

# Huisbrouwerij Het Roze Varken



## Bierbrouwen volgens Bert

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

## Inhoudsopgave:

<b>Bierbrouwen volgens Het Roze Varken</b>	3
Benodigdheden	3
Schoten	4
Giststarter	5
Maischen	6
Filteren en spoelen	7
Koken	8
Filteren	9
Afkoelen	9
Hoofdgisting	10
Schuimscheppen	10
Overhevelen en gesloten gisting	11
Flessen schoonmaken	11
Bottelen	11
Rijpen	12
Drinken en genieten	12
<b>Achtergrond informatie</b>	13
<b>84 Recepten</b>	36

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

## Benodigheden

Wat heb je nodig om 10 liter Knorretje te brouwen ?

mout :

250gr ambermout (50EBC)

2025gr pils mout (3EBC)

hop :

13gr goldings (4.7%), meekoken: 60 min

13gr saaz (3.6%), meekoken: 60 min

13gr saaz (3.6%), meekoken: 10 min

suikers :

250gr honing

diverse :

4.0gr iers mos

20r koriander

gist :

duvel (of een trappistengist)

bottelsuiker :

2.0gr bottel suiker (per fles 33cl)

bottelgist :

duvel (of een trappistengist)

Een schroot molen, Een grote pan (± 15 liter) een grote schuimspaan, een Filtersysteem (Koen's idee), een grootte emmer voor overhevelen, stuk tuinslang, meerdere kleine emmers, diverse kleine bakjes, thermometer, hydrometer, zeef, een jerrycan ± 10 liter voor gesloten gisting, een rubber dop en waterslot, sulfiet, lege flessen (beugelflessen) en natuurlijk water. Met deze spullen en ingrediënten is het mogelijk om een lekker potje bier te brouwen.

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

## Schroten

Mout is graan dat een speciale behandeling heeft ondergaan. Het graan weekt men eerst met water. In het graan gaat daardoor de kiem groeien. De kiem is het begin van het plantje dat zich uit de graankorrel kan ontwikkelen. Door het kiemproces vinden veranderingen plaats in de graankorrel. In de graankorrel worden enzymen gevormd die het meellichaam afbreken of plossen zoals de mouters dat noemen. Door het graan bij een hoge temperatuur te drogen worden de ontwikkelingen in het graankorreltje gestopt. Daarbij wordt er voor gewaakt dat niet alle enzymen vernietigd worden. Het graan is dan mout en geschikt om er bier mee te bereiden. Afhankelijk van de temperatuur waarbij het mout gedroogd is krijgt men lichtere of donkere mout. De kleur van mout wordt uitgedrukt in EBC-waarden. Hoe hoger het EBC-getal hoe donkerder het mout. De zeer donkere moutsoorten met een EBC-getal van 150 of meer hebben de neiging snel te overheersen in de smaak van het bier. Gebruik deze moutsoorten altijd met mate.

Bewaar mout op een droge plaats in grote plastic emmers met goed sluitende deksels om "ongewenste gasten" te voorkomen. Donkere moutsoorten geven het beste resultaat indien deze zo vers mogelijk worden gebruikt. Koop daarom nooit te veel van deze moutsoorten in en ga naar een leverancier met een behoorlijke omzet.

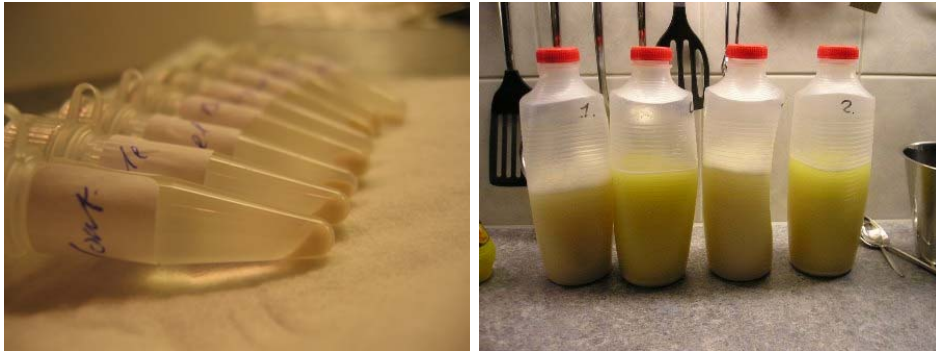
Neem de mout die in het recept staat en schroot deze. Zorg er voor dat je niet te grof schroot en ook niet te fijn.



# Huisbrouwerij Het Roze Varken

## Giststarter

S'ochtends, de dag van het brouwen maak als eerste een giststarter. Neem een plastic fles en maak deze steriel door middel van kokend water. Vul de fles met  $\pm$  1 liter steriel water van onder de 30°C. Doe hier een schep suiker in, een beetje citroensap en het zakje trappistengist. Schud dit goed door elkaar en zet dit weg. We hebben het pas later op de dag weer nodig. Wij zijn sinds kort overgestapt naar vloeibare gist, het principe blijft gewoon het zelfde. Opstarten van de gist doen we met een beetje wort, gemaakt van moutextract.



# Huisbrouwerij Het Roze Varken

## Maischen

We gaan nu Maischen. (Maischen is de methode om met behulp van enzymen, glucose in de wort om te zetten in suikers.)

maischema:

30 60 45 10

tijd

55 60 65 75

temperatuur

Voor het maischen hebben we een hoeveelheid water nodig. Dit is te berekenen (wij gebruiken bierpro):

Voor het brouwen moet je weten hoeveel maischwater en hoeveel spoelwater je kunt gebruiken om aan het eind van het brouwen de juiste hoeveelheid bier over te houden. Dit kun je globaal berekenen op de volgende manier :

Bij een recept voor een X hoeveelheid liter bier en Y hoeveelheid Mout gaan tijdens het brouwen de volgende hoeveelheden verloren

Koolzuurgas, sediment enz 5 %

Verdampen 30 %

Blijft achter in het graan 75 % van de hoeveelheid mout in liters

Deze berekende hoeveelheden tel je op bij de hoeveelheid bier die je wilt maken en je hebt de totale hoeveelheid water dat je mag gebruiken tijdens het brouwen. Nu kun je zelf bepalen hoeveel maisch water en hoeveel spoelwater je gebruikt.



### Voorbeeld

Je wilt 15 liter bier gaan maken en gebruikt hiervoor 4 kilo mout

koolzuurgas, sediment enz 5 % van 15 = 0,75 L

Verdampen 30 % van 15 = 5,00 L

Blijft achter in het graan 75% van 4 = 3,00 L

Totaal mag je voor dit brouwsel dus  $15 + 0,75 + 5,00 + 3,00 = 23,75$  Liter water gebruiken

Wij hebben hiervoor Bierpro gebruikt en we gaan voor dit recept gebruiken:

8 liter maischwater

7 liter spoelwater

Doe het maischwater bij de mout en verwarm dit tot 55°C en laat het 30 minuten. Staan

Hierna verwarm je de wort tot 65°C en laat het 650 minuten staan enz.

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

## Filteren en spoelen

Na het maischen gaan we de wort filteren. Dit doen we m.b.v. Koen z'n filterbak. Giet de wort in de bak en laat deze uitlekken. Giet hierna de wort er nog een keer doorheen. Haal de wort uit de bak en gooi het spoelwater door de filterbak. Vang de wort en het spoelwater op in een grote emmer en laat dit een half uurtje staan. De filterbak bestaat uit 2 curver opbergbakken, 1 zonder bodem. Zet ze op elkaar met het horgaas er tussen. Zet ze stevig vast op elkaar met klemmen. We hebben in de onderste bak een kraantje gemaakt om gemakkelijk de wort er uit te kunnen tappen.



# Huisbrouwerij Het Roze Varken

## Koken

Hevel de wort over in de pan en zorg er voor dat het bezinksel in de emmer niet in de pan komt. Zet de pan op het gasfornuis en breng de wort aan de kook.

We gaan de wort in totaal 75 minuten laten koken. Doe na 0 minuten koken 30% van de hop in de pan. Na 25 minuten koken gooien we er nog een 30% hop bij en 50% van de koriander. Na 50 minuten koken doen we er nog eens 30% van de hop er bij en na 70 minuten de laatste restanten van de hop. Hierbij doen we ook het iersmos en de andere helft van de koriander er bij. Laat het nog even 5 minuten koken. ondertussen hebben we tijd zat om lekker te ouwehoeren, bierbrouwen = ouwehoeren.



