

# Handleiding MINI BROUWPAKKET

Beste Bierbrouwer,

Gefeliciteerd met het "Mini brouwpakket" van Hillegonda Products. Hieronder volgt een eenvoudige handleiding voor het maken van uw eigen biertje. U zult nog wel even geduld moeten hebben alvorens u kunt gaan genieten van het bier. Maar na al het wachten zult u beloont worden met het resultaat.

**Geduld is een schone zaak.**

Alvorens te beginnen dient u te controleren of alle materialen en grondstoffen aanwezig zijn in het pakket. Mocht dit niet het geval zijn raadpleeg ons dan via [info@hillegondabier.nl](mailto:info@hillegondabier.nl)

1. Handleiding
2. Transparante "gistfles" 1 liter
3. Groene fles met etiket 0,75 liter
4. Flesje Mout-extract (hoeveelheid kan per soort bier verschillen)
5. Hevelslangetje
6. Waterslot
7. Papieren wegwerp trechter
8. Rode / grijze of transparante rubberen dop (kan variëren)
9. Zakje biergist
10. Zakje suiker
11. Champagne stop
12. IJzerdraad kooitje voor Champagne stop



Zelf dient u te zorgen voor de volgende materialen!

1. 2x een steelpannetje of pan waar minimaal 1 liter water in kan
2. Roerlepel (hout of plastic)
3. Maatbeker met goede aanduiding in CL of DL
4. Water
5. 7 gram suiker (3 theelepels)

Belangrijk! Bij het maken van het bier dat u hygiënisch werkt, was dus altijd eerst u handen en zorg voor een schone en overzichtelijke werkruimte. De geleverde flessen zijn steriel, u kunt ze nog wel even na spoelen met koud water om te zorgen dat eventuele oneffenheden eruit zijn.

We zijn gereed om te beginnen! Vooruit aan de slag

1. Plaats het flesje met het Mout-extract rechtop (zonder dop) in een pannetje met water, zodat deze tot de hals onder staat. Verwarm het water op het fornuis, maar laat het niet koken. Je moet zorgen dat het mout-extract vloeibaar wordt zodat je het kan schenken. Dit duurt ongeveer in heet water 15 minuten. (zie Afb. 1)
2. Vul het ander pannetje met 700 cl koud water (=7dl of 0,7 liter), voeg hier de meegeleverde kristalsuiker aan toe en verwarm het licht op het fornuis zodat de suiker oplost. Verwarm het niet te lang want dan duurt het alleen maar langer om af te koelen. Hoeft niet gekookt te worden! (zie Afb. 2)

