

Beste vriend amateur - brouwer,

Het is weer tijd geworden om onze jaarlijkse mout, gist en hop aankoop te organiseren.

Wij als amateurbierbrouwers zijn de mening toegedaan dat het bier dat we zelf maken nog altijd goedkoper en lekkerder is dan de meeste commerciële bieren. Het blijft dus nog steeds de moeite om onze hobby te blijven doorzetten. We hebben dit jaar ook voor enkele nieuwigheden gezorgd.

Daarom :

Als brouwer kan je best een raming maken van de hoeveelheden die je denkt nodig te hebben tot volgend jaar.

Wegens beperkte opslagcapaciteit in de club, vragen wij U de mouten, gisten en hoppen (en eventueel andere producten die U in grote hoeveelheden nodig hebt) nu te bestellen, deze af te halen op 16 november (tussen 13.00 en 15.00 u) en zelf op te slaan.

MOUTEN :

Net zoals andere jaren hebben wij de intentie om mout, gist en hop aan onze gildeleden aan te bieden tegen een aantrekkelijke prijs. Hoewel er van de nieuwe oogst 2024 nog geen voorspellingen kunnen gemaakt worden zullen we nog steeds inspanningen blijven leveren om de beste prijs / kwaliteit te onderhandelen met onze leveranciers.

We hebben goede ervaringen met de mouten van Brouwland en van Dingemans. De kwaliteit garanderen we minstens dezelfde als de voorgaande jaren.

HOPPEN:

Nieuw :

Hobbybrouwers worden steeds vaker geconfronteerd met het schaarser worden van aanbod van hopbellen. Bij hoppellets is er meer keuzevariëteit mogelijk en zijn relatief gezien goedkoper. Ook nemen hoppellets minder plaats in beslag in je diepvriezer. Het affilteren van hoppellets na het kookproces ligt daarentegen iets complexer dan bij hopbellen. We willen dit jaar als introductie zowel hoppellets als hopbellen aanbieden van onderstaande hoppen van onze Belgische hopteler Hoppecruyt uit Poperinge.

Nieuwe hop : Cascade: Deze Duitse Cascade-hop is afkomstig van de streek Hallertau in Duitsland. Qua smaak en aroma lijkt hij op zijn Amerikaanse tegenhanger. Deze hop heeft een vrij uitzonderlijke citrusmaak die meer in de richting van pomelmoes gaat, maar de bitterheid is minder intens. Alfazuurgehalte 5 – 7.

We bieden aan vergelijkbaar zoals vorig jaar :

- **Poperingse Golding** geperste bellen **en pellets** in vacuüm zilverzak verpakking van 500 gr. ($\pm 4.6\%$ à 7.0% α) (vervanger van de vroegere Hallertau Tradition).
- **Poperingse Saaz** geperste bellen **en pellets** in vacuüm zilverzak verpakking van 500 gr. ($\pm 2.0\%$ à 6.0% α) (vervanger van de vroegere Duitse Saaz).
- **Nieuw vanaf dit jaar : Cascade hop** geperste **bellen en pellets** in vacuüm zilverzak verpakking van 500 gr ($\pm 5\%$ à 7.0% α)

Leverancier : 't Hoppecruyt – Poperinge.

GISTEN:

Abdijgist (type Westmalle) alternatieve korrelgist: *Mangrove Jack's Belgian Tripel M31*

Gevallen Engel (type Duvel) alternatieve korrelgist: *Mangrove Jack's Belgian Ale M41*

Rochefortgist alternatieve korrelgist: *Mangrove Jack's Belgian Ale M47*

Verder worden nog volgende korrelgisten aangeboden:

Mangrove Jack's French Saison M29 Saison gist, ook geschikt voor het herstarten van gestokte vergistingen.

Fermentis SafAle T58 gist voor het brouwen van vele Europese bierstijlen.

Fermentis SafBrew F2 als bottelgist.

GISTVOEDING:

De complexe gistvoeding voor het brouwen van bier blijft beschikbaar in 50 gr verpakking.

