

## *Tip van de maand*

Ik weet niet hoe het jullie vergaagt, maar soms ben ik niet tevreden over de navergisting op fles. Hoewel ik er zeker van ben dat ik de juiste hoeveelheid suiker toevoeg, en ook dat ik invertsuiker heb, komt de koolzuurproductie soms maar langzaam op gang en heel soms blijft het bier wat laag in CO<sub>2</sub>, ook weken later nog. Het bier is wat futloos en blijft wat (te) zoetig. Omdat ik zeker weet dat het niet aan de suiker of temperatuur kan liggen, verdenk ik de gist. Afhankelijk van de gebruikte gist en van de tijd dat het bier navergist of lagert in het vergistingsvat, zou het best kunnen dat er gewoon onvoldoende vitale gist in het bier over is om de bottelsuiker volledig in CO<sub>2</sub> en alcohol om te zetten.

Voor de navergisting op fles heb ik daarom bij mijn laatste drie brouwsels eens een aparte “bottelgist” ingezet. Voor zover ik weet, zijn er 2 van dergelijke gisten in de handel, nl F-2 van Fermentis en CBC-1 van Lallemand. Qua karakteristieken zijn beide in feite identiek: hoge alcohol- en druktolerantie, neutrale smaak, goede uitvlokking, temperatuur tussen 15 en 25 C. Dosering: 5 - 10 gram/100 liter. Je hebt er dus maar heel weinig van nodig.

Mijn ervaringen met bottelgist (ik gebruikte steeds de F-2 van Fermentis) zijn zonder meer goed te noemen. Binnen een week is de navergisting klaar en is de fles op druk. De karakteristieken van de basisgist waarmee ik het wort heb vergist, worden voor zover ik kan beoordelen, totaal niet beïnvloed.

De tip is dus: gebruik bottelgist voor de navergisting op fles. Voòr het toevoegen aan het bier de korrelgist wel eerst even volgens de beschrijving hydrateren d.w.z. oplossen in steriel water.



Gep