

Tip van de maand: beluchten!

Beluchten van het wort na het koelen is erg zinvol. Alleen als er voldoende lucht in de wort aanwezig is, zullen gistcellen zich vermeerderen. En de hoofdtaak van de gist, het omzetten van de suikers in alcohol en CO₂, verloopt alleen goed als er voldoende vitale gistcellen aanwezig zijn.

Beluchten doe je het beste met een luchtpompje en een bruissteentje dat je in het wort hangt. Doe dit met tussenpozen gedurende de eerste uren na de wortkoeling, nooit als het wort warmer is dan 30 °C, en let op dat de zaak niet overschuimt.

Zet een 0,2 µm luchtfiltertje in de luchtleiding om te voorkomen dat er schadelijke bacteriën meegaan.

Alles gewoon te koop bij bv Unibrew Noord- NL (van der Kooy Jubbega).



*(Zie ook het uitgebreide artikel van Gep over wortbeluchting
elders in dit blad red.)*