DIVERSEN:

Nieuw:

We willen vanaf dit jaar ook diverse producten aanbieden in de moutbrief die onze brouwers veelvuldig gebruiken. We denken dan aan koriander, sinaasappelschillen, Iers mos, Zoethout, Laurierdrop, etc

Vanaf nu bieden we ook de mogelijkheid om alle producten die Brouwland en BMS op hun website aanbieden ook via deze moutbrief in een aparte tabel op te geven. Onze gilde zal dezelfde prijs doorrekenen als op hun website aangegeven is. Echter deze producten worden niet in voorraad genomen en na bestelling zal er een zekere wachttijd zijn alvorens ze kunnen worden afgehaald in onze winkel. Dit om transportkosten te beperken.

De bestellingen via deze moutbrief kunnen op de moutverdeeldag van 16 november afgehaald worden.

We streven ernaar om bestellingen bij Brouwland en BMS meerdere keren per jaar te organiseren. Meer info daarover zal in onze nieuwsbrief en per mail tijdig verschijnen.

BESTELLING:

Kan op 3 manieren :

1. Direct en gemakkelijk bestellen per mail kan je door op deze mail eerst "Mail Beantwoorden" aanklikken en dan bestelling invullen op de blauwe vakjes en dan klikken op "Verzenden".

Uw bestelling gaat dan rechtstreeks naar Email adres: luc.loos@telenet.be

2. Je kan ook de mail afprinten en ingevuld afgeven op een vrijdagavond in ons gidelokaal.

3. Je kan ook de mail afprinten en per post opsturen naar :

Postadres : t.a.v [Luc Loos](#) – Duivendongenstraat 4 - 2300 Turnhout

Omdat we tijdig moeten bestellen bij de diverse leveranciers willen we dat ook uw bestelling tijdig wordt opgeven.

Uw bestelling dient in ons bezit te zijn vóór 15 augustus 2024.
Laattijdig binnen gekomen bestellingen kunnen we niet garanderen.

**De bestelde producten dienen afgehaald te worden op
zaterdag 16 november van 13u tot 15u.**

Indien U zelf niet de bestelde producten op die dag kunt komen afhalen en iemand
ander aanduidt, gelieve dan ook de naam van de afhaler achter uw naam te schrijven.

Ondergetekende :	Bestelt het volgende :
NAAM :	
Tel.:	
Datum :	

<u>Moutsoorten verpakt in 25Kg</u>	
<input type="text"/>	x 25 Kg. Pils
<input type="text"/>	x 25 Kg. Pale
<input type="text"/>	x 25 Kg. Munchener
<input type="text"/>	x 25 Kg. Tarwe
<input type="text"/>	x 25 Kg. Amber
<input type="text"/>	x 25 Kg. Cara 20
<input type="text"/>	x 25 Kg. Cara 50
<input type="text"/>	x 25 Kg. Cara 120
<input type="text"/>	x 25 Kg. Chocolade mout 800 EBC

<u>Moutsoorten verpakt in kleine hoeveelheden</u>	
<input type="text"/>	x 5 Kg. Pils
<input type="text"/>	x 5 Kg. Pale
<input type="text"/>	x 2 Kg. Munchener
<input type="text"/>	x 2 Kg. Tarwe
<input type="text"/>	x 2 Kg. Amber
<input type="text"/>	x 2 Kg. Cara 20
<input type="text"/>	x 2 Kg. Cara 50
<input type="text"/>	x 2 Kg. Cara 120
<input type="text"/>	x 500 gr, Chocolade mout 800 EBC

<u>Hoppen (bellen)</u>	
<input type="text"/>	x ± 500 gr Golding Poperinge
<input type="text"/>	x ± 500 gr Saaz Poperinge
<input type="text"/>	x ± 500 gr Cascade

<u>Hoppen (pellets)</u>	
<input type="text"/>	x ± 500 gr Golding Poperinge
<input type="text"/>	x ± 500 gr Saaz Poperinge
<input type="text"/>	x ± 500 gr Cascade

<u>Korrelgisten</u>	
<input type="text"/>	x 10 gr Mangrove Jack's French Saison M29
<input type="text"/>	x 10 gr Mangrove Jack's Belgian Tripel M31

