

Brouwen met de Speidel? Let op het weerbericht

Naast mijn 50 liter installatie brouw ik ook af en toe met de 20 liter Speidel Braumeister. Ik denk dat het volgende ook kan gelden voor de Grainfather en andere (half-)automaten.

Bij mijn laatste brouwactiviteit viel mij op dat het wort al kookte voor de Speidel de ingestelde kooktemperatuur van 100 °C had bereikt.

Dat was voor mij een Archimedes/Eureka momentje: we zaten in een zone met een lagere luchtdruk dan 1 atmosfeer.

Niet zo erg, want dan kookt het gewoon wat langer (het tijd klokje begint pas te lopen bij de ingestelde kooktemperatuur.

Maar als er een gebied van hoge druk is, kan het zijn, dat je wort nog niet kookt bij 100 °C en dat het klokje al voor de kook begint met aftellen.

Hiernaast een tabelletje van kookpunten van water (in °C) bij een aantal atmosferische drukken (van 0,940 bar tot 1,040 bar).

De tip moet dus zijn: hou de luchtdruk in de gaten bij het instellen van de kooktemperatuur op je Speidel. Of: zet hem standaard hoger dan 100 °C, bijvoorbeeld 102 °C. De Speidel gaat tot 103°C.

Luchtdruk	Kooktemp
0,940	98,5
0,945	98,6
0,950	98,8
0,955	98,9
0,960	99,1
0,965	99,2
0,970	99,4
0,975	99,5
0,980	99,7
0,985	99,8
0,990	100,0
0,995	100,1
1,000	100,2
1,005	100,4
1,010	100,5
1,015	100,7
1,020	100,8
1,025	100,9
1,030	101,1
1,035	101,2
1,040	101,4