90 minuten bij 66C.

Kooktijd: 60 minuten

Gist: Odlad Regalgist (giststarter)

Begin SG: 1065

Hoofdgisting 2 weken bij 17C

Nagisting 2 weken bij 17C

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Fantasie bier 5 : CHILI-BIER

Dit bier van Karl Bremer heeft een eerste prijs behaald in de Minnesota Brew Fest 1992 Competition.

Ingrediënten voor 10 liter:

2000 gram	pale ale moutextract
125 gram	kristalmout
20 gram	Willamette hopbloemen 5% alfazuur (60 minuten koken)
15 gram	Willamette hopbloemen 5% alfazuur (40 minuten koken)
60 gram	schoongemaakte verse pepers (10 minuten koken)
7 gram	Willamette hopbloemen 5% alfazuur (5 minuten koken)
7 gram	Willamette hopbloemen 5% alfazuur (dry-hopping)

Bereidingswijze

Kook de moutextract gedurende 1 uur in 6 liter water. Schroot de kristalmout en kook die ook 1 uur apart met 5 liter water.

Na het filteren alles gedurende 60 minuten koken en hop en pepers toevoegen volgens schema. Drie dagen voor het bottelen 7,5 gram hopbloemen toevoegen voor de dry-hopping.

Begin SG: 1055

Eind SG: 1016

P.S. Je kunt de 2000 gram pale ale moutextract natuurlijk ook vervangen door 3000 gram pale ale mout en dan op de gebruikelijke manier brouwen.

Opmerkingen : Het geheim van het samenstellen van chilibier is het toevoegen van een subtiel peperaroma, zonder dat het de fijne smaak van je bier gaat overheersen. Als je niet oplet is het eindresultaat zo heet dat je een ander biertje nodig hebt om de hete smaak weg te spoelen. Chilipepers zijn er in alle soorten en maten en elke soort chilipeper kan gebruikt worden om aan je bier toe te voegen: jalapeno, serrano, Thai, cayenne, habanero of welke soort je maar te pakken kunt krijgen. Om uit te rekenen hoeveel pepers je nodig hebt, snijd je twee pepers doormidden, verwijder de zaadjes en kook ze 10 minuten in 1 liter water. Laat het afkoelen en proef het. Is het te heet of geeft het een branderig gevoel, doe het dan nog een keer met 1 pepertje. Is het te slap probeer het dan eens met 3 pepertjes. Blijf het proberen tot je een aangename warme gloed voelt. Je kunt nu uitrekenen hoeveel pepertjes je nodig hebt voor je totale brouwsel.

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Fantasie bier 6

Dit recept heb ik uit een handgeschreven boek uit 1862. Het boek is geschreven door Johannes Wahlen, een brouwer uit Alkmaar. Bij zo'n oud oorspronkelijk recept moet je heel wat rekenen om de oude maten om te zetten in de moderne decimale gewichten. Verder kan ik alleen maar raden naar het gevolgde maischschemata en de gebruikte hop en gist. In het onderstaand recept heb ik deze naar eigen idee ingevuld. Er worden maar liefst vier verschillende kruiden gebruikt die het bier een heel eigen kruidige smaak geven. Met name de hoeveelheid kruidnagel kan naar mijn idee wat minder.

Ingrediënten voor 10 liter

1200 gram pilsbier
1200 gram palembier
330 gram tarwevlokken
250 gram havervlokken
25 gram Saaz hopbloemen

Tijdens het koken 1,5 gram gemalen gember toevoegen.

Na de start van de hoofdgisting toevoegen:

0,5 gram gemalen kaneel
0,6 gram gemalen kruidnagel
0,7 gram gemalen anijszaad

Maischschemata

temperatuur (°C)	50	60	70	78
tijd (in minuten)	15	30	25	1

Maischwata: 11 liter

Spoelwata: 6 liter

Kooktijd: 60 minuten

Gist: Delta X, Wyeast Scotch ale of een andere neutrale gist

Huisbrouwerij Het Roze Varken

De Koninck

Recept voor 10 liter De Koninck

1400 gram Pilsener mout
150 gram Crystal mout
150 gram Amber mout
5 gram Sinaasappelschil

Volgens Michael Jackson, gebruikt De Koninck een mixan Pilsener- en Viennamout. De eerste keer dat ik probeerde De Koninck te brouwen, had ik deze niet voorradig. Ik heb in plaats daarvan Pale- (7 EBC) en Crystal mout (Cara 150) gebruikt. Dit biertje was een beetje te dun (body), en was ook niet moutig genoeg. De tweede poging heb ik hierboven weergegeven.

Gist

De originele De Koninck gist is niet verkrijgbaar als sediment in De Koninck flesje, maar je kunt ze wel opkweken uit een fles bier van brouwerij 't IJ. Als je niet weet hoe je gist uit een fles moet activeren, probeer dan de volgende link : **Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.** by Brett Lindenbach.

Hop

De hopsoort gebruikt voor De Koninck is bij vermoedelijk Saaz. Ik heb echter Goldings gebruikt, omdat ik dat aroma lekker vind, maar Saaz is beter om het De Koninck doel beter te benaderen.

Maischschemata

Temperatuur (°C) 55 65 70 75
Tijd (in minuten) 30 30 30 15

De hop werd in drie etappes toegevoegd. Ik heb in totaal 25 gram Goldings gebruikt, waarvan 9g 75 minuten hebben gekookt, 8g 50 minuten en de laatste 8 20-25 minuten. Ik heb verder een stuk sinaasappelschil (curacao-type) van ongeveer 5 gram ongeveer 20 minuten gekookt. Totale kooktijd was 75 minuten.

Resultaat

Dit bier was een mooi type Belgisch Ale. Het is nog steeds geen De Koninck, maar he! Ik vond hem lekker zoals ie was. Ik houd zelf van hoppige bieren, terwijl De Koninck ale wat meer gistig van smaak is. Dit recept zorgt voor een hoppig ruikend De Koninck type bier. De volgende keer gebruik ik nog meer hop voor de bitterheid.

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Hoegaarden Witbier

Recept voor 15 Liter Hoegaarden witbier

1500 gram Pilsenermout
300 gram Ruwe tarwe
1000 gram Tarwevlokken
100 gram Geplette haver
50 gram Gerstevlokken

Volgens Jan van Schaik in zijn goede boek "Groot Zelf Bierbrouwboek" luidt het originele recept voor Hoegaarden witbier als volgt:

50% Pilsenermout
40% Ruwe ongemoute tarwe
10% Haver
?? Korianderzaad
?? Sinaasappelschil (curacao)
?? Goldings hop

Hoegaarden Wit dient een OG van 1048 (12 Plato) te hebben. Kent Goldings hop wordt gebruikt voor het "sec" karakter en Saaz voor het aroma. Michael Jackson dacht dat er nog een derde kruid gebruikt werd, mogelijk komijnzaad, gebruik hier echter niet te veel van aangezien het dan te veel naar kaas gaat smaken, start met bijvoorbeeld 1 gram. De wort wordt d.m.v. twee verschillende giststammen vergist. Eentje voor de primaire vergisting, de ander voor nagisting op fles. Samen met de tweede gist wordt een beetje glucose aan elk flesje toegevoegd.