**LET OP ! VANAF NU MOET ALLES STERIEL ZIJN.**  
**ALLE SPULLEN DIE JE GEBRUIKT AFSPOELEN MET**  
**KOKEND WATER.**



# Huisbrouwerij Het Roze Varken

## Filteren

Na het koken gaan we de wort filteren. Dit doen we door een zeef op een emmer te leggen.



## Afkoelen

Als we de wort hebben gefilterd is het noodzaak dat de wort zo snel mogelijk afkoelen tot onder de 30°C zodat we de gist erbij kunnen doen. (Gist gaat dood bij een temperatuur van ongeveer 37°C). Dit kunnen doen op twee manieren;

Manier 1: zet de pan met de gefilterde wort in een grote emmer en laat de emmer vollopen met water of zet de pan in de gootsteen en laat hier koud water in lopen.



Manier 2: de wort koelen door middel van een koeler. Foto's spreken voor zich.



# Huisbrouwerij Het Roze Varken

## Hoofdgisting

Als de wort koud genoeg is kunnen we de gist erbij gieten. Roer de giststarter er goed door heen. Als dit gebeurt is de pan afdekken met een steriele doek en op een veilige plek wegzetten.

Als de gist bij het bier is gedaan moeten we nog het soortelijk gewicht meten van het bier. Dit doen we met behulp van een hydrometer. Vul de maatbeker en zet de hydrometer er in. Lees de waarde af. Het soortelijk gewicht moet nu ongeveer 1072 zijn. Als dit niet zo is kun je extra suiker toevoegen zodat je de waarde hebt die je zelf wilt hebben. Voor alcoholbepaling zie hoofdstuk alcoholbepaling of Bierpro.



## Schuimscheppen

Na enkele dagen heftig gisten ontstaat er een dikke laag schuim op het bier. Deze moeten we eraf scheppen. Dit zijn namelijk hopresten en dode gistcellen. Als we dit er niet af zouden halen kan dit de smaak van het bier beïnvloeden.



# Huisbrouwerij Het Roze Varken

## Overhevelen en gesloten gisting

Als de hoofdgisting afgelopen is, moeten we het bier overhevelen naar een jerrycan waar een waterslot op past. Zo kan het bier uitgisten zonder dat er bacteriën bij kunnen komen

Het bier zit nu in een gesloten gistingvat. Als het bier is uitgelist (de watersloten borrelen niet meer), zet het dan voor minimaal 1 week in een koelere ruimte. Hierna kunnen we gaan bottelen.



## Flessen schoonmaken

Om het bier te bottelen moeten we goeie schone flessen gebruiken. Het meest makkelijkste is om Grolsch beugels te gebruiken. Wij zelf hebben een kroonkurk apparaat en gebruiken da ook andere flessen. Voor we de flessen steriel gaan maken moeten ze goed schoongepoetst worden.

Hierna kunnen we de flessen van binnen schoon gaan maken. Dit kunnen we doen door ze te spoelen met sulfiet of door ze uit te koken. Wij spoelen de flessen met sulfiet, daarna met warm water.



## Bottelen

Na het schoonmaken en steriel maken van de flessen is het dan eindelijk tijd geworden om te bottelen. Een van de mooiste momenten van het bier maken (volgens koen). Als eerste moeten we in elke fles een schepje suiker doen. Dit zorgt ervoor dat we, als we de fles losmaken, koolzuur hebben. Een schepje is genoeg, doe er niet teveel in anders spuit het bier er uit als we hem lostrekken. Nu kan het bier de fles in. Het is makkelijk als je het bier heb laten gisten in een jerrycan met een kraantje er op. Dit bottelt iets



makkelijker.

De flessen moeten ongeveer gevuld worden tot 2 cm onder de rand. Hierna kunnen de doppen er op. (denk er aan dat je deze ook steriel maakt).

Het bier zit in de fles. Nu is het tijd voor rust. Zet de flessen op een donker plek weg voor ongeveer een maand.

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

## Rijpen

Nu is het tijd om het bier zijn rust te geven, hier wordt het alleen maar beter van.

## Drinken en genieten, Proost !



# Huisbrouwerij Het Roze Varken



## Achtergrond Informatie

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

## Diversen

### Alcohol meten

De methoden die de amateur ter beschikking staan om de alcohol te meten zijn verre van absoluut. Dit wil zeggen dat zij ons benaderende waarden geven. Sommige alcoholbepalingen moeten analytisch juist zijn tot op een tiende van een graad. Zo b.v. wanneer het gaat om accijnsaangelegenheden. De methoden door de amateurs toegepast, hebben meer een vergelijkende waarde. Men kan onderling gaan vergelijken en daarmee ook de werkmethode, de grondstoffen en de samenstelling evalueren. Hieronder staan twee methoden omschreven om het alcoholgehalte in bier te bepalen.

#### Methode 1

Met een densimeter kan men op de meest eenvoudige manier het alcoholgehalte van bier bepalen. Hiervoor moet men enkel het stamwortgehalte(densiteit) kennen van de wort en de densiteit van het bier. Het alcoholgehalte bij benadering wordt dan gegeven door de volgende formule :  $(A-B) / \text{Deelfactor} = \text{Vol\% alcohol}$ .

waarin A : densiteit van de wort

waarin B : densiteit van het bier

Deze deelfactor is afhankelijk van het Soortelijk Gewicht voor de gisting. In onderstaande tabel staan de deelfactoren bij de soortelijke gewichten.

Start Soortelijk Gewicht	Deelfactor
1,160	6,82
1,140	6,87
1,120	6,93
1,100	7,00
1,080	7,09
1,060	7,20
1,040	7,39
1,020	7,52

#### Voorbeeld :

Het stamwortgehalte(densiteit) bedroeg 1055 en densiteit van het bier is 1010. Het alcoholgehalte van dit bier is dan :  $(1055-1010) / 7,20 = 6,25$  vol%

#### Methode 2

Deze methode is eigenlijk voor wijn bedoeld maar werkt waarschijnlijk ook met bier. Neem 200 ml bier en meet het soortelijk gewicht. Damp dit in tot de ongeveer de helft van het oorspronkelijk volume zodat de alcohol eruit is. Vul dit nu aan met (gedestilleerd) water tot het oorspronkelijk volume. Meet

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

het soortelijk gewicht. Uit het verschil in soortelijk gewicht kan nu m.b.v. onderstaande tabel het alcohol gehalte worden bepaald.

Verskil in S.G	Vol. % alcohol
1	0,66
2	1,34
3	2,02
4	2,71
5	3,42
6	4,14
7	4,88
8	5,63
9	6,40
10	7,18
11	7,98
12	8,80
13	9,65
14	10,51
15	11,40
16	12,30
17	13,20
18	14,10
19	15,10
20	16,00
21	17,00
22	18,00
23	19,00
24	20,00
25	21,00
26	22,00

Ditjes en datjes over bier

## Bierbuik verklaard

De bierbuik is verklaard. Zwitserse onderzoekers zagen mensen dikker en dikker worden van de drank maar niet van de calorieën die erin zitten. De bierbuik, stelden de Zwitsers vast, is eigenlijk een 'vet-buik', die ontstaat doordat een dranklijf minder vet verbrandt. Flinke innemers slaan tegelijkertijd vet op. Dat bleek uit de vethuishouding van mensen die enige dagen een dieet volgden met daarin onder meer drie ons zuivere alcohol (de hoeveelheid alcohol in achttien pipjes bier) per dag. Hun lichaam verbrandde een derde minder vet dan normaal. Waarom is niet duidelijk: wellicht heeft het lichaam de neiging om eerst de alcohol te verbranden. Hoe dan ook, het is allereerst vet dat drinkers vet maakt, schrijven de Zwitsers in 'The New England Journal of Medicine'. Mensen kunnen vaak ongestraft koolhydraten uit suiker en zetmeel naar binnen werken, want die worden toch wel

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

verbrand. Maar extra vet niet. Dat is in zekere zin goed nieuws voor drinkers. Zij kunnen een vetkwabvrije drinkstrategie volgen, suggereren de Zwitserse onderzoekers. Als drinkers vette hamburgers en chips inwisselen voor suiker- en zetmeelrijk voedsel, zouden ze nog meer kunnen drinken. Zorgen ze daarbij dat de totale hoeveelheid calorieën niet stijgt, dan doen ze misschien zelfs goede zaken voor hun buik.