-vervolg-

3. Als het mout-extract vloeibaar is geworden, kan deze bij het suikerwater gegoten worden (Afb. 3)
4. Roer de "Wort" (ongegiste bier) goed door elkaar zodat de ingrediënten gelijkmatig verdeeld worden. Als het goed is ruik je al hoe je bier gaat smaken! (zie Afb. 4) De wort moet worden afgekoeld tot onder de 20 graden (als je geen thermometer hebt, kan je het testen door een druppel op de muis van je hand te doen. De druppel moet iets kouder zijn dan de temperatuur van je huid) Afkoelen kan door het pannetje in een bak koud water te zetten.
5. Vul de maatbeker met 50 cl water ( 0,5 dl of 0,05 liter) van ongeveer 25 graden (temperatuur van huid, je moet het water niet kunnen voelen). Voeg hierbij de inhoud van het zakje biergist, even goed roeren, tot het oplost is en dit 15 minuten laten staan. (Zie Afb. 5)
6. Doe nu na 15 minuten (als de Wort op temperatuur is) de biergist bij de wort en meng dit goed (zie Afb. 6). Vul vervolgens de gistfles met wort, m.b.v. de trechter (deze kunt u zelf in elkaar draaien en eventueel met een plakbandje vast zetten).  
Vul tot maximaal de vulstreep op de fles. Als u verder dan de vulstreep vult kan het zijn dat tijdens de gisting de fles overstroomt. (Zie Afb. 7 en 8) De eventueel overgebleven wort kunnen we niet meer gebruiken, dit mag worden weggegooid.
7. Plaats nu de rode, grijze of transparante rubberen dop op de gistfles, vul het waterslot met water tot de vulstreepjes en plaats nu het waterslot op de rubberen dop. Zorg (bij de rode dop), ervoor dat het slot niet te ver door het gat steekt. Misschien iets terug trekken indien nodig! bij de grijze of transparante dop deze stevig in de fles drukken en waterslot plaatsen. Het waterslot zorgt ervoor dat we kunnen zien of het bier nog gist. Tevens ontsnapt koolzuur uit het bier en komt er geen zuurstof in het bier. (zie Afb. 9 en 10)
8. Zet de gistfles nu op een warme plaats weg van 20-23 graden. (dicht bij de kachel/CV). Voor ongeveer 10 dagen. Het vergisten zal beginnen na ongeveer een 12 uur. Hoe snel alle suikers zijn vergist is afhankelijk van de omgevingstemperatuur. Bij een lagere huiskamertemperatuur dan 20-23 graden zal dit proces ook iets langer kunnen duren.
9. Als het waterslot geen gasbelletjes meer geeft of het waterniveau gelijk blijft is dit een teken dat de vergisting is beëindigd. We hebben nu geen suiker meer in het bier maar alcohol☺.
10. Zorg ervoor dat u nu rustig tewerk ga (u mag de fles niet schudden). De vaste bestanddelen moet onderin de fles blijven. We willen zoveel mogelijk helder bier hevelen.
11. Verwijder het waterslot en de rubberen dop. We hebben nu de groene fles nodig. Spoel deze voor de zekerheid ook even om met koud water (zorg ervoor dat je etiket niet nat wordt). Doe voordat we gaan hevelen eerst 3 theelepels met kristalsuiker in de groene fles ( zie Afb. 11). De suiker gaat ervoor zorgen dat er een 2<sup>e</sup> gisting plaats gaat vinden in de bierfles. Doordat de koolzuur na afsluiting niet meer kan ontsnappen, ontstaat er koolzuurdruk (bubbels en schuim) en de bekende "plop" op je bierfles.
12. Plaats de gistfles hoger dan de groene fles (zie afb. 12). Doe het hevelslangetje in de gistfles, met rechte kant in de fles. Zorg ervoor dat je het depot (bezinksel op de bodem) niet mee hevelen. Het

-vervolg-

bier gaat stromen door aan de onderkant van het slangetje te zuigen (zie Afb. 13). Vul de fles tot ongeveer 3 cm onder de verdikte boven rand. Stop het stromen!, zuig dan nog een keer. Niet teveel drinken, want dan kom je bier tekort. Het restant (depot) van de gistfles kunnen we niet meer gebruiken.

13. Duw nu de Champagne dop met de hand in de groene fles. Dit kan soms lastig gaan, eventueel een (rubberen) hamertje kan uitkomst bieden. (doe dit wel voorzichtig, want we willen niet dat de fles breekt). Zorg er ook voor dat de fles op een doek staat en niet op een stenen of harde ondergrond! Tijdens het eventuele hameren. (zie Afb. 14)
14. Plaats nu het ijzerdraad kooitje over de champagne dop zodat deze verzegeld zit. Let op dat het ijzerdraad goed om de verdikte rand zit en draai niet te hard anders breekt je kooitje (vast = vast) Zie Afb. 15.  
Draai en keer nu de fles zorgvuldig zodat de suiker door het bier gaat. Doe dit voorzichtig niet schudden!
15. Plaats de fles voor ongeveer 5 tot 7 dagen op een warme plaats (bij de kachel of CV) voor de tweede gisting op fles. (zie Afb. 16)
16. Na deze periode mogen we de fles op een koelere plaats (ongeveer 10 graden) staand wegzetten (niet liggend) voor het klaren en het rijpen. Dit duurt 8 tot 10 weken. (voor "Beginsel Abdij Bier" is dit minimaal 13 weken tot 26 weken) Schrijf op het etiket de naam van je bier en de bottel datum om te weten wanneer je mag gaan proeven. (zie Afb. 16)  
Hoe langer je bier rijpt, hoe lekkerder het wordt, dus wees geduldig!! Schenk het bier voorzichtig uit zonder de gistbodem op te schudden. **PROOST!!**

Heel veel succes met het Brouwen van je eigen bier!  
Ons motto "Het leven is te kort om slecht bier te drinken!"



Heeft u suggesties, vragen of opmerkingen naar aanleiding van de handleiding dan horen we deze graag!  
[www.Hillegondabier.nl](http://www.Hillegondabier.nl) / [info@hillegondabier.nl](mailto:info@hillegondabier.nl)