Gist

De eerste gist van Hoegaarden is mij onbekend, de tweede kun je echter cultiveren uit een flesje Hoegaarden (of misschien zelfs uit een flesje Celis' white).

Hop

Voor het hoppen heb ik gebruik gemaakt van 22 gram Hallertau (60 minuten koken) en 10 gram Goldings (30 minuten koken).

Diversen

Hoegaarden gebruikt kruiden als sinaasappelschillen en koriander. Ik heb 15 gram zelf geplette hele korianderzaadjes en een stuk gedroogde (curacao) sinaasappelschil van ongeveer 6 gram gebruikt. De koriander heeft 10 minuten gekookt, de schil 7 minuten. Totale kooktijd was 65 minuten.

Maisschema

Temperatuur (°C)	48	52	63	73	78
Tijd (in minuten)	10	25	25	30	2

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Ik heb het sap van 1 citroen aan de maisch toegevoegd om een pH van ongeveer 5.2 te verkrijgen.

Resultaat

OG 1048, 14.5 liter. Dit brouwsel resulteerde in een mooi witbier, dat zeker met Hoegaarden kan concurreren. Het kwam nogal overeen met het origineel, Het had alleen een ietwat kruidiger hoparoma dan het origineel.

Huisbrouwerij Het Roze Varken

La Chouffe

Recept voor 10 Liter La Chouffe

2700 gram Pilsener mout
300 gram Amber mout (50 EBC)
50 gram Honing (klaver)

Het recept moet bestaan uit tenminste uit 90% pilsenermout en 10% amber mout. De gebruikte hop is waarschijnlijk Styrian en Goldings, maar het is ook mogelijk dat men Saaz hop heeft gebruikt.

Gist

La Chouffe gist opgekweekt uit een fles La Chouffe (Mc Chouffe). Je kunt het best een pas geleden gebottelde fles gebruiken (af te leiden uit de houdbaarheidsdatum - 2 jaar)).

Hop

Voor dit brouwseltje heb ik van Goldings hopbellen 34,5 g (23 g) en van Saaz hopbellen 34,5 g (23 g) gebruikt. Ongeveer 30% van de hop is bij het starten van het koken toegevoegd. Een tweede hopgift (weer 30%) werd na 25 minuten toegevoegd. Na 50 minuten koken werd nog eens 30% toegevoegd, de rest van de hop werd 20 minuten later toegevoegd, dus na 70 minuten koken, ze hebben derhalve slechts 5 minuten gekookt.

Diversen

Korianderzaad, zelf geplet 13 g/ 9 g, de helft na 25 minuten koken toegevoegd. De rest na het koken, dus na 75 minuten. Water behandeling: Chouffe is gemaakt m.b.v. Ardens water, dus indien je hard water hebt moet je het verzachten, bijvoorbeeld door het te koken.

Voeg de honing toe wanneer de wort nog kookt, zeg 5 minuten voor het einde.

Maisschema

Temperatuur (°C)	55	65	70	75
Tijd (in minuten)	30	60	45	10

Resultaat

OG 1074, FG 1016. Ik ben geeindigd met 13 liter i.p.v. 15 liter, maar met een goed resultaat. Het was geen exacte kloon van La Chouffe, maar kwam er wel dichtbij. Om nog dichterbij het origineel te komen, zou je voorzichtig kunnen experimenteren met dry-hopping of door meer aromahop te gebruiken (aan het eind van het koken) voor een beter hoparoma. Het bier kan wellicht iets meer body gebruiken, maisch dan op een iets hogere temperatuur. Ik vond het bier echter prima zoals het was. Brouw ze!

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Pale ale bier 1

2e prijs categorie licht smalbieren 6e Open Nederlandse Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1989

Ingrediënten voor 10 liter:

1600 gram palemout 7 EBC
400 gram munichmout 15 EBC
17 gram Saaz 4,1 %
10 gram Hallertauer 4,5%
6 gram Nothern Brewer 8%

Maischschem

temperatuur	40C	45C	52C	58C	62C	73C
tijd (in minuten)	15	15	30	15	45	30

Maischwater: 7,5 liter

Spoelwater: 8 liter

Kooktijd: 90 minuten

Gist: zelf opgekweekt uit depot flesje Pruver brouwerij Gielen (inmiddels niet meer bestaande brouwerij)

Begin SG: 1055

Eind SG: 1015

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Pale ale bier 2

2e prijs categorie donker smalbieren 6e Open Nederlandse
Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1989

Ingrediënten voor 10 liter:

1500 gram pilsnout

160 gram kristalmout (tegenwoordig aangeduid als caramout 150)

30 gram zwarte mout

15 gram Hallertauer hoppellets

15 gram Saaz hoppellets

Maischschem

temperatuur	37C	48C	58C	63C	72C	78C
-------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

tijd (in minuten)	10	15	5	15	60	5
-------------------	----	----	---	----	----	---

Maischwater: 8 liter

Spoelwater: 9 liter

Kooktijd: 75 minuten

Gist: Edme (gedroogde gist)

Begin SG: 1055

Eind SG: 1016

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Pale ale bier 3

1e prijs categorie donker smalbieren 8e Open Nederlandse Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1991

Ingrediënten voor 10 liter:

1200 gram pilsnout 3 EBC
200 gram gerstevlokken
200 gram zelf gebrande mout
200 gram tarwevlokken
37 gram zelfgeteelde Hallertauer
7,5 gram Hallertauer
1 theel. gips

Maischschem

temperatuur(in °C) 67

tijd (in minuten) 180

Maischwater: 6 liter

Spoelwater: 8 liter

Kooktijd: 60 minuten

Gist: Arsegan gedroogde gist

Begin SG: 1058

Eind SG: 1010

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Pale ale bier 4

Het recept is een Zweedse variatie op een Ale in trappistenstijl. Tijdens de kampioenschappen van 1992 won dit bier de derde prijs in de categorie: Bier volgens de Britse en Belgische traditie. Een zeer internationaal recept dus!

Ingrediënten voor 10 liter:

3000 gram pale alemout
500 gram lichte caramout
400 gram münchenermout
300 gram donkere caramout
300 gram tarwe
10 gram zwarte mout
10 gram chocolademout
300 gram honing
300 gram donkere stroop
5 gram Chinook hoppellets (12% alfazuur) 60 min. meekoken
15 gram Hallertau pellets (7,5% alfazuur) 60 min. meekoken
10 gram Hallertau pellets (7,5% alfazuur) 20 min. meekoken
14 gram Goldings bloemen (5,2% alfazuur) 20 min. meekoken
14 gram Goldings bloemen (5,2% alfazuur) na het koken
1 theel. Iers mos 2 min. meekoken

Maischschema

temperatuur	53C	63C	69C	78C
tijd (in minuten)	20	20	45	5

Kooktijd: 60 minuten

Gist: Chimay

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Pale ale bier 5 : Royal Oak

Een imitatie van een heel mooi Engels bier.