"De schuimkraag vormt deksel op het Bier"

Als het uitpakt zoals dit uit behoort te pakken, voor zo ver we al niet uitgepakt hebben weet elk lezertje na het lezen van dit schrift hoe zijn deksel op z'n bier behouden blijft, opdat de smaak niet vervliegt en het bier niet verschaalt. Laat ik beginnen bij "the roots". Een bierschuimbel is een pakketje lucht of koolzuur wat bijeen wordt gehouden door een laagje bier. Luchtbellen ontstaan wanneer er vrij wild in wordt geschonken. Deze luchtbellen zijn groter er lichter dan koolzuurbellen, hierdoor gaan ze boven op de kraag liggen en worden er door "de goede" kroegbaas af gespateld. Omdat bier zwaarder is dan koolzuur zal het bier de weg van Newton volgen, hierdoor heeft het de neiging tussen het koolzuur weg te zakken en te verdwijnen uit het schuim. Het gevolg hiervan is dat de laagjes bier om de koolzuurpakketjes dunner worden en de bellen knappen. Vlak na het inschenken bestaat de kraag voor 70% uit gas en 30% uit bier, al na 3-4 minuten is deze verhouding 90%-10% (het dunner worden van de bierwandjes) Dit verschijnsel heet drainage. Dus mocht je je nog eens willen profileren in intelligent gezelschap, dan is je biertje niet dood maar aan extreme drainage onderworpen. Voor het instandhouden van een schuimbel is oppervlakte spanning het keyword. De oppervlakte spanning is sterk afhankelijk van de vloeistof, als het glas niet 100% vetvrij is, bijvoorbeeld doordat er melk of labello lippen in heeft/hebben gezeten, zal de oppervlakte spanning abrupt verminderen en het schuim zal verdwijnen. Het vet gaat op het bel oppervlak zitten waardoor de belwandjes dunner worden en het koolzuur zich van de kleinere naar de grotere bellen verplaatst. (je ziet dan een vergroving van het schuim) Ten slotte zal de grote bel door gebrek aan oppervlakte spanning breken. Dus schenk nooit bier in een glas waar ooit melk in heeft gezeten, deze kleine vetdeeltjes zijn er bijna niet uit te wassen, spoelen of drinken. Brouwerijen weten dat mensen graag een goede schuimkraag op hun biertje zien en voegen daarom soms schuimstabilisatoren toe. Het is geen schande als je geen goede schuimkraag op een Eku 28 of Westvleteren Abt hebt, alcohol is namelijk funest voor de oppervlakte spanning dus bij zware biertjes duidt een fikse schuimkraag waarschijnlijk op slagroomversteviger.

Mout

Mout is graan dat een speciale behandeling heeft ondergaan. Het graan weekt men eerst met water. In het graan gaat daardoor de kiem groeien. De kiem is het begin van het plantje dat zich uit de graankorrel kan

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

ontwikkelen. Door het kiemproces vinden veranderingen plaats in de graankorrel. In de graankorrel worden enzymen gevormd die het meellichaam afbreken of oplossen zoals de mouters dat noemen. Door het graan bij een hoge temperatuur te drogen worden de ontwikkelingen in het graankorreltje gestopt. Daarbij wordt er voor gewaakt dat niet alle enzymen vernietigd worden. Het graan is dan mout en geschikt om er bier mee te bereiden.

Afhankelijk van de temperatuur waarbij het mout gedroogd is krijgt men lichtere of donkere mout. De kleur van mout wordt uitgedrukt in EBC-waarden. Hoe hoger het EBC-getal hoe donkerder het mout. De zeer donkere moutsoorten met een EBC-getal van 150 of meer hebben de neiging snel te overheersen in de smaak van het bier.

Gebruik deze moutsoorten altijd met mate.

Bewaar mout op een droge plaats in grote plastic emmers met goed sluitende deksels om "ongewenste gasten" te voorkomen. Donkere moutsoorten geven het beste resultaat indien deze zo vers mogelijk worden gebruikt. Koop daarom nooit te veel van deze moutsoorten in en ga naar een leverancier met een behoorlijke omzet.

Op deze pagina wat informatie over diverse soorten mout en wat voor een invloed die hebben op het bier !

## Amber Mout

Rendement : 70

Kleur in EBC : 50 - 150

Opmerkingen :

Ambermout wordt verkregen door de basismout af te eesten op 150 °C. Het eesten of drogen van de mout is nodig om de mout langer houdbaar te maken. Drogen van de mout is een vrij langzaam proces, daar tijdens het drogen de enzymen die zich tijdens het mouten hebben gevormd, niet beschadigd mogen worden. Tijdens het drogen van de mout worden de moutkorrels gedroogd in een warme luchtstroom (tot 80°C) waarbij alle vocht verdampt. Het drogen stopt bij een vochtgehalte rond de 5%. Na het drogen of eesten volgt eventueel het afeesten op een hogere temperatuur. Naar gelang de temperatuur hoger is verkleurt de mout sterker en zijn de smaakveranderingen in de mout sterker. Ambermout wordt gebruikt voor een lichte kleuring van het bier en heeft ook een sterkere smaakwerking dan pils mout. Smaak van het bier wordt iets meer zoet en caramel. Ambermout wordt bijvoorbeeld gebruikt in Palm en Koninck met een kleur rond de 30 EBC.

## Caramel Mout

Rendement : 70

Kleur in EBC : 150

Opmerkingen :

Caramelmout wordt ook vaak aromamout genoemd. Het afeesten vind plaats

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

op 175°C, waardoor de mout een sterke kleurwerking ondergaat. De mout geeft een zoete smaak aan het bier. Bieren gemaakt met een gedeelte Caramelmout zullen een bruine kleur krijgen verschuivend naar rood. Voor een mooie robijnrode kleur is de toevoeging van alleen Caramelmout niet voldoende. Door hoge afeesttemperatuur heeft deze mout nog maar weinig enzymwerking. De enzymwerking is van belang bij het maisproces, waarbij het in de mout aanwezige zetmeel wordt omgezet in suikers. Een hoog aandeel Caramelmout zal het bier een bittere zoete overheersende Caramelsmaak geven. Soms kan zich ook een branderige smaak ontwikkelen. Nooit meer dan 5% van de totale benodigde hoeveelheid mout gebruiken. Caramelmout wordt veel gebruikt in b.v. de Nederlandse bokbieren. Soms wordt de Caramelmout vervangen door Caramelkleurstof. dit is te zien aan het bruin kleuren van het schuim.

## Caramout

Rendement : 70

Kleur in EBC : 150

Opmerkingen :

Caramout wordt ook wel kristalmout genoemd. Moutkorrels hebben een donker gebrand glazig uiterlijk. De mout geeft een robijn/rode kleuring van het bier. De mout werkt body- (volheid van het bier), geur- en smaakverhogend. Cara 150 wordt verkregen door gewone pils mout verder te versuikeren en dan af te eesten op temperatuur van 80 tot 140°C. De in de mout aanwezige suikers zullen caramelliseren en vormen zo het glazige uiterlijke van de mout. Mout is wat branderig, bitterig en zoet van smaak.

## Chocolat Mout

Rendement : 65

Kleur in EBC : 800

Opmerkingen :

Chocolatmout ontstaat door de gewone pils mout te roosteren op 225°C. Het geeft de mout een donkerbruin gebrand uiterlijk. Mout smaak bitter en branderig. De mout wordt gebruikt voor de kleuring van het bier van bruin tot zwart. Een hoog aandeel chocolatmout (3 tot 5%) geeft al snel aanleiding tot de vorming van een bittere gebrande smaak. Soms kan dit zeer wenselijk zijn b.v. in een stout, porter of een donker abdijbier.

## Lager Mout

Rendement : 75

Kleur in EBC : 2

Opmerkingen :

Lagermout is de engelse versie van de bij ons bekende pils mout. Lagermout is iets lichter van kleur.

## Munchener Mout

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

Rendement : 75

Kleur in EBC : 6 - 7

Opmerkingen :

Muchenermout heeft een iets sterker aroma dan pilsnout. Deze versie heeft wat meer kleurwerking en een sterkere moutige smaak dan pilsnout. Bijdrage aan de kleur van het uiteindelijke bier zeer gering. Kleurverandering van lichtgeel naar donkergeel. kleur van het bier wordt niet alleen bepaald door de gebruikte moutsoorten maar ook door het gehele bierbrouwproces met name de manier en duur van verwarmen en koken. Munchenermout wordt vooral gebruikt in moutige Duitse bieren zoals b.v. Marzen en Doppelback. Munchenermout wordt ook in iets donkere versie geleverd.

Pale Mout

Rendement : 75

Kleur in EBC : 5 - 7

Opmerkingen :

Basismout voor de meeste Engelse Ales in Plaats van Pilsnout.

