Mijn brouwsel.

Een vast uitgangspunt voor iedere batch.

Naam brouwsel / recept

Brouwdatum / batchgrootte / volume in vat

Ingrediënten en wijzigingen

Mijn metingen

Begin-SG / monstertemperatuur

Eind-SG / monstertemperatuur

Vergistingstemperatuur / meetmethode

Proeven. Leren. Herhalen.

Bewaar wat je hebt gemeten, aangepast en geproefd.

Botteldatum / verpakt volume / verpakkingsmethode

Eventuele primingberekening: calculator, invoer en dosis

Waarnemingen tijdens het proces

Geur / smaak / mondgevoel / afdronk

Volgende keer één ding anders