Ingrediënten voor 10 liter:

1400 gram pale mout 7EBC
180 gram tarwevlok
100 gram kristal mout 150 EBC
160 gram lichte basterdsuiker
25 gram Fuggles hop
22 gram Goldings hop (12 + 6 + 4 gram)
1 theel. Iers mos

Maischema: Stort het geschrote mout en de tarwevlokken in water van 57C. Roer goed. Verwarm langzaam het beslag tot 66C. Laat het beslag hierbij 90 minuten staan.

Beslagwater: 8 liter

Spoelwater: 4 liter

Kooktijd: 90 minuten met alle Fuggles hop en 12 gram Goldings hop. Voeg na het koken 6 gram Goldings hop toe aan het hete wort. Laat deze hop 15 minuten trekken voordat je de hop uit het wort filtert.

Gist: Engelse bovengist

Lagering: 7 dagen met 4 gram Goldings hop (dry-hopping)

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Pale ale bier 6

Het is het recept voor Frot-Ale, dat tijdens het 9e Nederlands Kampioenschap (1992) een eerste prijs behaalde in de categorie licht smalbieren.

Ingrediënten voor 10 liter:

2250 gram pilsmost
250 gram ambermost
15 gram Hallertauer hopbloemen
15 gram Herzbrucker hopbloemen

Maischschem

temperatuur	52C	63C	73C	78C
tijd (in minuten)	20	30	30	3

Maischwater: 10 liter

Spoelwater: 5 liter

Kooktijd: 90 minuten

12 gram Hallertau na 10 minuten

3 gram Hallertau na 20 minuten

10 gram Herzbrucker na 20 minuten

5 gram Herzbrucker na 85 minuten

Gist: naar eigen keuze

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Pale ale bier 7

Het recept van het feestbier dat de gasten konden proeven tijdens de receptie van het 25-jarig huwelijksfeest van Francie en Cees Stadhouders.

Ingrediënten voor 10 liter:

2300 gram	pilsmout
150 gram	munichmout
85 gram	ambermout
30 gram	kristalmout (tegenwoordig caramout 150 genoemd)
150 gram	tarwemout
15 gram	Hallertau (de hop is tijdens het koken in gedeeltes toegevoegd)
17 gram	Saaz
55 gram	kristalsuiker (de suikers en kruiden na 65 koken toegevoegd)
20 gram	honing
2 gram	koreander
1 gram	sinaasschil

Maischschem

temperatuur (in °C)	46	52	58	61	63	67	72	78
tijd (in minuten)	10	12	5	10	40	5	30	5

Maischwater: 10 liter

Spoelwater: 7 liter

Kooktijd: 70 minuten

Gist: gedroogde gist van Farma

Begin SG: 1059

Eind SG: 1017

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Pale ale bier 8 ('de Koninckachtig') PER 25 Liter

Ingredienten

Hoeveelheid

pilsmout	2000 gram
pale mout	4000 gram
kristalmout	500 gram
zwarte mout	50 gram
Saaz hopbloemenzakje	100 gram
biergist	

Maischschema :

Temperatuur (in °C) 53 63 73

Tijd (minuten) 30 45 45

De begindensiteit zal circa 1050 zijn.

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Pilsener 1

Het recept van de prijswinnaars van het 10e Open Nederlands Kampioenschap (1994). De jury van het kampioenschap was unaniem van oordeel dat het door Robert Bloemraad en Peter Stam gebrouwen pilsner met de hoogste eer moest gaan strijken. Op de clubavond van 9 september 1994 hebben Robert en Peter de bereidingswijze van dit bier uitgelegd. Een belangrijk item bij deze bereidingswijze is de vergisting. Het op gang brengen van de gisting bij de gistopkweek en hoofdgisting heeft plaatsgevonden bij kamertemperatuur. Na het aanslaan van de gisting is de temperatuur teruggebracht naar 7C. Voor de hergisting op de fles is een warme lagering van 14 dagen aangehouden.

Ingrediënten voor 10 liter:

1800 gram	pilsnout	Huisvlijt
100 gram	maisvlokken	reformwinkel
24 gram	Hallertauer bloemen	Huisvlijt
10 gram	Hersbrüker Spät bloemen	Huisvlijt
2 gram	Iers mos	Van Rein
1 theel.	gelatine	Van Gelder

Maischschemata

temperatuur	52C	55C	63C	72C	78C
tijd (in minuten)	10	20	30	30	1

Maischwata: 8 liter

Spoelwater: 9 liter

Kooktijd: 90 minuten

Gist: opgekweekte gist van 2 depots pas gebotteld Christoffelbier

Begin SG: 1048

Eind SG: 1010

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Pilsener 2

1e prijs categorie ondergistende bieren 6e Open Nederlandse Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1989

Ingrediënten voor 10 liter:

2000 gram palemout 7 EBC
12 gram Hallertauer bloemen 4,5%
9 gram Saaz bloemen 4,1 %
3 gram Northern Brewer bloemen 8%

Maischschem

temperatuur (°C)	40	45	53	63	72	78
tijd (in minuten)	15	15	15	60	30	1

Maischwater: 7 liter

Spoelwater: 8 liter

Kooktijd: 90 minuten

Gist: zetgist Dommelsch

Begin SG: 1056

Eind SG: 1012

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Pilsener 3

2e prijs categorie ondergistende bieren 6e Open Nederlandse Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1989

Ingrediënten voor 10 liter:

1900 gram pilsnoot 3 EBC

17 gram Saaz bloemen

13 gram Perle bloemen

7 gram Huller pellets

Maischschem

temperatuur (°C) 36 48 50 53 64 73

tijd (in minuten) 8 10 10 10 60 15

Maischwater: 8 liter

Spoelwater: 8 liter

Kooktijd: 75 minuten

Gist: gekregen, herkomst onbekend

Begin SG: 1048

Eind SG: 1010

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Saison bier 1

2e prijs categorie licht dikbieren 6e Open Nederlandse Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1989

Ingrediënten voor 10 liter:

2175 gram pilsmost 3 EBC

435 gram caramout 120

435 gram tarwemout

42 gram Saaz

Maischschem

temperatuur 45C 54C 63C 72C 76C

tijd (in minuten) 1 30 30 30 15

Maischwater: 7 liter

Spoelwater: 8 liter

Kooktijd: 90 minuten

Gist: zelfopgekweekte La Trappe Tripel

Begin SG: 1069

Eind SG: 1020

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Saison bier 2

2e prijs categorie licht smalbieren 8e Open Nederlandse Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1991

Ingrediënten voor 10 liter:

1000 gram zure mout medium (Swalmense mouterij)
400 gram munichmout 27 EBC (Swalmense mouterij)
400 gram pils
20 gram Challenger
17 gram Hallertauer
2 gram Saaz

Maischschemata

temperatuur	45C	65C	75C
tijd (in minuten)	45	300	1200

Maischwater: 6 liter

Spoelwater: 6 liter

Kooktijd: 60 minuten

Gist: Georgie gedroogde gist

Begin SG: 1055

Eind SG: 1018

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Saison bier 3

1e prijs categorie licht dikbieren en algemeen kampioen 8e Open Nederlandse Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1991

Ingrediënten voor 10 liter:

