



Naam team: .....

Naam bier: .....

Type bier: ..... (Niet toegestaan: Bieren met spontane vergisting)

Datum brouwen: .....

Datum bottelen: .....

## Ingrediënten

### Mouten en ruwe granen:

Type	Hoeveelheid	Kleur (EBC)
	gram	
	gram	
	gram	
	gram	
	gram	

### Andere: Suikers, kruiden, ...

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

### Hop:

Type	alfazuurgehalte	Hoeveelheid	Kleur (EBC)	Kooktijd (min)
		gram		
		gram		
		gram		
		gram		
		gram		

### Gist:

Naam	Hoeveelheid	Type
	Gram / ml	Korrel/vloeibaar/eigen opgekweekt



## Maischschem

Beslag water: ..... Liter

Stap	Temperatuur	Rusttijd	Stap	Temperatuur	Rusttijd
Stap 1			Stap 4		
Stap 2			Stap 5		
Stap 3			Stap 6		

Spoelwater: ..... Liter

pH van de maisch (optioneel): .....

## Koken

Hoeveelheid wort vóór koken: ..... Liter

Duurtijd koken: ..... Minuten

Hoeveelheid wort vóór de gisting: ..... 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: ..... g/l

Type suiker (Kristal, Honing, ...): .....

## Bijkomende informatie

.....

.....

.....

**BROUWLAND**  
  
**BIERCOMPETITIE**



**Naam team:** .....

**Naam + voornaam:** .....

**Datum:** .....

**Handtekening:** .....