Pils Mout

Rendement : 70

Kleur in EBC : 3

Opmerkingen :

Pilsnout wordt gemaakt van gerst. De oogst van gerst heeft plaats in Augustus, waarna de gerst een kiemrust moet ondergaan. Na de kiemrust kan de mouterij aan het werk om de gerst te vermouten. Hiertoe worden de gesrtekorrels op grootte geselecteerd, gewassen en geweekt. Tijdens het weken nemen de korrels water op en zal de kieming op gang komen. Afwisselend wordt er geweekt gevolgd door een droge periode waarin de korrel zuurstof kan opnemen. Is er voldoende water opgenomen (40%) dan zal de korrel ontkiemen. Tijdens de kieming vormt de kiem enzymen welke nodig zijn van zetmeel in suikers waardoor de kiem kan gaan groeien. Als de kieming voldoende ver is gevorderd en er genoeg enzymen aanwezig zijn voor het brouwen van het latere bier, wordt de kieming gestopt. Dit gebeurt door middel van drogen van de gerst op een droog- of eestvloer. De eestvloer bevat gaatjes waardoor warme lucht wordt geblazen die het vocht uit de korrels laat verdampen. De warme lucht moet ongeveer een temperatuur hebben van 60°C. Afhankelijk van de droogduur en temperatuur kunnen er andere moutsoorten gemaakt worden. Meer of minder donker van kleur en anders van smaak, moutig of gebrand bitter. Er zijn nog verschillende andere manieren om de smaak van de mout te beïnvloeden, maar het voert te ver om die hier allemaal te bespreken.

Rook Mout

Rendement : 75

Kleur in EBC : 8 -12

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

Opmerkingen :

Rookmout wordt ook wel turf mout genoemd. Zoals de naam al zegt wordt rookmout verkregen door de basismout te roken boven een (turf)vuur, waardoor de rookmout een scherpe rooksmaak krijgt. Het wordt bijvoorbeeld gebruikt in Rauchbier ( Oostenrijk) en Porters (Engeland en Canada).

Gist

Gist is een eencellig levend organisme. De meeste mensen kennen bakkergist. Voor de bierbereiding worden speciale gistrassen gebruikt. Gist zet suikers om in alcohol en koolzuur. Door de vergisting ontstaan diverse smaakcomponenten. Een zeer groot gedeelte van de smaak van het bier wordt bepaald door stoffen die gevormd zijn door de gist. De gebruikte gist bepaalt dan ook de smaak van het bier. Verander je van gist dan verandert ook de smaak van je bier.

Er zijn twee soorten gist verkrijgbaar voor amateur-bierbrouwers te weten gedroogde gist en reïnculturen, ook wel vloeibare gist genoemd. Het zelf opkweken van gist uit het depot van een commercieel flesje met hergisting op de fles kan ook, maar vereist wel de uiterste hygiëne en is alleen weggelegd voor de gevorderde amateur bierbrouwer.

3056 BAVARIAN WEIBEN (WYEAST)

Type gist : bovengist - vloeibaar

Opmerkingen :

3056 is een specifieke WeiBen gist bij uitstek te gebruiken voor een WeiBenbok. Gist heeft een typisch banaan aroma en smaak welke kenmerken is voor een Wei~en. Naast banaan ontwikkelt er zich ook nog een lichte kruidige smaak. over de ontwikkeling op langere termijn (1 f 2 jaar) zijn nog geen gegevens bekend. Vergisting met een Wyeast gaan over het algemeen zeer snel. Gist wordt verkocht in een dubbele folie verpakking. De gist bevindt zich in de binnenste verpakking met daaromheen een tweede verpakking met gistvoeding. Voor het opkweken van de gist wordt de binnenste verpakking kapotgedrukt, zodat de gist in contact komt met de voeding en zich kan gaan vermingvuldigen. Het is aan te bevelen de gist verder op te kweken tot een grotere hoeveelheid om een vlot starten van de vergisting te waarborgen. De algemene ervaring is dat de hoofdgisting zeer snel verloopt. Bij een start op een S.G. van 1050 zijn maar 2 dagen nodig om onder de 1010 te komen. Vergisting gaat zeer ver door. Een en ander is natuurlijk ook afhankelijk van de gevolgde rouwmethode. Gist zet zich zeer snel vast op de bodem en het bier klaart snel waardoor er soms problemen kunnen ontstaan met de nagisting op fles. Niet alle Wyeasten zijn overal te koop. Mogelijk op bestelling bij onderstaande zaken:

Farma Import:

Burg. Heymansplein 45

B-3581 Beverlo België

tel: (0932) 011-40.14.07

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

Wijnerij Riet Beijer:  
Koninginnelaan 32  
3763-DG Soest  
tel: 035-6020979  
The Home Brew Shop:  
10. Alexandra Road  
Farnborough  
Hampshire GU14 6DA

3944 Belgian Wheat (Whyeast)  
Type gist : Bovengist - vloeibaar  
Opmerkingen :

Gist bij uitstek geschikt voor het brouwen van een Belgisch witbier. Ook zonder de veel gebruikte toevoegingen van korenader en sinaasappelschillen tijdens het brouwen levert deze gist een typische witbiersmaak. Doordat de gist zich snel afzet op de bodem wordt over het algemeen een helder bier verkregen zonder de vaak kenmerkende gisttroebeling van een witbier. overigens hoeft de wite melkachtige troebeling van een witbier niet altijd afkomstig te zijn van de gist. Soms wordt deze ook veroorzaakt door restanten zetmeel en/of eiwit, vooral als het bier koud wordt gedronken. Vergisting met een wyeast gaan over het algemeen zeer snel. Gist wordt verkocht in een dubbele folie verpakking. De gist bevindt zich in de binnenste verpakking met daaromheen een tweede verpakking met gistvoeding. Voor het opkweken van de gist wordt de binnenste verpakking kapotgedrukt, zodat de gist in contact komt met de voeding en zich kan gaan vermingvuldigen. Het is aan te bevelen de gist verder op te kweken tot een grotere hoeveelheid om een vlot starten van de vergisting te waarborgen. De algemene ervaring is dat de hoofdgisting zeer snel verloopt. Bij een start op een S.G. van 1050 zijn maar 2 dagen nodig om onder de 1010 te komen. Vergisting gaat zeer ver door. Een en ander is natuurlijk ook afhankelijk van de gevolgde brouwmethode. Gist zet zich zeer snel vast op de bodem en het bier klaart snel waardoor er soms problemen kunnen ontstaan met de nagisting op fles. Gist op bestelling of direct leverbaar bij onderstaande zaken:

Farma Import:  
Burg. Heymansplein 45  
B-3581 Beverlo België  
tel: (0932) 011-40.14.07  
Wijnerij Riet Beijer:  
Koninginnelaan 32  
3763-DG Soest  
tel: 035-6020979

ARSEGAN BOVENGIST (ARSEGAN)  
Type gist : bovengist - korrel

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

Opmerkingen :

Arsegan bovengist is een Vrij universele korrelgist te gebruiken voor bovengistende bieren (vergistingstemperatuur rond de 200C) die hun specifieke smaakcomponenten niet ontleen aan de gist. Arsegan ontwikkeld in het begin weinig typische geur- smaakcomponenten, wel kan er vaak een licht fruitige geur en smaak ontstaan. Vaak zijn de bieren na 1 jaar lagering optimaal van smaak. Worden bieren gemaakt met Arsegan langer bewaard dan 3 jaar dan zal er altijd een portsmaak ontstaan, die op zich heel aangenaam is, maar vaak niet meer bij het origineel type bier past. Het is aan te bevelen voor een korrelgist altijd een giststarter te maken zodat de kwaliteit beoordeeld kan worden. De te koop aangeboden gisten worden bijna nooit van een verpakkingsdatum voorzien dus u weet nooit hoe oud de gist is. Lang en verkeerd bewaarde gist kan vocht opnemen en muf worden of gaan schimmelen. Een giststarter kan gemaakt worden van wort, verkregen uit een eerder brouwsel, van suiker of van moutpoeder. Kook b.v. twee eetlepels moutpoeder in wat water. Laat dit afkoelen en giet het over in een melkfles van een liter, voeg eventueel wat koud water toe zodat de fles voor de helft gevuld is. Voeg dan de korrelgist toe en sluit de fles af met een stop en waterslot. Maak de suiker- of wortoplossing niet te sterk S.G. rond de 1035. Bij een goede gist zal het niet veel langer dan een half uur duren voordat de gisting op gang komt wat te zien is aan opstijgende gist en een sterke schuimvorming. Als de gisting na langere tijd niet op gang komt of slecht verloopt maak dan een nieuwe giststarter! Naast een sterke gist- en koolzuurlucht en voor de gist specifieke smaak- en geurcomponenten mogen er geen andere geuren aanwezig zijn. Bij twijfel over de kwaliteit is het altijd beter een andere gist te nemen dan een compleet brouwsel te infecteren met een slechte gist.