925 gram pilsnout
385 gram palemout
300 gram tarwemout
150 gram munichmout
150 gram ambermout
40 gram havervlokken
11 gram Northern Brewer
11 gram Saaz (overjarig)
11 gram eigen teelt

Maischschemata

hoofdmaisch	temperatuur		40C	54C	64C	71C
	tijd (in minuten)	115	86	61	20	
1e deelmaisch	temperatuur		63C	71C	100C	
	tijd (in minuten)	15	15	15		
2e deelmaisch	temperatuur		62C	72C	100C	
	tijd (in minuten)	15	15	10		
3e deelmaisch	temperatuur		64C	72C	100C	
	tijd (in minuten)	15	150	10		

Maischwater: 7 liter

Spoelwater: 6 liter

Kooktijd: 75 minuten

Gist: Arsegran gedroogde gist

Begin SG: 1061

Eind SG: 1018

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Stout bier 1

Ingrediënten voor 10 liter:

2000 gram pilsnout

330 gram munichmout

170 gram aromamout 150 EBC (voorheen caramelmout genoemd)

42 gram Saaz hop

Maischschem

temperatuur 45C 53C 65C->62C 73C

tijd (in minuten) 15 30 90 30

Maischwater: 10 liter

Spoelwater: 4 liter

Kooktijd: 75 minuten

Gist: Bots gedroogde gist

Begin SG: 1055

Eind SG: 1012

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Stout bier 2 : Maltes Stout

Een recept uit "Hembryggaren" (dec. 1992), het blad van de Zweedse verenigingen van thuisbrouwers. Het recept is iets anders vermeld dan je gewend bent. De hoeveelheden maisch- en spoelwater ontbreken. Het recept is echter wat uitgebreider met gegevens over gisting, toevoeging van suiker voor de hergisting en jurycommentaar (3e prijs categorie Stout/Porter SG <1045).

Ingrediënten voor 10 liter:

1500 gram pale alemout
115 gram chocolademout
115 gram zwarte mout
115 gram geroosterd graan
13 gram Pride of Ringwood hoppellets (11% alfazuur)
60 minuten meekoken
15 gram Cascade hoppellets (5% alfazuur) 2 minuten meekoken

Maischschema

temperatuur 55C 65C
tijd (in minuten) 20 80

Kooktijd: 60 minuten

Gist: Sierra Nevada vloeibare gist

Hoofdgisting: 15 dagen bij 17C

Nagisting: geen

Koolzuurvorming: met 0,5% vol. suiker

Begin SG: 1045

Eind SG: 1012

Jurycommentaar: Mooi schuim, frisse geur, ronde zachte smaak, fijne bitterheid.

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Stout bier 3 : Ondeugend Bier

Dit bier werd in de 18e eeuw in Engeland gebrouwen om geëxporteerd te worden naar St.Petersburg. Vandaar het hoge alcoholpercentage en de gulle hoptoevoeging om beschermd te zijn tegen bederf voor zijn lange reis. De tsaar, maar vooral de tsarina, waren grote liefhebbers van dit bier.

Wij noemen dit bier "tsarinnenbier" in het Russisch spreek je het uit als tsarietsa pievo. Hier volgt het recept en de brouwwijze van dit pittige bier:

Ingrediënten voor 10 liter:

3000 gram pilsbiermout
300 gram ambersmout
200 gram zwarte mout
50 gram gebrande mout (gerst)
60 gram Golding Style hop
35 gram Northern Brewers hop

Maischschema: Storten op 6 liter water van 67C (temp. wordt 55-60C).
30 minuten maischen.

Toevoegen 3 liter water van 90-95C (temp. wordt ca. 65C).

30 minuten maischen.

Temperatuur verhogen naar 72C

Maischwater: Zie maischschem

Spoelwater: 6 liter water

Kooktijd: 75 minuten. Laatste 5 minuten wat hop toevoegen.

Gist: Huisvlijt en gistdepot van 2 flesjes La Trappe dubbel (opgestart)

Begin SG: 1085

Eind SG: 1022

Rijpingtijd: Dit bier tot 1 jaar laten rijpen.

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Stout bier 4

Ingrediënten voor 10 liter:

1500 gram pilsnout
250 gram tarwemout
200 gram caramelmout
200 gram ambermout
150 gram zwarte mout
100 gram kristalmout
25 gram Northern Brewer hop
8 gram Goldings hop (laatste 5 minuten)

Maischschem

temperatuur	38C	45C	52C	63C	73C	78C
tijd (in minuten)	10	10	35	35	20	1

Maischwater: 8 liter

Spoelwater: 8,5 liter

Kooktijd: 90 minuten

Gist: Beer Yeast van Huisvlijt

Begin SG: 1055

Eind SG: 1012

Tip: Neem een groot vat voor de gisting, want het risico is groot dat het schuim uit het waterslot komt (tarwemout).

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Stout bier 5

Ingrediënten voor 25 liter

1200 gram	Zwarte patentmout
250 gram	Gesrtvlokken
100 gram	Hop, grdroogd (fuggles)
1250 gram	Suiker
300 gram	Melksuiker
160 gram	citroenzuur

Werkwijze

Kook 10 liter water. Giet dit over de patentmout en roer er vervolgens de gerstvlokken door. Dek de ketel goed af en zet hem op een warme plaats 24 uur weg (21°C) Daarna het mengsel in een ketel zeven en het residu wassen met heet water. Doe de hop in 4.5 ltr.kokend water en laat dit gedurende 30 min. zacht koken. Zeef de hopvloeistof in een aparte ketel. Daarna het hopresidu met heet water wassen en ook in de hopketel zeven. Roer nu de suiker de melksuiker en het citroenzuur bij het mout- en gerstmengsel. Voeg hierbij ook de hopvloeistof. Voeg nu de gist toe en breng het volume op 25 ltr. Dek de ketel af met een deksel of een schone doek. Zet de ketel op een warme plaats 18 -21°C en laat de wort uitgisten, de wort afschuimen. Controleer het S.G. dit moet op 1003 liggen. Breng het bier over in flessen waarbij u 38 mm. ongevuld laat, voeg aan iedere fles de gebruikelijke hoeveelheid suiker toe. Sluit de flessen goed af en schud ze tot alle suiker is opgelost. Bewaar de flessen 3 weken of langer bij een temperatuur van 10 tot 15.5°C voor u het drinkt.

