Een goed begin.

Controleer je voorbereiding voordat je start.

Je plan

- [ ] Recept helemaal gelezen, ook verpakking en rijping
- [ ] Batchvolume en definitie van dat volume genoteerd
- [ ] Apparatuur past bij het gekozen recept
- [ ] Gist- en productinstructies beschikbaar

Je materialen

- [ ] Ketel en brouwzak, indien nodig voor je methode
- [ ] Vergistingsvat met geschikte gasafvoer
- [ ] Thermometer, weegschaal en hydrometer
- [ ] Reinigings- en desinfectiemiddelen met instructies
- [ ] Koelmethode, slangen en overhevelmateriaal
- [ ] Geschikte verpakking voor stil of bruisend resultaat

Je werkplek

- [ ] Stabiele, schone werkplek en veilige tilroute
- [ ] Timers, logboek en ingrediënten klaar
- [ ] Kinderen en huisdieren buiten de werkruimte

Mijn eerste batch.

Kies wat je kunt uitvoeren en meten.

Gekozen recept

Batchvolume / benodigde ruimte

Geplande brouwdag

Plaats en temperatuur voor vergisting

Nog regelen

Voor ik ga verpakken

- [ ] Voltooiing van vergisting op meetgegevens beoordelen
- [ ] Geen druk opbouwen in ongeschikt materiaal
- [ ] Voor koolzuur een apart gecontroleerd bottelplan maken