

Beste vriend amateur- brouwer,



Naar aanleiding van de nieuw aangeboden korrelgisten zijn er enkele vragen geweest over hoe het best gebruiken van deze korrelgisten.

Hier onder een verder toelichting

Hoeveel korrelgist moet ik gebruiken om een optimale vergisting van je wort te hebben?

Wie al wat langer brouwt zal ervaren hebben dat de kwaliteit van een bier valt of staat met een goede vergisting. Hiermee bedoel ik een vergisting die snel verloopt, ver genoeg door gaat en waarbij geen ongewenste bijsmaakjes ontstaan. Een kwalitatief goed verlopende vergisting is sterk afhankelijk van de hoeveelheid gist en de activiteit van de gist die je toevoegt aan je wort.

Professionele brouwerijen voegen 1 miljoen gistcellen per ml wort per graad Plato toe aan bieren die weinig esters en hogere alcoholen mogen bevatten en 0,6 tot 0,8 miljoen cellen per ml wort per graad Plato in fruitige bieren (met name Engelse en Belgische bieren). Deze enorme hoeveelheid gist heb je als amateurbrouwer direct ter beschikking als je korrelgist toevoegt. In onderstaande tabel kun je opzoeken hoeveel gram gedroogde gist je moet toevoegen aan een bepaald volume wort van een bepaalde begindichtheid om je wort te enten met 1 miljoen gistcellen per ml per graad Plato.

Maak je bijvoorbeeld 50 liter wort met een begindichtheid van 1080, voeg dan 40 gram korrelgist toe.

Wil je een fruitiger bier, (Belgische tripels en abdijbieren) vermenigvuldig dan de hoeveelheden in onderstaande tabel met een factor van 0,6 a 0,8

Wil je bijvoorbeeld 50l van een lekkere Belgisch trippel maken met een begindichtheid van 1080, voeg dan: $40 \times 0,7 = 28$ gram korrelgist toe.

Op een grammetje meer of minder komt het niet aan onderstaande hoeveelheden zijn een richtlijn en deze is ruim bemeten, dus kom je vb 1 gr te kort is het niet echt nodig om nog een extra pakje gist aan te schaffen

Toe te voegen hoeveelheid korrelgist in grammen

Liter wort:		10l	20l	30l	50l	100l
SG	Plato					
1040	10,0	4,0	8,0	12,0	20,0	39,9
1045	11,2	4,5	9,0	13,5	22,4	44,9
1050	12,4	5,0	9,9	14,9	24,9	49,7
1055	13,6	5,5	10,9	16,4	27,3	54,6
1060	14,9	5,9	11,9	17,8	29,7	59,4
1065	16,0	6,4	12,8	19,3	32,1	64,2
1070	17,2	6,9	13,8	20,7	34,5	68,9
1075	18,4	7,4	14,7	22,1	36,8	73,6
1080	19,6	7,8	15,6	23,5	39,1	78,2
1085	20,7	8,3	16,6	24,8	41,4	82,8
1090	21,8	8,7	17,5	26,2	43,6	87,3
1095	22,9	9,2	18,3	27,5	45,9	91,7
1100	24,0	9,6	19,2	28,8	48,1	96,1
1105	25,1	10,0	20,1	30,1	50,2	100,4
1110	26,2	10,5	20,9	31,4	52,3	104,6
1115	27,2	10,9	21,8	32,6	54,4	108,8
1120	28,2	11,3	22,6	33,9	56,4	112,8

Hoeveel bottelgist moet ik gebruiken om een optimale nagisting op fles te hebben en wat zijn de voor/nadelen t.o.v. het gebruik van champagne gist of het werken zonder bottelgist?

De voorgeschreven hoeveelheid van de Fermentis F2 bottelgist is 0,2 tot 0,7 g per 10L gehydrateerde gist volgens de fabrikant.

Zelf gebruik ik echter maar 0.1gr/10l en bekom ik ook een goede nagisting op fles en is alle bottelsuiker binnen de 2 weken omgezet.

De ideale temperatuur voor het nagisten op fles met deze gist is 15 a 25°C

Het voordeel van het gebruik van deze bottel gist is dat deze gist echt aan de bodem van je flesje blijft plakken en je dus je biertje mooi helder kan uitschenken dit in tegenstelling van de champagne gist wel stoffig is en bij het openen van je flesje meer de neiging heeft om terug in oplossing te gaan.

Het voordeel van champagne gist is dan weer dat deze een groter temperatuur bereik heeft en je de nagisting op fles ook bij lager temperatuur kan uitvoeren, de ideale vergistingstemperatuur van champagne gist is 10° tot 30°C

Hergisting op fles uitvoeren zonder bottelgist kan natuurlijk ook, maar je bent dan niet zo zeker van een snelle nagisting op fles daar de nog aanwezige gist eigenlijk al zo goed als bijna uitgeput is en er mogelijk nog onvoldoende actieve gist in je bier aanwezig is, zeker als het bier lang gelagerd heeft.

Ik zou zeggen speel zeker en gebruik steeds een minimum aan bottelgist.

(Voor witbieren welke maar kortstondig gelagerd worden is het gebruik van bottelgist niet nodig)

Moet of kan ik een gisstarter maken van deze korrelgisten ?

In principe is het niet nodig om een starter van korrel gist te maken als je de hoeveelheden zoals in vorig punt aangegeven gebruikt.

