# Brouwfiche

\* = verplichte onderdelen

## Algemeen

|  |  |
| --- | --- |
| **Inschrijvingsnummer\*** |   |
| **Naam bier\*** |   |
| **Type bier\* (bv. tripel, IPA,...)****Niet toegelaten: types met spontante vergisting** |   |
| **Datum brouwen\***  |   |
| **Datum bottelen\***  |   |

## Ingrediënten

**Mouten en ruwe granen\* (vul ten minste 1 rij in)**

Voeg rijen toe indien noodzakelijk.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Type | Hoeveelheid | Kleur (EBC) |
|  |  | gram |  |
|  |  | gram |  |
|  |  | gram |  |
|  |  | gram |  |
|  |  | gram |  |

**Andere Suikers, kruiden, …**

Voeg rijen toe indien noodzakelijk.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Type | Hoeveelheid | Kleur (EBC) | Kooktijd (min) |
|  |  | gram |  |  |
|  |  | gram |  |  |
|  |  | gram |  |  |
|  |  | gram |  |  |
|  |  | gram |  |  |

**Hop\* (vul ten minste 1 rij in)**

Voeg rijen toe indien noodzakelijk.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Type | alfazuurgehalte | Hoeveelheid | IBU | Kooktijd (min) |
|  |  |  | gram |  |  |
|  |  |  | gram |  |  |
|  |  |  | gram |  |  |
|  |  |  | gram |  |  |
|  |  |  | gram |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Gist\* (vul ten minste 1 rij in)**

|  |  |
| --- | --- |
| Naam | Hoeveelheid |
|  |  | gram / ml |

**Type gist (Voeg een ‘X’ toe in het passende hokje)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Korrel** |  |
| **Vloeibaar** |  |
| **Eigen opgekweekt** |  |

## Maischschema

|  |  |
| --- | --- |
| **Beslag water (in liter)\* :** |  |

Voeg rijen toe indien noodzakelijk.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Stap** | **Temperatuur** | **Rusttijd** | **Stap** | **Temperatuur** | **Rusttijd** |
| **Stap 1** |  |  | **Stap 4** |  |  |
| **Stap 2** |  |  | **Stap 5** |  |  |
| **Stap 3** |  |  | **Stap 6** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Spoelwater (in liter)**  |   |
| **pH van de maisch (optioneel)**  |   |

## Koken \*

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoeveelheid wort vóór koken (in liter)** |   |
| **Duurtijd koken (in minuten)** |   |
| **Hoeveelheid wort vóór de gisting (in liter)** |   |

## Vergisting

|  |  |
| --- | --- |
| **Temperatuur wort bij toevoegen gist**  |   |
| **Begindensiteit (Zeker in te vullen)** |   |
| **Temperatuur tijdens de gisting** |   |
| **Datum overheveling** |   |
| **Lagering op temperatuur en lagertijd (dagen)**  |   |
| **Einddensiteit (Zeker in te vullen)**  |   |
| **Hoeveelheid suiker voor de hergisting (gram/ liter)** |   |
| **Type suiker (Kristal, Honing, ...)** |   |

## Bijkomende informatie

|  |
| --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Naam en voornaam** |  |
| **Datum (DD/MM/JJJJ)** |  |

**Handtekening (enkel verplicht met afgedrukte versie)**

Stuur een ingevulde versie van dit document op naar hello@elcanocrew.org. Print af en voeg toe in het pakket bier dat je opstuurt naar ons voor de competitie.

Veel succes!