Rust in je brouwdag.

Volg je recept; deze lijst helpt je de route te bewaken.

Voorbereiden

- [ ] Werkplek gereinigd en materialen gecontroleerd
- [ ] Ingrediënten afgewogen en hopgiften op volgorde
- [ ] Recept en timers klaar
- [ ] Reiniging/desinfectie volgens productinstructies

Warme verwerking, indien van toepassing

- [ ] Maischtemperatuur gemeten en genoteerd
- [ ] Maischtijd aangehouden en volume gecontroleerd
- [ ] Uitlekken en spoelen volgens eigen plan
- [ ] Kooktijd en hopmomenten bijgehouden
- [ ] Koelapparatuur schoon en klaar

Koelen en start vergisting

- [ ] Wort/sap op geschikte temperatuur gebracht
- [ ] Begin-SG en monstertemperatuur gemeten
- [ ] Gistdosering en instructie gecontroleerd
- [ ] Schoon overgebracht naar geschikt vergistingsvat
- [ ] Vat met gasafvoer op geplande plek gezet

Na de brouwdag.

Een datum op de kalender vervangt je metingen niet.

Meten en beoordelen

- [ ] Temperatuur en waarnemingen in het logboek
- [ ] SG-metingen op vergelijkbare manier uitgevoerd
- [ ] Stabiliteit én plausibele voltooiing beoordeeld
- [ ] Bij twijfel nog niet verpakken

Verpakken

- [ ] Verpakkingsmateriaal geschikt en gecontroleerd
- [ ] Werkelijk te verpakken volume gemeten
- [ ] Bij priming: passende berekening apart uitgevoerd
- [ ] Bij stille cider: geen extra suiker of sap toegevoegd
- [ ] Botteldatum en methode genoteerd

Wat week af van mijn plan?

Mijn volgende meetmoment

Datum / meting / aandachtspunt