

Kuitbier in een Speidel

Vaak brouw ik samen met mijn oudste zoon. Omdat hij had aangegeven wel graag alleen te willen brouwen (snap ik; ik ben wel eens wat dominant) hadden we een brouwdag gepland waarop in de 20 liter Speidel een voor ons nieuw biertype zou worden gemaakt: een kuitbier. Ik had een mooi recept, vond ik zelf: 48% havermoutvlokken (kun je zo gebruiken, hoeven niet geschroot te worden), 29% tarwemout en 23% gerstemout. Hmmmmm?, hoor ik u denken. Terecht.

Het was prachtig weer. Het moest een voorbeeldige brouwsessie worden op deze mooie dag. Hierna kon Thijs gewapend met de kennis van deze praktijkoefening in het vervolg solo gaan op de Speidel.

Tja, en dan gaat er natuurlijk van alles mis. Eerst lijkt alles wel te kloppen. Ons nieuwe clublid Sjors Boersma kwam in de ochtend even buurten en zag de boel in werking. Leuke bedrijvigheid. Schroten van tarwe- en gerstemout, alles stortten in de moutkoker, en het temperatuurschema laten gaan. Over de rand kijkend vond ik de flow over de rand van de mouttrommel wel wat sloom, maar, ach, wie let daar nu op.

De schrik kwam bij het filteren / aftappen van het wort. De flow door mijn tegenstroomkoelertje was wel erg traag, maar alles ging toch nog wel in een acceptabele tijd erdoor. Aan het eind van het spoelen kwam mijn SG uit op een koninklijke 1029. Dat was niet een klein beetje er naast! Met de formule: $BZR = v * P / m$ kom je dan op een brouwzaalrendement van plm. 33%. (Hierbij geldt dan v =volume uitslagwort, P =aantal graden Plato, hier 7,5P en m =storting in kilo's)

Het SG eind spoelen was geraamd op 1039. Nu gaat brouwvisie er van uit dat dit is in te koken tot 1059, dat is ook wel een erg zonnige inschatting, zo hard kookt die Speidel nu ook weer niet (het programma rekent met een kookverlies van 10 liter totaal; mijn fout: ik had het programma ingesteld op de parameters van de 50 liter installatie).

Wat te doen? Improviseren geblazen: eerst maar eens 490 gram suiker erbij. Waarom 490? Wel, dat zat nog in de suikerbus in de keuken.

En dan toch maar wat langer doorkoken: na in totaal 105 minuten koken zat het SG op 1045 (had 1059 moeten zijn). We besloten dit dan maar te accepteren. Op deze manier plm. 20 liter wort wat naar de

vergiftingskast kon. De kleur was overigens acceptabel: komt in de buurt van de bedachte 11 EBC.

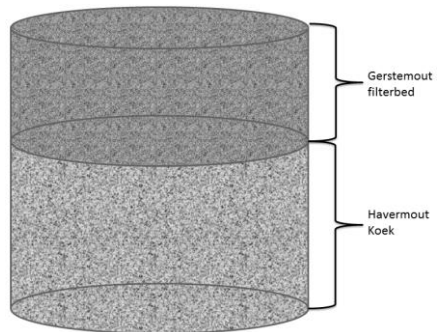
Afgezien van een slang die losschoot waardoor er hete wort over het werkblad stroomde, en nog wat ongemakjes die ik al weer heb verdrongen, was het dan toch maar weer gelukt. Onze conclusie was: “Het wordt vast wel bier”. Thijs vond het achteraf geweldig: “Als er van alles misgaat, dan leer je daar het meeste van!”

Wat ging er eigenlijk fout?

Allereerst moet ik de instellingen in Brouwvisie nog eens onder de loep nemen: de berekening van brouwzaalrendement en de water kook verliezen zijn duidelijk hier niet goed ingesteld.

Te tweede was er iets heel specifiek met het storten van de mout en de manier waarop het filterbed zich ontwikkelde. Toen het maischwater op temperatuur was, heb ik eerst de havermoutvlokken gestort, daar bovenop de tarwemout en toen de gerstemout. In mijn 50 liter installatie wordt tijdens het maischen voortdurend geroerd, maar hier niet natuurlijk. Dat betekende, dat ik bij het leeghalen van de moutcilinder er achter kwam dat het bovenste deel een keurig filterbed was met gersteblietzen, maar de onderste helft was een massieve havermoutkoek. Zie het tekeningetje.

Dit was een forse mechanische belemmering zowel bij het maischen als bij het spoelen. Zelfs al heb ik al een buisje om de centrale stang in de Speidel om het onderste en het bovenste filter niet te dicht bij elkaar te laten komen. Dit om de mout niet teveel samen te persen.



De les die ik hieruit leer?

Bij het maken van een bier met een dergelijke hoge tarwe en haver gift moeten de mouten voordat ze in de Speidel gaan eerst goed gemixt worden. Beter nog is het gebruik van een roerwerk. De volgende keer dat ik een kuitbier ga maken, doe ik het maar weer in mijn “oude” installatie. Hier scoort de Speidel een minnetje.

Ik neem wel eens een flesje mee naar de clubavond.

Jan Sikkens