De kostprijs van korrelgist is relatief laag zo dat het eigenlijk niet opweegt om een starter te maken, (een starter maken vergt ook de nodige hoeveelheid mout extract en natuurlijk een beetje werk)

Door geen starter te maken verdun je je wort ook niet met een deel starter vloeistof en ga je ook dus ook meer de smaak van je gebrouwen bier behouden

Korrelgisten worden in hun productie proces volgepropt met de nodige reserve voedingsstoffen en mineralen om een goede vergisting te hebben, ga je hier een starter van maken verlies je gedeeltelijk deze voedingsstoffen daar wij niet de zelfde gespecialiseerde apparatuur hebben om gist op te kweken zoals in de fabriek.

Maar niets of niemand zegt dat het niet kan.

Hou er dan wel rekening mee bij het maken van je starter dat een zakje van 10 gr gist ongeveer 150 miljard gistcellen bevat!

Ter vergelijking, een vers smash pak van Wyeast bevat ongeveer 100miljoen levende gistcellen, een smash pak van 2 maanden oud bevat nog slecht 60 % (60miljard) hiervan.

Dus als je toch een starter wil maken van gebruik niet de volle 10 gr maar gebruik dan maximaal de helft (5gr) van dit zakje.

De reden is als je een gisstarter zou maken met een volledig pakje korrelgist je bij na geen groei van nieuwe gistcellen zou hebben daar je zoveel gist aan je starter toevoegt dat deze alvorens hij zich kan beginnen te vermenigvuldigen het grootste deel van de suikers al heeft opgebruikt om gewoon in leven te blijven

Moet ik korrelgist eerst hydrateren of mag ik deze gewoon boven op de wort strooien?

In principe kan je best je korrelgist eerst hydrateren, door te hydrateren ga je meer levende gistcellen over hebben dan als je de gist gewoon zo over je wort zou uitstrooien.

Studies hebben aangetoond als je korrelgist gewoon direct op je wort strooit je ongeveer 40% minder levende gistcellen hebt dan tegenover als je deze eerst hydrateert.

Gist hydrateren is eigenlijk niets anders dan de gedroogde gist op te laten lossen in water.

Gebruik in ieder geval 10x zoveel water dan gedroogde gist.

Voor een zakje van 10 gram gebruik je dus 100ml water nodig. Zorg ervoor dat het water een temperatuur heeft van zo'n 27°C (± 3°C). Strooi de gist op het water en laat dit 15 a 30 minuten rusten zonder te roeren. Wanneer deze 15 a 30 minuten voorbij zijn, roer je de volgende 15 min het bekomen papje enkel malen lichtjes door en voeg je het 'papje' toe aan je wort.

Het gebruikte water om de gist te hydrateren mag gewoon kraantjes water zijn (zeker geen gedemineraliseerd water)

Je hoeft dit water niet op voorhand te koken, het water dat uit een veelvuldig gebruikte kraan komt is voldoende steriel om korrelgist te hydrateren

Moet ik mijn wort nog beluchten als ik korrelgist gebruik

De meningen zijn hier over verdeeld.

Bij een normale gisting verdubbelt gist zich nog eens 4 a 5 maal in je wort

Hierbij verbruikt/herverdeelt de reserve stoffen (lipiden) die in overvloed door de fabrikant in de korrelgist zijn gestopt.

Gist kan ook zelf deze stoffen aanmaken op voorwaarden dat de wort belucht is

Je kunt niet zondermeer stellen of het wel of niet nodig is om het wort te beluchten bij het gebruik van korrelgist

Bij zware bieren heb je meer cellen nodig omdat de gisting langer duurt. Als de gistgroei stopt neemt ook de gistingssnelheid af met kans op stokkende gisting.

Bij zware bieren is het zeker zinvol om het wort kort te beluchten bij gebruik van korrelgist

Bij lichte bieren is het niet echt nodig als je voldoende korrelgist toevoegt want een fitte gist heeft voldoende reserve stoffen om het traject af te maken.

Om het niet te moeilijk te maken hanteer volgende regel:

Met mate beluchten, dat wil zeggen het kletterend van je wort in je gist vat gieten schaad nooit ook niet bij het gebruik van korrelgist.

Hoe lang kan ik een geopend pakje gist nog houdbaar en kan ik dit later nog gebruiken ?

Korrelgist is luchtdicht verpakt onder beschermende atmosfeer zodat deze geen waterdamp uit de lucht kan opnemen, Eenmaal een pakje korrelgist is geopend zal de korrelgist waterdamp uit de lucht opnemen en zal de gist terug tot leven willen komen. Dit moet je ten alle tijden vermijden.

Als je dus een half pakje over hebt of zoals met de bottelgist je telkens slecht enkele grammen nodig hebt is het dus belangrijk dat je het pakje zo kort mogelijk open hebt en achteraf terug volledig lucht dicht afsluit, goed dicht plakken met plakband, of terug dicht lassen met een (vacuüm)seal apparaat is de boodschap.

Achteraf de korrelgist gist (eigenlijk altijd) zeker in de ijskast bewaren.

Ongeacht dat je zo goed mogelijk de gist droog en luchtdicht bewaar toch zal er steeds een deel van de gistcellen afsterven.

Beter is eigenlijk gewoon je pakje volledig op te gebruiken. (natuurlijk geldt dit niet voor de bottelgist)

Ik zelf hanteer de regel dat een pakje gist dat geopend is geweest ik dit na een jaar te hebben bewaard niet meer gebruik. Ik speel liever zeker (zoveel kost een pakje gist nu ook niet) Maar ik ken ook brouwers die een pakje bottelgist tot 2 jaar lang gebruiken, zij verdubbelen na een jaar wel de gebruiksdosis

Heb je nog verdere vragen mag je mij steeds mailen of bellen

Serge@vaw-geel.be

tel:0495/250418