## ARSEGAN ONDERGIST (ARSEGAN)

Type gist : ondergist - korrel

Opmerkingen :

Arsegan ondergist is een droge korrelgist te koop in zakjes van rond de 6 gram. Deze gist is vrij universeel inzetbaar omdat hij weinig tot geen specifieke smaken heeft. Werkt optimaal bij vergistingstemperaturen rond de 12°C. Gist geeft een typische bittere 'ondergistsmaak' die sterk tot uiting komt als het bier nog niet helder is (gist uitgezakt). Na enkele weken lagere verdwijnt deze smaak meestal vrij snel en blijft er een aangenaam bitterige smaak over, soms ook nog fruitige componenten. Gist is goed te gebruiken voor een Bokbier of Alt. Het is altijd aan te bevelen voor een korrelgist een giststarter te maken. Zie hiervoor Arsegan bovengist.

## REAL ALE YEAST (SB12)

Type gist : bovengist - korrel

Opmerkingen :

Er is gekozen voor de Engelse naam van de gist. Gist niet verkrijgbaar in

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

Nederland. Gist wordt verkocht in zakjes van een gram of 7. Zeer geschikt om een wat donkerder bier te maken zoals b.v. bokbier. Geeft een iets bitterige smaak aan het bier, maar minder fruitige smaak- en geurbestanddelen dan Arseگان. Gist is in bijna iedere Engelse zaak voor bierbrouwartikelen te koop b.v.:

The Home Brew Shop  
10. Alexandra Road  
Farnborough  
Hampshire GUI4 6DA  
Internet: Danny@deegee . demon . co . Uk

## UNIVERSELE GIST (HUISVLIJT)

Type gist : bovengist - korrel

Opmerkingen :

Is een eigen gist welke door een speciaalzaak in artikelen voor bierbereiding in de handel wordt gebracht. Het is een korrelgist verpakt in zakjes voldoende voor een brouwsel van 20 liter.

Huisvlijt:

Pieter Breughelstraat 20  
5213 BN Den Bosch  
Tel. 073-890441

Door Huisvlijt worden ook speciale reïnculturen op de markt gebracht onder de naam Delta gisten. Dit zijn ingevroren reïncultures. Zie hiervoor Delta gisten.

## UNIVERSELE GIST (EDME)

Type gist : bovengist - korrel

Opmerkingen :

Universele korrelgist. In het gebruik hetzelfde als Arseگان. Wordt door bijna alle winkels op het gebied van thuisbrouwen verkocht, b.v. :

Wijnerij Riet Beyer:

Koninginnelaan 32  
3763-DG Soest  
tel: 035-6020979

Farma Import:

Burg. Heymansplein 45  
B-3581 Beverlo België  
tel: (0932) 011-40.14.07

## DELTA-E

Type gist bovengist - ingevroren

Opmerkingen :

Delta-E is geschikt voor alle bovengistende sterk aromatische bieren zoals b.v. abdijbieren.

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

Gist wordt verkocht in buisjes in ingevroren toestand en kan langere tijd in de diepvries bewaard worden. Gist kan opnieuw worden ingevroren. Gist is niet altijd voorradig. Kosten rond de 4 f 5 gulden per giststam. Er is een speciale folder beschikbaar over het gebruik en opkweken van deze gist. Gist heeft een specifieke Delta gistsmaak welke in alle typen Delta gist is terug te vinden. Gist is erg populair bij een aantal gilden in het Zuiden des lands.

Voor meer info:

Huisvljijt:

Pieter Breughestraat 20

5213 BN Den Bosch

tel: 073-890441

## DELTA-O

Type gist : ondergist - ingevroren

opmerkingen :

Delta-0 is een, speciaal voor ondergistende bieren geselecteerde gist.

De gist wordt verkocht in buisjes in ingevroren toestand en kan langere tijd in de diepvries bewaard worden. Gist kan opnieuw worden ingevroren. Gist is niet altijd voorradig. Kosten rond de 4 f 5 gulden per giststam. Er is een speciale folder beschikbaar over het gebruik en opkweken van deze gist. Gist heeft een specifieke Delta gistsmaak welke in alle typen Delta gist is terug te vinden. Gist is erg populair bij een aantal gilden in het Zuiden des lands.

Voor meer info:

Huisvljijt:

Pieter Breughelstraat 20

5213 BN Den Bosch

tel: 073-890441

## DELTA-V

Type gist : bovengist - ingevroren

opmerkingen :

Delta-V is een gist speciaal geselecteerd voor bovengistende bieren met een hoog alcohol percentage.

Gist wordt verkocht in buisjes in ingevroren toestand en kan langere tijd in de diepvries bewaard worden. Gist kan opnieuw ingevroren worden. Gist is niet altijd voorradig. Kosten rond de 4 f 5 gulden per giststam. Er is een speciale folder beschikbaar over het gebruik en opkweken van deze gist. Gist heeft een specifieke Delta gistsmaak welke in alle typen Delta gist terug te vinden is. Gist is erg populair bij een aantal gilden in het Zuiden des lands.

Voor meer info:

Huisvljijt:

Pieter Breugeistraat 20

5213 BN Den Bosch

tel: 073-890441

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

## WITBIERGIST (DELTA-W)

Type gist : bovengist - ingevroren

opmerkingen :

Delta-W is een gist specifiek voor witbieren. Gist maakt de specifieke smaakstof fen aan welke een witbier tot witbier maken.

Gist wordt verkocht in buisjes in ingevroren toestand en kan langere tijd in de diepvries bewaard worden. Gist kan opnieuw worden ingevroren Gist is niet altijd voorradig. Kosten rond de 4 f 5 gulden per gisstam. Er is een speciale folder beschikbaar over het gebruik en opkweken van deze gist. Gist heeft een specifieke Delta gistsmaak welke in alle typen Delta gist is terug te vinden. Gist is erg populair bij een aantal gilden in het Zuiden des lands.

Voor meer info:

Huisvlijt:

Pieter Breughestraat 20

5213 BN Den Bosch

tel: 073-890441

## KÖLSCH ALT (DELTA-X)

Type gist : bovengist - ingevroren

opmerkingen :

Delta-X is speciaal geselecteerd voor licht bovengistende bieren zoals Alt en Kölsch.

Gist wordt verkocht in buisjes in ingevroren toestand en kan langere tijd in de diepvries bewaard worden. Gist kan opnieuw ingevroren worden. Gist is niet altijd voorradig. Kosten rond de 4 f 5 gulden per giststam. Er is een speciale folder beschikbaar over het gebruik en Opkweken van deze gist. Gist heeft een specifieke Delta gistsmaak welke in alle typen Delta gist terug te kennen is. Gist is erg populair bij een aantal gilden in het Zuiden des lands.

Voor meer info:

Huisvlijt:

Pieter Breugelstraat 20

5213 BN Den Bosch

tel: 073-890441

## Vruchten

Ook vruchten kunnen worden toegevoegd aan een bierbrouwsel om een bier een fruitige smaak te geven. Vruchten kunnen ook een leverancier van suikers zijn wat het alcohol percentage te goede komt.

## BANAAN

Bananen kunnen aan het bier worden toegevoegd voor de smaak en/of geur. De werking is maar zeer gering. Moet een bier een bananensmaak hebben dan is het beter een gist te gebruiken die deze geur en smaak al van nature heeft, zoals sommige duitse weissen gisten. Bananen werken ook body verhogend. De volheid van smaak neemt toe.

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

## FRAMBOZEN

Enkele Belgische brouwers maken een speciaal frambozen bier. of hier ook werkelijk frambozen in gebruikt worden is twijfelachtig.

## KERSEN

Van de kersen worden alleen de donkere soorten gebruikt. De kersen kunnen in zijn geheel aan de gisting worden toegevoegd waarbij de pit voor een amandelsmaak zal zorgen. Is deze smaak minder gewenst dan moet alleen het sap worden toegevoegd.

## KRIEKEN

Krieken werden veelvuldig gebruikt bij de bierbereiding van een aantal Belgische biertypen gebrouwen door brouwerijen rond Brussel. De productie van deze bieren werd hierdoor echter zo duur dat de meeste brouwerijen kunstmatige kleur- geur- en smaakstof fen zijn gaan gebruiken. Krieken worden toegevoegd na de lagering. Het bier gaat opnieuw gisten en zal daarna weer een nieuwe lagering moeten ondergaan. Hierbij ontstaat vaak een zurige tot zeer zure, fruitige smaak.