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Stout bier 6

Ingrediënten voor 25 liter

1000 gram	Zwarte patente mout
500 gram	Moutextract
2500 gram	Suiker
150 gram	Hop, gedroogd (fuggles)
6 gram	Gist

Werkwijze

Voeg bij de zwarte patentmout 4.5 ltr. water en houd dit gedurende twee uur op 65.5 °C. Doe de hop in een kookketel en zeef de moutoplossing hierbij, was de ketel met met moutresidu 2 a drie keer met bijna kokend water en voeg dit eveneens bij de hop.-Kook de hop/moutvloeistof en laat deze 30 min. pruttelen. Doe de suiker en de moutextract in een gistingvat en zeef er de hop/mout- vloeistof op. Voeg voldoende koud water bij om de temperatuur te laten dalen tot 21 °C. Was het hop/moutresidu met heet water en zeef deze vloeistof in een aparte ketel. Af laten koelen tot 21 °C, waarna dit aan het vat kan worden toegevoegd. U blijft het hop/moutresidu wassen tot het volume 23.5 ltr. is. Voeg de gist toe en dek het vat af met een doek of een deksel. Zet de ketel op een warme plaats, met een temperatuur tussen de 18 en de 21 graden. Na beëindiging van de eerste hevige gisting de wort afschuimen.Voeg warm water toe tot 25 ltr. Laat de wort voor een tweede keer gisten en controleer het S.G. dit moet op 1003 liggen. Breng het bier over in flessen waarbij u 38 mm. ongevuld laat. Voeg aan iedere fles de gebruikelijke hoeveelheid suiker toe. Sluit de flessen goed af en schud ze tot alle suiker is opgelost. Bewaar de flessen 2 weken of langer bij een temperatuur van 10 tot 15.5 °C voor u het drinkt.

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Stout bier 7

Ingrediënten voor 25 liter

1200 gram	Kristalmout
1200 gram	Geroosterde mout
250 gram	Havervlokken
750 gram	Maisvlokken
2500 gram	Bruine suiker
160 gram	Citroenzuur
150 gram	Hop, gedroogd (fuggles)
6 gram	Gist

Werkwijze

Kook 10 liter water en laat dit afkoelen tot net onder het kookpunt. Doe de mout en de haver- en maisvlokken in een ketel en giet het water hierop. Roer dit mengsel goed door om de mout op te laten lossen. Dek de ketel goed af en zet de ketel gedurende 10 uur of een nacht op een warme plek (18-21°C). Doe de hop in 4.5 ltr. kokend water en laat dit gedurende 30 min. zacht koken. Zeef de hopvloeistof in een gistingketel en voeg hierbij de mout-graانvloeistof. Voeg voldoende koud water toe om de temperatuur op 21°C te brengen. Roer nu de suiker en het citroenzuur erdoor. Roeren totdat alle suiker is opgelost. Voeg dan de gist toe, voeg voldoende warm water toe om het uiteindelijke volume te bereiken maar houdt de temp. op 21°C. Dek de ketel af met een deksel of een schone doek. Na beëindiging van de gisting de wort afschuimen. Controleer het S.G. dit moet op 1003 liggen. Breng het bier over in flessen waarbij u 38 mm. ongevuld laat, voeg aan iedere fles de gebruikelijke hoeveelheid suiker toe. Sluit de flessen goed af en schud ze tot alle suiker is opgelost. Bewaar de flessen 3 weken of langer bij een temperatuur van 10 tot 15.5°C voor u het drinkt.

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Stout bier 8 : ASSER STOUT

Ingrediënten voor 10 liter

800 gram Moutextract (licht)
200 gram Zwarte mout
1000 gram Basterdsuiker
60 gram Hop (Nothern brewer)
3 gram Gist

Werkwijze

Maak een giststarter. Maal de kleurmout en kook dit samen met het moutextract gedurende 1,5 uur. Voeg de laatste 30 minuten de hop toe. Giet na afkoelen de wort door een nylon zak en voeg Fungal-amylase toe, dit om deresterende zetmeel om te zetten en klaringsproblemen te voorkomen. Voeg de giststarter toe en laat het bier in een emmer gisten tot de felle gisting voorbij is. Dan overhevelen in een fles. Wanneer het bier is uitgegist (ca 1 maand) overhevelen. Bottelen als het bier kristalhelder is. Voeg per flesje 1 theel. suiker toe en laat het bier een paar maanden rijpen.

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Tarwe bier 1

1e prijs categorie licht smalbieren 6e Open Nederlandse Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1989

Ingrediënten voor 10 liter:

800 gram pilsnout
800 gram tarwevlokken
15 gram Hallertauer 4,5%
4 gram koriander

Maischschem

temperatuur	37C	45C	52C	62C	73C	78C
tijd (in minuten)	30	30	30	45	45	15

Maischwater: 6 liter

Spoelwater: 6 liter

Kooktijd: 90 minuten

Gist: zelfopgekweekt uit depot Brugs tarwebier

Begin SG: 1045

Eind SG: 1005

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Tarwe bier 2

3e prijs categorie licht smalbieren 6e Open Nederlandse Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1989

Ingrediënten voor 10 liter:

1225 gram pilsnout
1000 gram tarwemeel
225 gram tarwevlokken
15 gram sinaasappelschillen
3 gram koriander
1 gram mengsel van basilicum en kummel

Maischschem

temperatuur	53C	67C	65C	75C	78C
tijd (in minuten)	30	30	60	15	5

Maischwater: 10 liter

Spoelwater: 5 liter

Kooktijd: 65 minuten

Gist: Gervin Danish Ale Yeast

Begin SG: 1050

Eind SG: 1015

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Tarwe bier 3

3e prijs categorie licht smalbieren 8e Open Nederlandse Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1991

Ingrediënten voor 10 liter:

1900 gram pilsnout

1200 gram ongemoute tarwe

12 gram koriander

6 gram Northern Brewer bloemen

6 gram Hallertauer bloemen

Maischema

temperatuur 40C 52C 63C 73C 78C

tijd (in minuten) 1 45 60 45 5

Maischwater: 12 liter

Spoelwater: 6 liter

Kooktijd: 65 minuten

Gist: Farma bovengist gedroogde gist

Begin SG: 1055

Eind SG: 1017

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Tarwe bier 4

Hieronder volgt het recept van het bier waarmee Cees Stadhouders de 1e prijs behaalde in de categorie licht smalbier bij de clubkampioenschappen 1993. Cees haalde ook nog een eerste prijs in de categorie donker smalbier.

Ingrediënten voor 10 liter:

1300 gram pilsmost
850 gram ongemoute tarwe
100 gram volkoren tarwemeel
160 gram ongemoute haver
7 gram Northern Brewer hopbloemen) in gedeelten
7 gram Hallertauer hopbloemen) toegevoegd
2 gram Saaz hopbloemen)
8 gram koriander na 60 minuten koken
theel. sinaaspoeder na het koken

Het beslag aangezuurd met 2 ml melkzuur + sap van 1/3 citroen (pH = 5,4)

Maischschem

temperatuur	45C	52C	63C	68C	72C	78C
tijd (in minuten)	5	10	40	5	25	1

Maischwater: 9 liter

Spoelwater: 6,5 liter

Kooktijd: 70 minuten

Gist: 1 zakje Farma Import gedroogde gist

Begin SG: 1053

Eind SG: 1016

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Tarwe bier 5

Een recept van Sjef Groothuis, de brouwer van brouwerij "De drie Horne" te Kaatsheuvel.

Opvallend bij dit recept zijn de wat korte maischtijden op 52C en 63C.

Dit beïnvloedt volgens Sjef de schuimhoudbaarheid positief.

Ingrediënten voor 10 liter:

1500 gram pilsmost

500 gram tarwevlokken

10 gram koriander

25 gram Hallertau hopbloemen

De schil (niet het witte) van een sinaasappel.

Het sap van twee citroenen ten behoeve van de pH-correctie.

