

Hoe ik mijn vergisting opvoerde met behulp van de magneetroerder.

De vergisting van bier is een cruciale stap in het bierbrouwproces. Een snelle vergisting draagt bij aan de kwaliteit van het bier, aan een verkleining van de kans op infecties en, ook niet onbelangrijk, aan een grotere kans dat het bier helemaal is uitvergist als het op fles gaat. Van al deze voordelen is iedereen zich bewust, maar van echt werk van een snelle wordt er zelden gemaakt. Tot voor kort door mij ook niet. De meesten van ons zijn best wel tevreden hoe het gaat, ook al duurt het soms wel lang voordat het bier helemaal is uitvergist. Bovendien doet iedereen dat op zijn eigen wijze. De ene gebruikt droge korrels, al of niet eerst 'benat', de andere koopt iedere keer een verse smackpack Wyeast of van een andere leverancier, weer een ander koopt een beetje gist van de Zeeuwse gistbank of wat dan ook.

Velen van ons zullen een giststarter gebruiken om de hoeveelheid gistcellen te vergroten. Dat heb ik ook bijna altijd gedaan, zelfs als ik een vers pakketje Wyeast gebruikte. Meestal voegde ik deze gist toe aan een hoeveelheid wort, vaak niet meer dan ca 0,5 liter. De kolf werd dan goed geschud om te beluchten, waterslot ging erop en laat maar staan. Dit deed ik een dag of drie - vier van te voren. Het ging vrijwel altijd goed en de bieren waren zeker niet slecht. Echter bij de zware jongens duurde het toch wel 2- 4 weken voordat vergisting helemaal compleet was. Vaak hevelde ik na 2 weken het bier over van de primaire naar de secundaire vergistingstank.

Een superversnelling kreeg ik sinds ik giststarters maak met behulp van een magneetroerder. Zelfs de zware jongens zijn nu binnen anderhalve week uitvergist en de 'zwakke' broeders zelfs in ca. 4 dagen. Ik ben er ook van overtuigd dat door deze supersnelle vergisting ook de kwaliteit van mijn bier ten goede is gekomen.

Hoe ga ik te werk:

Drie dagen voor de brouwdag begin ik met het opstarten van de giststarter. Van een vorige brouwsel heb ik ca 1 liter wort van 1055 ingemaakt (foto 1). Deze giet ik een (gesteriliseerde) erlenmeyer van 2 liter met het magneetstaafje (vlo voor ingewijden) en verdun het wort

met kraanwater tot ca 1.2 liter met sg 1040 (je kunt ook ca 120 gr. droge moutextract oplossen in 1,2 liter water). Van een vorig brouwsel heb ik ook een klein beetje gist bewaard (foto 1) en voeg deze toe aan de wort. De erlenmeyer bedek ik met een papieren prop (2^e foto 'begin') en laat dit bij kamertemperatuur flink roeren. De eerste 24 uur gebeurt er ogenschijnlijk niets (3^e foto '24 uur'). Na nog eens 12 uur begint er al iets van gist te vormen (4^e foto '36 uur') en na 2 dagen is er een heleboel gist ontstaan (5^e foto '48 uur'); overigens zonder dat er noemenswaardig schuim ontstaat. Dan vervang ik de prop door een waterslot en zet de roerder uit. Op de brouwdag (6^e foto '60 uur') is dan de meeste gist op de bodem neergeslagen. De vloeistof erboven giet ik gedeeltelijk af en ruik en proef ik of er toch geen infectie is ontstaan. (Dit is wel eens gebeurd omdat er een beetje wort onder het deksel van het ingemaakte wort zat waardoor er een nauwelijks zichtbare bacteriënkolonie was gevormd. Daarvan weer geleerd hebbende, ontsmet ik de rand nu met alcohol). Op deze manier krijg ik een zeer actieve, verse, gistslurrie, welke klaar is voor gebruik.

Zoals gezegd heeft dit tot gevolg dat het wort zeer snel vergist: een opgevoerde turbo. De laatste twee jaren hevel ik mijn bieren alleen nog maar rechtstreeks vanuit de primaire vergistingstank in vat en/of fles; ook de zware jongens.

Ik ben dan ook zeer tevreden dat ik de stap naar een magneetroerder heb gezet en kan dat iedereen aanraden.

Jos Verlaak



Foto 1.

Ingemaakte wort
met gist



2. Begin



3. Na 12 uur



4. Na 24 uur



5. Na 36 uur



6. Na 48 uur