## SLEEDOORNPRUIMEN

Sleedooms bloeien in het voorjaar met een overdadige witte bloesem. De struiken dragen over het algemeen veel vruchten. Deze zijn nauwelijks eetbaar, de vrucht bevat maar weinig vruchtviees om een grote pit. De schil is extreem bitter vanwege het hoge tannine gehalte. De vruchten worden vaak pas geplukt na de eerste vorst omdat dan een gedeelte van de tannine al afgebroken is. Het nadeel is vaak dat zo laat in het jaar vele vruchten aangevreten of rot zijn. Men kan de vruchten ook eind September plukken en in de vriezer stoppen. Meestal wordt alleen het sap gebruikt. De lagertijd is minimaal 2 tot 3 jaar.

## VLIERBES

Vlierbesstruiken bloeien in het voorjaar met witte, zoet geurende schermvormige bloemtrossen. In de loop van het jaar ontwikkelen zich hieruit groene bessen die tegen de herfst zwart kleuren. Het blad en de jonge houtdelen zelf ruiken niet lekker. De vruchten zijn, als ze rijp zijn, goed te eten. Er wordt ook wel jam en wijn van gemaakt. Vlierbessen hebben een zeer sterke smaak en kunnen ook veel tannine bevatten. Vlierbessen bevatten ook stoffen waarop sommige mensen met een allergie kunnen reageren. Door het koken van de bessen verdwijnen deze stoffen. Vlierbessen geven een sterke kleur- en smaakwerking in het bier. Vaak moeten de bieren lang rijpen om tot een goede smaak te komen.

## Suikers

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

Suikers kunnen aan een brouwsel toegevoegd worden om het tekort aan moutsuikers te compenseren of om een hoger alcohol percentage te verkrijgen. Hier een aantal bruikbare suikers en het gebruik ervan

## BASTERDSUIKER (BASTERD )

Basterdsuiker wordt meestal verkocht in zakjes van 500 gram in de kleuren wit, geel-bruin en donker-bruin. De donkere soorten hebben een lichte kleurwerking op het bier. Wordt wel toegevoegd aan een stout om het alcoholpercentage te verhogen. Basterdsuiker heeft een geringe invloed op de smaak van het bier.

## CAMEL( SUIKER) (CAMEL)

Caramel of caramelsuiker is een vaak gebruikte kleurstof in bier. Vooral in de Nederlandse bokbieren komen we dit tegen. De mateurbrouwer zal deze suiker niet zo vaak gebruiken omdat het gewenste effect ook met aromamout of karamelmout bereikt kan worden. Bieren die te licht van kleur zijn kunnen bijgekleurd worden met caramel. Een teveel aan caramel is duidelijk te proeven (en ruiken) in het bier. Er kan een bittere gebrandde smaak ontstaan. Caramel kan thuis worden gemaakt door suiker langzaam te verhitten in een pan. De suiker zal verkleuren en stroperig worden. Als de stroop is afgekoeld is ze moeilijk te verwerken. Door toevoeging van wat wort lost de stroop weer op. Caramel is als kleurstof ook te koop.

## HONING (HONING)

Honing is een natuurlijk product gemaakt van de nectar van bloemen door het nijvere bijenvolkje. Honing bestaat in vele soorten en kleuren. Bijen zijn namelijk zeer selectief in het verzamelen. Door aan het eind van de bloeiperiode van een bepaalde plant of boom de raten uit de kasten of korven te halen krijg je honing van één bepaalde soort plant. Het is moeilijk aan te geven welke smaak en geur een bepaalde honingsoort zal geven aan het bier. Een en ander zal proefondervindelijk moeten worden vastgesteld en geheel naar eigen smaak aangepast.

## KANDIJSUIKER (KANDIJ )

Kandijsuiker wordt in verschillende vormen in de handel gebracht. Grote brokken, kleine klontjes of korrels. De vorm is niet zo belangrijk, hooguit lost de ene vorm wat sneller op dan de andere. Kandijsuiker wordt gemaakt door een suikeroplossing te koken waardoor deze gaat kristalliseren. De kookduur en temperatuur bepalen de mate van verkleuring. De kleur varieert van wit tot heel donker. De donkere soorten geven een gebrandde smaak aan het bier en kunnen alleen maar in donker biertypen gebruikt worden. De witte kandij is goed te gebruiken in tripels.

Kandij geeft het bier een plakkerige smaak en iets meer body of volheid.

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

## KRISTALSUIKER (KRISTAL)

Kristalsuiker wordt vaak gebruikt om een tekort aan moutsuikers aan te vullen. Het tekort kan bij het brouwen ontstaan vanwege een slechte moutkwaliteit. Mout kan minder zetmeel bevatten als verwacht, de enzymwerking kan gedurende de bewaarperiode verminderd zijn of het zetmeel is slecht oplosbaar.

Tijdens het brouwen kan er ook nog het nodige fout gaan. Te korte rustperiodes tijdens het maischen, te grof geschroot, te kort gefilterd of een dichtgeslibt filterbed. Mogelijk is tijdens het spoelen te veel water gebruikt zodat het uiteindelijke S.G. te laag is.

Door kristalsuiker toe te voegen kan het S.G. weer verhoogd worden naar de gewenste waarde. In grote hoeveelheden toegevoegd kan kristalsuiker een metalige bijmaak of droog bier geven. Kristalsuiker vergist volledig en wordt wel in triples, winterbieren en dubbelbokken gebruikt om het alcoholpercentage te verhogen. Een te groot moutaandeel kan een ongewenste zware moutsmak veroorzaken.

## MELKSUIKER (MELKSUIKER)

Melksuiker of lactose kan niet door een biergist afgebroken worden. Door toevoeging van melksuiker na de vergisting kan het bier aangezoet worden. Er kunnen relatief grote hoeveelheden suiker toegevoegd worden omdat de zoetkracht van melksuiker niet groot is.

Melksuiker wordt wel gebruikt in milkstout en oud bruin. Door in delen de suiker toe te voegen en tussentijds te proeven kan het gewenste resultaat bereikt worden.

## OERSUIKER (OERSUIKER)

Oersuiker is een relatief pure vorm van suiker. Het bevat naast de suiker ook nog wat andere geur-, kleur- en smaakstoffen. Oersuiker wordt soms gebruikt (in kleine hoeveelheden) bij het bottelen van speciale kruidige bieren

## STROOP (STROOP)

Stroop in de vorm van molasse wordt ook wel gebruikt om een tekort aan moutsuikers aan te vullen.

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

## HOP (HUMULUS LUPULUS)

Hop geeft het bier zijn karakteristieke bittere smaak en geur. Hop is familie van de brandnetel en groeit vooral op een grondsoort bestaande uit een combinatie van leem en zand. In het voorjaar groeien uit de wortelstok talrijke scheuten, waarvan de hopteler er maximaal 6 laat staan. De klimmende stengels worden langs draden geleid en kunnen een lengte bereiken van 6 tot 7 meter. Alleen de vrouwelijke hopplanten produceren bruikbare hobbellen, welke in September geogst worden. Door drogen bij een temperatuur

van 60 °C wordt het grootste gedeelte van het vocht verwijderd. Daarna worden de hobbellen vaak geperst en bewaard op een droge, koele en donkere plaats in een luchtdichte verpakking. Hop welke niet goed afgesloten wordt bewaard droogt nog verder uit of wordt muf (gaat oxideren). De belangrijkste landen in Europa waar nog hop wordt verbouwd zijn:

- West Duitsland (Beieren)
- Tsjechië (Zatec)
- Engeland (Kent, Sussex en Worchester)
- België (poperingen)

Hop is te koop in verschillende vormen:

- losse hopbloemen of hobbellen
- geperst in de vorm van koeken
- hoppoeder
- hoppellets
- hopextract
- geïsomeriseerd hopextract

Losse hopbloemen:

Deze hebben het nadeel dat door het verpakken en vervoer de bellen te veel beschadigen, waardoor het hoppoeder (lupiline) wat de bitterstoffen bevat vrij komt. De hop verliest hierdoor aan itterheid en is minder homogeen van samenstelling. Bij aankoop van hopbloemen moet er op gelet worden dat de bellen mooi groen zijn en dat zich op de bodem van de verpakking geen lichtgeel hoppoeder bevindt. Oude hop is vaak lichtbruin gekleurd, de bloemen voelen droog aan terwijl van verse hop de bloemen wat vettig zijn.

Geperste hop:

Bestaat uit hopbloemen maar nu geperst tot koeken. Het volume is veel minder als van losse hopbloemen wat ook het afwegen vergemakkelijkt. Door de vastere samenstelling droogt de hop minder snel uit en wordt de kas dat de lupiline vrij komt kleiner. Geperste hop bevat soms zwavelpoeder voor de conservering.