Maischschem

temperatuur 48C 52C 63C 73C 78C

tijd (in minuten) 15 15 15 30 1

Maischwater: 14 liter

Spoelwater: 3 liter (totdat je 12 liter wort hebt om te koken)

Kooktijd: minimaal 60 minuten

Gist: vrije keuze

Begin SG: 1060

Eind SG: 1009

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Tarwe bier 6

Tijdens de op 19 maart 1994 gehouden feestavond werden Christ jr. en Christ sr. v.d. Hoven uitgeroepen tot algemeen kampioen van "De Roerstok". Ze behaalden een eerste prijs in de categorie donker smalbieren en een tweede prijs in de categorie licht dikbieren.

Hieronder volgt het recept waarmee ze de eerste prijs wonnen. Het betreft een donker tarwebiertje.

Ingrediënten voor 10 liter:

1670 gram pilsmost 3EBC
500 gram tarwemout (Huisvlijt)
350 gram ongemoute tarwe (molen Hilvarenbeek)
350 gram caramelmout 150 EBC
17 gram Northern Brewer hopbloemen (Farma Import)
8 gram Saaz (Duitsland)

Maischschem

temperatuur	45C	52C	58C	63C	72C	78C
tijd (in minuten)	10	25	5	30	30	5

Maischwater: 10 liter

Spoelwater: 15 liter (er is 15 liter van 80C gebruikt voor de stijging van de temperatuur van 63C naar 68C)

Kooktijd: 90 minuten

Gist: Boots korrelgist

Begin SG: 1050

Eind SG: 1010

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Tarwe bier 7

Met het onderstaand recept heeft Martin Hofhuis een eerste prijs won bij de in 1995 gehouden onderlinge wedstrijd van het Bierkeurmeestersgilde. Het betreft een Belgisch witbiertje. Het recept is oorspronkelijk van Jacques Lambrechts maar is door Martin aangepast.

Ingrediënten voor 10 liter:

850 gram pilsnout

650 gram tarwemout

150 gram gerstevlokken

150 gram haver (ongemout)

12 gram Hallertauer 6,8% pellets of 15 gram overjarige bloemen

5 gram gemalen koriander

gedroogde en geraspte schil van 2 sinaasappelen

Maischproces: Neem 5 liter water en verwarm dat tot 42C. Laat de gerstevlokken 5 minuten koken in 2,5 liter water en voeg dat bij het brouwwater zodat het geheel 52C wordt. Stort hierin de geschrote mout. Enzymrust 20 min.

Verwarmen naar 68C. Enzymrust 60 min. Doe de jodiumtest, indien nog zetmeel aanwezig is temperatuur langer aanhouden.

Verwarmen naar 78C en na 2 minuten beginnen met klaren.

Maischwater: 7,5 liter. Brouwwater tevoren koken en tijdens het maischen 2,5 ml citroenzuur (pH 1,5) toevoegen.

Spoelwater: 10 liter.

Kooktijd: 60 minuten.

Gist: zelf opgekweekte Hoegaarden gist

Begin SG: niet opgegeven

Eind SG: niet opgegeven

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Tarwe bier 8

Met dit recept heeft Marij van Meel een eerste prijs gewonnen bij het clubkampioenschap 1994-1995.

Ingrediënten voor 10 liter:

1900 gram pilsnout
1200 gram ongemoute tarwe
5,2 gram Northern Brewer
5,2 gram Hallertauer
11 gram koriander

Maischschema

temperatuur 40C 52C 63C 73C 78C
tijd (in minuten) 10 45 60 45 5

Maischwater: niet opgegeven

Spoelwater: niet opgegeven

Kooktijd: 90 minuten

De hop is in etappen toegevoegd. De koriander heeft de laatste 10 minuten meegekookt.

Gist: Huisvlijt gist

Begin SG: niet opgegeven

Eind SG: niet opgegeven

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Tarwe bier 9

Het onderstaande recept is door Paul Mannaerts gebruikt voor het bier waarmee hij bij het clubkampioenschap 1995-1996 een eerste prijs won in de categorie licht smalbier. Het is een witbier.

Ingrediënten voor 10 liter

1440 gram pilsmost 3 EBC

960 gram ongemoute tarwe

20 gram Saaz pellets 2,1 % (18 gram bij het begin van het koken,
2 gram de laatste 30 minuten)

1/4 soepl. abrikozenjam (toegevoegd bij de enzym pauze van 63C)

1,2 gram gemalen sinaasappelschillen (toegevoegd tegen het einde van het koken)

7 gram gemalen koriander (op de hopzeef gelegd; 15 minuten laten trekken voor het afdalen van het gehopte wort)

Maischschemata

temperatuur	38C*	52C**	58C	63C	73C	78C
-------------	------	-------	-----	-----	-----	-----

tijd (in minuten)	5	10	20	45	30	1
-------------------	---	----	----	----	----	---

* bij 38C is alle tarwe gestort + 440 gram pilsmost; door deze werkwijze wordt een enzymmatige

afbraak van de tarwebestanddelen bevorderd

** bij 52C is het restant van de pilsmost gestort

Maischwater: 8,5 liter

Spoelwater: 8,5 liter

Kooktijd: 90 minuten

Gist: Brugs Tarwe

Begin SG: 1048

Eind SG: 1013

Hoofdgisting: 3 dagen

Lagering: 7 dagen

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Tarwe bier 10

1e prijs categorie licht smalbieren 12e Open Nederlandse Kampioenschappen voor Amateur-bierbrouwers 1996

Ingrediënten voor 10 liter:

1750 gram pilsmout 3 EBC
750 gram ongemouten tarwe
125 gram ongemouten harver
42 gram Hallertauer bloemen 2,5%
 citroenzuur (poeder)
 gerapste schil van een sinaasappel (geen wit)
4 gram koriander

Maischschem

temperatuur	53C	63C	72C	78C
tijd (in minuten)	25	60	10	3

Voorafgaande aan het maischen zijn de tarwe en haver eerst 10 minuten gekookt om een betere afbraak te krijgen.

Kooktijd: 60 minuten

Gist: Wyeast Belgian White (nr. 3944)

Begin SG: 1056

Eind SG: 1012

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Tarwe bier 11

Ingrediënten voor 10 liter:

1215 gram pilsnout 3EBC
821 gram tarwemout
7 gram Hallertau pellets
11 gram Saaz pellets
7 gram koriander vers gekneusd
schil van 1 sinaasappel dingeschild

Maischschem

temperatuur 45C 50C 63C 73C
tijd (in minuten) 5 10 45 60

Maischwater: 7 liter aanzuren met melkzuur tot pH 5,5

Spoelwater: 5 liter

Kooktijd: 90 minuten, schillen en koriander laatste 20 minuten toevoegen
Koelen en 3,5 liter (voorgekookt) koud water toevoegen

Gist: Wyeast Belgium White, opgekweekt uit vorig brouwsel

Ook bij dit brouwsel verloopt de vergisting traag:

brouwdag: SG 1047; dag 4: SG 1030; dag 7: SG 1024; dag 10: SG 1020 en
overhevelen naar mandfles met toevoeging van korrelgist Den Arsegan; dag
17: SG 1012 en aansluitend koelen tot (bottel)dag 23.

Na ca. 2 weken leek mij de tijd rijp voor een eerste kennismaking. Echter
mijn keuken-interieur had de primeur vanwege een overmatige
koolzuurvorming. Pas na een flinke koeling en voorzichtig openen liet de
aanstaande kampioen zich proeven.

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Weizen bier 1

Zoals je in dit clubblad (juni 1996) hebt kunnen lezen is Gerry Hage op bezoek geweest bij de Isar-brouwerij in München. Hier kreeg hij het recept voor Weizenbier, waarvan hij ons wil laten meegenieten.

Ingrediënten voor 10 liter:

1000 gram tarwemout

940 gram pilsnoot

30 gram caramout

4 gram hop

Maischschem

temperatuur 44C 62C 72C 78C

tijd (in minuten) 10 20 20 5

Maischwater: 7 liter

Spoelwater: 6 liter

Kooktijd: 90 minuten tot 10,6 liter over is

2 gram hop na 10 min begin koken

2 gram hop 10 min voor einde koken

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Weizen bier 2

Ingrediënten voor 10 liter wort:

1550 gram tarwemout

1250 gram pilsnout

15 gram Saaz hopbloemen (Huisvlijt) bij begin koken

4 gram Target pellets, afkomstig van de cursus die ik volg in Gent,
bij begin koken

1,5 gram Saaz pellets, afkomstig van de cursus die ik volg in Gent,
bij laatste 10 min. koken

Maischwater: 10 liter

Maischschem

temperatuur	50C	61C	71C	77C
-------------	-----	-----	-----	-----

tijd (in minuten)	10	30	20	5
-------------------	----	----	----	---

Spoelwater: 7 liter

Kooktijd: 70 minuten

Gist: Wyeast, nr. 3068, Weihenstephan Wheat

Begin SG: 1059

Eind SG: 1013

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Weizenbier 4 : Weizenbock

Ingrediënten voor 10 liter:

1000 gram munichmout
1600 gram tarwemout
200 gram pilsnoot
100 gram ambermout
50 gram caramelmout (deze mout wordt tegenwoordig aroma 150 genoemd)
20 gram kristalmout (deze mout wordt tegenwoordig cara 150 genoemd)
5 gram zwarte mout
20 gram Herzbrucker hop
10 gram Saaz hop (laatste 5 minuten)
1 theel. Iers mos

Maischschema

temperatuur 39C 47C 50C 53C 64C
tijd (in minuten) 10 10 10 10 10
Temperatuur verhogen naar 68C. Neem dan 1/4 deel van de maisch. Houdt de hoofdmaisch op 68C. Verwarm de deelmaisch tot 73C en houdt dit 10 minuten aan. Vervolgens 20 minuten laten koken. Voeg dan de twee delen maisch weer bij elkaar en verwarm het geheel tot 78C en 5 minuten wachten.

Maischwater: 10 liter

Spoelwater: 6,5 liter

Kooktijd: 120 minuten

Gist: 2 zakjes Boots gist (opstarten)

Begin SG: 1065

Eind SG: 1021

Dit bier heeft minstens 4 maanden rust nodig.

Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Winter bier 1

Ingrediënten voor 10 liter:

1850 gram pilsnout
900 gram munichmout
300 gram cara 150 (voorheen kristalmout genoemd)
300 gram aromamout (voorheen karamelmout genoemd)
250 gram ambermout
65 gram Goldings
1 theel Iers mos

Maischschem

temperatuur 55C 65C 72C
tijd (in minuten) 30 30 15

Maischwater: 13 liter

Spoelwater: 12 liter

Kooktijd: 75 minuten

Gist: Boots

Begin SG: 1085

Eind SG: 1022

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Winter bier 2

Ingrediënten voor 10 liter:

2500 gram pilsmost
300 gram cara 150 (voorheen kristalmost genoemd)
300 gram aromamout (voorheen karamelmost genoemd)
220 gram tarwevlokken
200 gram ambermost
100 gram zwarte most
32 gram Hallertauer

Maischschemata

temperatuur	50C	63C	73C	78C
tijd (in minuten)	30	45	30	5

Maischwata: niet opgegeven

Spoelwater: gespoeld tot 11,5 liter wort

Kooktijd: er is ingekookt tot 10 liter wort

Gist: trappistengist

Begin SG: 1083

Eind SG: 1017

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Winter bier 3

Ingrediënten voor 10 liter:

1500 gram pilsnout
700 gram munichmout 20 EBC
300 gram cara 120 (voorheen kristalmout genoemd)
300 gram ambermout 60 EBC
15 gram zwarte mout
150 gram honing
100 gram bruine kandij
20 gram Hersbrucker bloemen
20 gram Hallertauer bloemen

Maischschem

temperatuur 38C 45C 53C 63C 73C 78C
tijd (in minuten) 15 15 30 45 30 5

Maischwater: 10 liter

Spoelwater: 7 liter

Kooktijd: 90 minuten

Gist: Farma bovengist (voorheen Farma trappist genoemd)

Begin SG: niet opgegeven

Eind SG: niet opgegeven

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Winter bier 4 : Zwarte Zoemer

Ingrediënten voor 10 liter

3400 gram pilsnout
100 gram tarwemout
250 gram karamelmout
20 gram Hallertauhop 8%
10 gram koreander
150 gram honing
300 gram bruine kandy

Om een behoorlijke donkere kleur te krijgen is er gebruik gemaakt van een kleine hoeveelheid zelf gebrande kristalsuiker. Deze is in een pan zolang verwarmd totdat deze ging karameliseren. Hierdoor kleurt het bier maar krijgt het geen branderige smaak.

Maischschem

temperatuur 52C 62C 72C
tijd (in minuten) 22 45 45

Maischwater: 10 liter.

Spoelwater: 7 liter. Het spoelwater is aangezuurd met melkzuur tot het beslag een pH had van 5,4.

Kooktijd: 90 minuten, de hop heeft vanaf het begin meegekookt.

Gistsoort: Farma Import.

Begin SG: 1095.

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Winterbier 5 : Decemberkoning

Ingrediënten voor 10 liter:

1600 gram pilsnout
400 gram tarwemout
320 gram munichmout (20 ebc)
160 gram ambermout (50 ebc)
160 gram caramout 120 (voorheen kristalmout genoemd)
300 gram maïsvlokken
15 gram Hallertauer hoppellets
20 gram Challenger bloemen 5,2 %
1 theel. kaliumchloride
1 theel. Iers mos (laatste 10 min. koken)

Maischschem

temperatuur	55C	62C	72C	78C
tijd (in minuten)	30	40	30	1

Maischwater: 10 l

Spoelwater: 8 l

Kooktijd: 75 minuten. Challenger begin koken. Hallertauer laatste 15 minuten.

Gist: Delta V

Begin SG: 1085

Eind SG: niet opgegeven

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Winterbier 6 : Christmas Ale

Ingrediënten voor 10 liter:

2000 gram pilsnout
400 gram munichmout
200 gram chocolademout
350 gram kandijnsuiker
200 gram honing
45 gram Northern Brewer
200 gram lactose
1/4 theel keukenzout

Maischschem

temperatuur	38C	45C	52C	63C	72C	76C
tijd (in minuten)	15	10	20	15	20	30

Maischwater: 7 liter

Spoelwater: 9 liter

Kooktijd: 75 minuten. Na 10 minuten koken 35 gram hop. Laatste 10 minuten 10 gram hop.