Hoppoeder:

Bestaat uit gemalen hop. Deze vorm van hop wordt weinig door amateurbierbrouwers gebruikt, waarschijnlijk omdat deze zelden of nooit te koop wordt aangeboden.

Hoppellets:

Hoppellets worden gemaakt van gemalen hop door deze te persen in een

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

soort langwerpige korrels. Ze zijn zeer compact en gemakkelijk te bewaren. Deze vorm van hop komt men vaak tegen bij de kleinere brouwerijen. Over het algemeen worden bij de grotere brouwerijen geen hopbloemen verwerkt, maar gebruiken deze hopextract.

Hopextract:

Hopextract bestaat uit een geconsentreerd essence van hopbloemen. De bitterstoffen worden met oplosmiddelen uit de hop gehaald (geëxtraheerd). Hopextract bestaat voor 85% uit hopharsen (bitterstoffen), wat hopolie en water. Hopextract is veel beter houdbaar dan gewone hop en het volume is natuurlijk veel geringer. Hopextract wordt toegevoegd aan het begin van het kookproces.

Geisomeriseerd hopextract:

Deze hop is zeer makkelijk in het gebruik. De bitterstoffen welke zich in de hopbloemen bevinden lossen tijdens het koken langzaam op, het oplossen tijdens het koken wordt isomeriseren genoemd. Deze vorm van hop hoeft dus niet meegekookt te worden. Men kan hier bijvoorbeeld achteraf de bitterheid mee corrigeren.

Kenmerkend voor de hopsoort is het gehalte aan bitterstoffen. De bitterstoffen worden onderverdeeld in alpha-zuren en beta-zuren, waarvan de alfa-zuren tijdens het koken worden omgezet in iso-alfa-zuren. De beta-zuren zijn nagenoeg onoplosbaar in de wort en worden tijdens de gisting afgescheiden en kunnen met het schuim van het gistende bier worden afgeschepd. De hopolie gaat

voor het grootste deel bij het koken door verdamping verloren, deze hopolie geeft de typische hopgeur die u ruikt tijdens het koken. Moet een bier een sterke hopgeur hebben dan kan dit alleen bereikt worden door de hop toe te voegen tijdens het einde van het kookfase of door het bier na te hoppen met droge hopbloemen. De hop speelt ook een rol tijdens de klaring van het bier omdat bepaalde hopbestanddelen zich tijdens het koken verbinden met de eiwitten in de wort, waarna de eiwitten vlokken vormen. Het gehalte aan bitterstoffen in het bier wordt uitgedrukt in milligrammen per liter beir en is voor ieder bier verschillend. Het gehalte aan alfa-zuren van de hop zelf wordt uitgedrukt in een percentage, wat kan liggen tussen 2 en 12%. Het gehalte is sterk afhankelijk van de hopsoort en de groeiomstandigheden. Bij aromahop is het gehalte aan hopoliën bepalend voor de kwaliteit, bij bittere hop het alfa-zuren percentage. In sommige hopsoorten zijn beide eigenschappen gecombineerd, een redelijk gehalte aan hopoliën met een relatief hoog percentage alfa-zuren.

BREWERS GOLD (BREWERS )

% Alfa-zuren : 5.0

Type hop : beiden

Opmerkingen

Brewers Gold komt van oorsprong uit de Verenigde Staten en heeft een zeer

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

hoog a-zuren percentage. Het aroma is weelderig en krachtig tegelijk en de hop heeft een hoge conserverende werking  
Oogst 1994 : 4.2 - 5.4%

## BULLION

% Alfa-zuren : 0.0

Type hop : beiden

Opmerkingen

Bullion is gekweekt uit de Goldings, maar het aroma en smaak wijken sterk af van de Goldings variëteit. Bullion heeft grote hopbellen en een hoog percentage aan alfa-zuren en was daarom zeer geleefd bij de brouwers. Deze hop was echter te gevoelig voor ziekte en is daarom vervangen door meer resistente rassen.

## CHALLENGER

% Alfa-zuren : 5.0

Type hop : beiden

Opmerkingen

Is gecultiveerd door het Wye College te Kent. Het is een soort die rijk is aan hopoliën en kan zowel als bitterhop of als aromahop gebruikt worden. Challenger geeft het bier een typisch eigen 'Challenger' aroma.

## FUGGLES

% Alfa-zuren : 0.0

Type hop : Aromahoppen

Opmerkingen

Fuggies geeft een overvloedige oogst in het midden van het seizoen. De hopbellen zijn bijna twee maal zo groot als die van Goldings, met dikke blaadjes en een donkergroene kleur. Het aroma is minder fijn als dat van Goldings, maar het bitterstofgehalte is meestal hoger dan dat van Goldings. Fuggles is genoemd naar de Engelsman Richard Fuggle welke de hop rond 1875 voor het eerst introduceerde.

Het werd toen al gauw een van de meest gebruikte hopsoorten in Engeland voor de donkere bieren zoals bitters, pale ales en stout.

## GOLDINGS

% Alfa-zuren : 3.0

Type hop : aromahoppen

Opmerkingen

Goldings is een uit Engeland afkomstige hop welke in zijn oorspronkelijke vorm niet meer voorkomt. Uit deze hop zijn diverse andere rassen gekweekt zoals b.v. Bramling Cross en Whitbread. Al deze soorten zijn herkenbaar aan kleine ronde hopbellen met een lichtgroene kleur met bruinverkleuring aan de bladranden. Het is een typische aromahop bij uitstek geschikt voor het

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

drooghoppen (toevoegen van de hop tijdens de lagering). Het percentage alfa-zuren is laag en de hopopbrengst is vaak klein.

## HALLERTAU HERSBRUCKER (HALLERTAU)

% Alfa-zuren : 2.5

Type hop : Aromahoppen

Opmerkingen

De hop heeft een uitgesproken groene kleur, maar een laag alfa-zuren percentage en een minder uitgesproken aroma dan Saaz. Deze eigenschappen maken Herzbrucker geschikt voor bieren die weinig bitterstoffen hebben en waar het hoparoma een belangrijke rol speelt zoals b.v. in witbieren. Voor witbieren wordt ook vaak overjarige hop gebruikt omdat het percentage alfa-zuren tijdens het bewaren terugloopt. Het is een hop die pas laat in het seizoen rijp is.

oogst 1994 : 2.4%

oogst 1995 : 2.3%

## HALLERTAU MITTELFRUEH (HALLERTAU)

% Alfa-zuren : 3.0

Type hop : aromahoppen

Opmerkingen

Hallertau is een middeivroege hop en is een hop met een stevige bel, kleine blaadjes, egaal donkergroene kleur. De hop heeft een hoge conserverende werking en een sterke smaak. Ondanks het feit dat het een aromahop is geeft Hallertau een stevige bitterheid aan het bier. Hallertau is daarom bruikbaar in vrijwel elk soort bier en vinden we deze hop ook vaak bij de thuisbrouwers. Hallertau is zoals de naam al zegt afkomstig uit de gelijknamige Duitse streek Hallertau.

Oogst 1994 : 2.0 - 3.2%

Oogst 1995 : 2.8%

## NORTHERN BREWER (NORTHERN)

% Alfa-zuren : 8.0

Type hop : bitterhoppen

Opmerkingen

Deze hopssoort heeft onregelmatig gevormde bellen met wat roodbruine kleuren. Toch is het een veel gebruikte hop vanwege zijn sterke aroma en hoog gehalte aan alfa-zuren. Northern Brewer wordt vele gebruikt in donkere sterk gehopte bieren, maar kan ook voor een tripel met wat hoger bitterstofgehalte is hij goed bruikbaar. Northern Brewer is meestal goedkoper in het gebruik omdat er minder van nodig is. Er zijn verschillende hopssoorten uit voortgekweekt zoals de Nortdown.

oogst 1994 : 5.7% tot 7.8%

oogst 1995 : 7.5%

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

## SAAZ

% Alfa-zuren : 2.0

Type hop : Aromahoppen

Opmerkingen

Saaz wordt door de amateurbrouwer vaak in een adem genoemd met de Hallertau hop. Saaz is afkomstig uit de Zatecstreek gelegen bij de stad Praag. Het is een vroegrijpe hop, met meestal een lage opbrengst aan hopbloemen, wat de reden is dat deze hop vaak erg duur is. De Saaz hop werd van oorsprong verwerkt in de Tsjechische pilseners, maar is nu ook erg populair bij de wat kleinere brouwerijen.