Gist: niet opgegeven

Begin SG: 1075

Eind SG: niet opgegeven

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Winterbier 7

Ingrediënten voor 10 liter:

1850 gram pilsnout
900 gram munichmout
300 gram cara 150 (voorheen kristalmout genoemd)
300 gram aromamout (voorheen karamelmout genoemd)
250 gram ambermout
65 gram Goldings
1 theel Iers mos

Maischschem

temperatuur 55C 65C 72C
tijd (in minuten) 30 30 15

Maischwater: 13 liter

Spoelwater: 12 liter

Kooktijd: 75 minuten

Gist: Boots

Begin SG: 1085

Eind SG: 1022

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Winterbier 8

Ingrediënten voor 10 liter:

2500 gram pilsnout
300 gram cara 150 (voorheen kristalmout genoemd)
300 gram aromamout (voorheen karamelmout genoemd)
220 gram tarwevlokken
200 gram ambermout
100 gram zwarte mout
32 gram Hallertauer

Maischschem

temperatuur 50C 63C 73C 78C
tijd (in minuten) 30 45 30 5

Maischwater: niet opgegeven

Spoelwater: gespoeld tot 11,5 liter wort

Kooktijd: er is ingekookt tot 10 liter wort

Gist: trappistengist

Begin SG: 1083

Eind SG: 1017

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Winterbier 9 : Winterkoning

Ingrediënten voor 10 liter:

3250 gram 15 EBC
250 gram 100 EBC (karamelmout)
250 gram honing
250 gram suiker
5 gram Northern Brewer hoppellets
10 gram Saaz hop (laatste 15 minuten)

Maischschem

temperatuur 50C 63C 72C 78C
tijd (in minuten) 10 30 20 1

Maischwater: 17,5 l

Spoelwater: er is niet gespoeld

Kooktijd: niet opgegeven

Gist: niet opgegeven

Begin SG: niet opgegeven

Eind SG: niet opgegeven

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Winterbier 10

Ingrediënten voor 10 liter:

1500 gram pilsnout
700 gram munichmout 20 EBC
300 gram cara 120 (voorheen kristalmout genoemd)
300 gram ambermout 60 EBC
15 gram zwarte mout
150 gram honing
100 gram bruine kandij
20 gram Hersbrucker bloemen
20 gram Hallertauer bloemen

Maischschem

temperatuur	38C	45C	53C	63C	73C	78C
tijd (in minuten)	15	15	30	45	30	5

Maischwater: 10 liter

Spoelwater: 7 liter

Kooktijd: 90 minuten

Gist: Farma bovengist (voorheen Farma trappist genoemd)

Begin SG: niet opgegeven

Eind SG: niet opgegeven

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Winterbier 11: Paasij Winterbier

Van bierbrouwersvereniging 't Wort Wat uit Hoofddorp ontvingen wij dit recept van een zogenaamd Winterbier. Het is niet zomaar een recept, maar wel het recept waarmee Erik Bouwman algemeen kampioen werd bij dit jaar gehouden Winterbierkampioenschap 1997.

Ingrediënten voor 10 liter:

2500 gram pilsnout
130 gram kristalmout
320 gram ambermout
100 gram gierst
20 gram Northern Brewer (7,5 %)
5 gram Saaz (2,3 %)
2 gram koriander
250 gram gele basterdsuiker

Maischschem

temperatuur 52C 63C 73C 78C
tijd (in minuten) 20 45 30 5

Maischwater: 8,6 liter

Spoelwater: 7 liter

Kooktijd: het wort is 75 minuten gekookt. 50% van de Northern Brewer hop is meteen aan het begin van het kookproces toegevoegd. De rest van deze hop en alle Saaz is 15 minuten voor einde koken toegevoegd.

Gistsoort: 1 zakje gedroogde Arsegan gist.

Begin SG: 1085

Eind SG: 1030

Bijzonderheden: de pH is niet gecorrigeerd. Het wort is niet belucht maar wel terug gekoeld na het kookproces. Er is een giststarter gemaakt 2,5 uur voor deze aan het brouwsel werd toegevoegd. De hoofdvergisting vond gedurende 13 dagen plaats bij 24C. De lagering duurde 9 dagen bij een temperatuur van 15C.

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Winterbier 12 : Doppelbock Winterbier

Met dit recept behaalde Ruud Zwart de 1e prijs in de categorie donker van het Winterbierkampioenschap 1997 georganiseerd door zustervereniging 't Wort Wat.

Ingrediënten voor 10 liter:

2000 gram pilsbiermout (3 EBC)
2000 gram Münchenerbiermout (20 EBC)
100 gram zwarte biermout (400EBC)
70 gram Hallertauhop (2,8 %)
10 gram Saaz (2,3 %)

Maischschemata

temperatuur	53C	62C	73C	78C
tijd (in minuten)	15	60	60	15

Maischwater: 7,5 liter

Spoelwater: 8 liter

Kooktijd: 2 uur!

Gistsoort: Een zakje gedroogde Farmagist (voorheen Trappistgist genoemd).

Begin SG: 1078

Eind SG: 1026

Bijzonderheden: De hop is in een keer toegevoegd. Het wort is niet belucht maar na het koken wel terug gekoeld. De pH is niet gecorrigeerd. Er is geen giststarter gebruikt. De hoofdgisting duurde 6 dagen bij kamertemperatuur. Het lageren duurde 19 dagen eveneens in de huiskamer.

Huisbrouwerij Het Roze Varken

Zomerbier

Deze keer een fris zomerbier, naar eigen recept. Eind mei - begin juni staat de vlierbloesem weer te geuren langs de kant van de weg en in houtwallen. Enkele jaren geleden kwam Gulpen met een bier op de markt met een vleugje vlierbloesem "Korenwolf". Daar heb ik een eigen versie op gemaakt en met succes want het smaakte voortreffelijk.

Ingrediënten voor 10 liter

1000 gram pilsnout

600 gram tarwemout

150 gram gerstevlokken 9 EBC

16 gram Herzbrücker hopbloemen 3%

15 gram versgeplukte vlierbloesem, alleen de bloemetjes, van de steeltjes 'geritst'

EBU:12. De vlierbloesem geeft voegt ook bitterstoffen toe!

Maischschem:

De gerstevlokken worden 3 minuten gekookt in 2 liter brouwwater; vervolgens wordt 5 liter lauwwarm brouwwater toegevoegd en het geheel op een temperatuur gebracht van 52 C, daarin de rest van de mout storten.

temperatuur 52C 68C 78C

tijd (in minuten) 15 60 5

Maischw: 7 liter (aanzuren tot pH 5,5)

Spoelwater: 7 liter

Kooktijd:75 minuten. De hop in het begin van het koken toevoegen en de vlierbloesem de laatste 10 minuten van het koken.

Gist: Hoegaarden

Begin SG: 1048

Eind SG: 1012