Oogst 1994 : 2.1 - 2.5%

Oogst 1995 : 2.3%

## TARGET

% Alfa-zuren : 0.0

Type hop : bitterhoppen

Opmerkingen

Target is een hopsoort gekweekt aan het Wye College te Kent (Engeland). De hop is zeer goed bestand tegen de verschillende soorten meeldauw waarvoor de meeste hopsoorten nogal gevoelig zijn. Target is in Engeland een veel gebruikte hopsoort, ongeveer een derde van de totale productie komt voor rekening van deze hop. De hop heeft een zeer hoog alfa-zuren percentage en wordt daarom veel gebruikt als bitterhop (kookhop).

## YEOMAN

% Alfa-zuren : 10.0

Type hop : bitterhoppen

Opmerkingen

Yeoman heeft een zeer hoog gehalte aan  $\alpha$ -zuren en wordt uitsluitend gebruikt als bitterhop. Yeoman is een relatief jong ras en wordt pas sinds 1980 gebruikt. Hij lijkt op Target zowel wat de hopbloemen betreft als de resistentie tegen ziekten.

## Kruiden

Kruiden kunnen gebruikt worden om een bepaalde smaak aan het bier te geven. Om de juiste smaak te bepalen zul je hier mee moeten experimenteren. Pas hierbij wel op dat de smaak niet te veel gaat overheersen zodat de biersmaak vervalst.

## GAGEL (GAGEL)

Gagel wordt soms gebruikt in tripels en speciale bieren. Gagelstruiken zien er uit als wilgenstruiken, met dunnere takken en worden niet zo hoog als wilgen. Er vormen zich donkere vruchtjes die gebruikt kunnen worden bij de bierbereiding.

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

## GEMBER (GEMBER)

Van de gemberplant worden alleen de wortels gebruikt. Gember heeft een zoete scherpe smaak. Bekend is natuurlijk het gebruikt in gemberbier of gingerale.

## KARDEMON (KARDEMON )

Kardemonpitten worden wel gebruikt in tripels. Nog geen ervaring mee opgedaan.

## KOMIJN (KOMIJN)

Van komijn, worden net als in de kaas, de zaadjes gebruikt. Men ziet het wel in sommige tripels van kleine brouwerijen. Het geeft een bijdrage aan de 'kruidige' smaak van het bier.

## KOREANDER (KORANDER )

Van de koreander worden alleen de gedroogde zaadbolletjes gebruikt. We komen dit kruid tegen in Belgische witbieren, tripels en abdijbieren. De hoeveelheden toegevoegd aan het bier kunnen per recept sterk verschillen. De ene brouwer vindt een sterke geur en smaak nu eenmaal lekkerder dan de andere. De hoeveelheid koreander hangt ook sterk af van de manier en tijdstip van toevoegen. Het is de bedoeling dat de geur wordt overgebracht naar het bier. Aangezien geurstof fen vluchtig zijn kan de korander het beste tijdens het koelen of de vergisting worden toegevoegd. Vaak wordt de korander gemalen of gebroken zodat de inwerking wat sneller verloopt.

## ONZE LIEVE VROUWE BEDSTRO (OLSTRO)

Onze lieve vrouwe bedstro is een kruidachtig plantje met witte bloempjes. De plant wordt gedroogd en tijdens het maischen toegevoegd aan het bier. Het geeft een zoete kruidige smaak aan het bier zoals bijvoorbeeld in de Zeezuiper van de Schelde brouwerij te proeven is.

## PIMENT (PIMENT)

Piment ziet er uit als een donkere peperkorrel, maar de smaak is heel anders. Piment wordt veel gebruikt in peperkoek. Het wordt gebruikt in winterbieren en abdijbieren.

## SINASAPPELSCHIL (SINASSCHIL)

Wordt gebruikt in Belgische witbieren. Alleen de schil, zonder het wit, wordt gebruikt, omdat het wit een bittere smaak geeft. De schillen kunnen naar voorkeur tijdens het maischen, koken, koelen of vergisten worden toegevoegd. De hoeveelheid hangt ook weer sterk af van de persoonlijke smaak.

# Huisbrouwerij Het Roze Varken

## ZOETHOUT (ZOETHOUT)

Zoethout kan gebruikt worden in tripels, winterbieren en abdijbieren. Het was vroeger een algemeen gebruikte lekernij. Het is te koop als stokjes en gemalen grove stukken. Experimenteer zeer voorzichtig met de hoeveelheid, te veel geeft al gauw een op de voorgrond tredende 'drop'smaak die pas na een zeer lange lagertijd minder wordt.

# 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

**Maischw**ater: 8 liter

**Spoelwater**: 8,5 liter

**Kooktijd**: 90 minuten

**Gist**: 1 zakje Den Arsegan 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 pilsmost 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

**Maischw**ater: 8 liter

**Spoelw**ater: 4 liter

**Kookt**ijd: 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	pilsmout 3 EBC	Huisvlijt
550 gram	tarwemout	Huisvlijt
65 gram	Saaz pellets	Huisvlijt

### Maischschem

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

**Maischw**ater: 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

**Maischw**ater: 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 pilsbier 3 EBC

100 gram donkere kandi

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

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

**Kook**: 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 pilsbiermout  
750 gram munichbiermout (15 EBC)  
250 gram karamelbiermout (100 EBC)  
25 gram Hallertau hop van 5%

### Maischschemata

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

**Maischwasser:** 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 pilsmost (3 EBC)  
200 gram caramout ( 20 ECB)  
25 gram caramelmout (150 ECB)  
25 gram zwarte mout  
15 gram Hallertau (5%)  
10 gram Goldings (aroma)

### Maischschem

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

**Maischw**ater: 9 liter

**Spoelw**ater: 8 liter

**Kookt**ijd: 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 kleurmout (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

**Maischw**ater: 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

**Maischw**ater: 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

**Maischw**ater: 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)

### Maischschem

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

**Maischw**ater: 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

**Maischwater:** 7 liter

**Spoelwater:** 5 liter

**Kooktijd:** 60 minuten

**Gist:** Arsegan 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 pilsmost 3 EBC  
800 gram caramelmout 100 EBC  
200 gram rietsuiker  
1/5 pot Tamara bijenhoning  
7 gram Hallertau hopbloemen  
15 gram Saaz hoppellets

### Maischschem:

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

**Maischw:** 10 liter

**Spoelw:** 6 liter

**Kookt:** 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

**Maischw**ater: 7,5 liter

**Spoelw**ater: 8 liter

**Kookt**ijd: 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.]

**Maischwata:** 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

**Maischw**ater: 11 liter **Spoelw**ater: 6 liter

**Kook**tijd: 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)

### Maischschema

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.

**Maischwater:** 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 pilsbiermout  
1200 gram palembiermout  
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 dichtbij 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

**Maischw**ater: 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
-------------------	----	----	---	----	----	---

**Maischw**ater: 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

**Maischw**ater: 6 liter

**Spoelw**ater: 8 liter

**Kookt**ijd: 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

**Maischschem**a: 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

**Maischw**ater: 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
biërgist	

### **Maischschemà :**

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

**Maischw**ater: 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

### Maischschema

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

**Maischw**ater: 10 liter

**Spoelw**ater: 4 liter

**Kookt**ijd: 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

### Maischschem

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

**Maischschem**a: 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

**Maischw**ater: Zie maischschem

**Spoelw**ater: 6 liter water

**Kook**tijd: 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

**Rijping**tijd: 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

**Maischw**ater: 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 beeindiging 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 gistingsketel 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 pilsmost  
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

**Maischw**ater: 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

**Maischw**ater: 9 liter

**Spoelw**ater: 6,5 liter

**Kookt**ijd: 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

**Maischw**ater: 14 liter

**Spoelw**ater: 3 liter (totdat je 12 liter wort hebt om te koken)

**Kookt**ijd: 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

**Maischw**ater: 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

**Maischw**: 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 Arsekan; 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 pilsnout

30 gram caramout

4 gram hop

### **Maischschem**

temperatuur	44C	62C	72C	78C
-------------	-----	-----	-----	-----

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

**Maischw**ater: 7 liter

**Spoelw**ater: 6 liter

**Kookt**ijd: 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

**Maischw**ater: 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 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

**Maischw**: 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

**Maischw**ater: 10 liter

**Spoelw**ater: 7 liter

**Kookt**ijd: 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

**Maischw**ater: 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

**Maischw**ater: 10 l

**Spoelw**ater: 8 l

**Kookt**ijd: 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

**Maischw**ater: 7 liter

**Spoelw**ater: 9 liter

**Kookt**ijd: 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

### Maischschema

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

**Maischw**ater: 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

**Maischw**ater: 10 liter

**Spoelw**ater: 7 liter

**Kookt**ijd: 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

**Maischw**ater: 8,6 liter

**Spoelw**ater: 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