- x 10gr Mangrove Jack's Belgian Ale M41
- x 10gr Mangrove Jack's Belgian Ale M47
- x 11,5 gr Fermentis SafAle T58
- x 20 gr Fermentis Safbrew F2 bottelgist

Diversen -

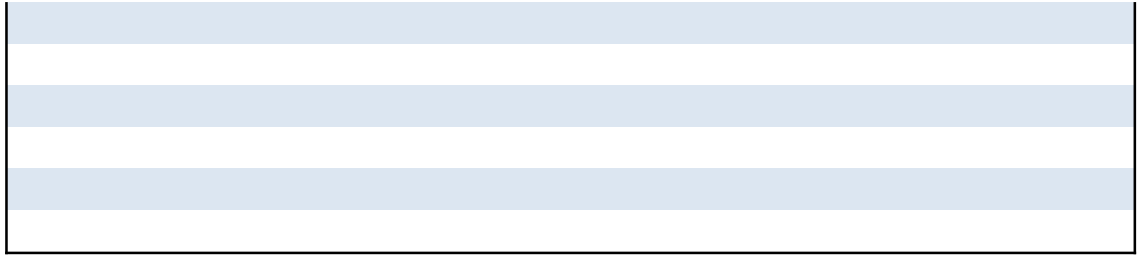
- x 70 gr koriander
- x 50 gr sinaasappelschillen
- x 250 gr Iers Mos
- x 80 gr Zoethout
- x 100 gr Laurierdrop
- x 50 gr gistvoedingscomplex Bier

Bestelling producten uit assortiment bij [Brouwland](#)

Bestelling producten uit assortiment bij [BMS](#)

Andere opmerkingen of wensen ?

--



DANK U voor uw bestelling.

Product informatie:

Korrelgisten

Door het grote succes van de korrelgisten en hun gelijklopende eigenschappen met de vloeibare gisten zullen de vloeibare gisten enkel nog eenmalig bij de moutbestelling besteld kunnen worden.

In de winkel zullen er geen vloeibare gisten op stock genomen worden. Ze kunnen wel nog uit het gamma van BMS en Brouwland besteld worden. Gedurende het ganse jaar zijn de alternatieve korrelgisten steeds ter beschikking in de winkel.

Mangrove Jack's French Saison M29

Een zeer veelzijdige gist voor het produceren van saisonbieren en andere Belgische biestijlen die zeer aromatisch (esters), peperig, kruidig en citrus zijn. Benadrukt het gebruik van kruiden en aroma hop. Zorgt voor een onverwacht zijdezacht en rijk mondgevoel. Kan ook gebruikt worden voor het herstarten van gestokte vergistingen.

Geschikt voor Belgische zware blonde en Belgische zware bruine bieren.

- Uitvlokking: Hoog
- Vergistingsgraad: 85-90% SVG
- Einddichtheid: Zeer laag
- Aanbevolen temperatuurbereik: 26-32°C

Mangrove Jack's Belgian Tripel M31

Zorgt voor een fantastisch complex samenspel tussen kruidige, fruitige esters, fenolen en alcohol.

De gist heeft een hoge vergistingsgraad met een hoge alcoholtolerantie waardoor hij perfect geschikt is voor diverse Belgische biersoorten.

Geschikt voor Belgische tripels, blonde sterke bieren en trappistenbieren.

- Uitvlokking: Hoog
- Vergistingsgraad: 82-88% SVG
- Einddichtheid: Laag
- Aanbevolen temperatuurbereik: 18-28 °C

Mangrove Jack's Belgian Ale M41

Kruidige en fenolische gist die kan wedijveren met de intensiteit en complexiteit van enkele van de beste Belgische bieren. Dankzij de hoge vergistingsgraad en hoge alcoholtolerantie kunnen hiermee een groot aantal Belgische bieren gebrouwen worden. Geschikt voor Belgische zware blonde en Belgische zware bruine bieren.

- Uitvlokking: Hoog
- Vergistingsgraad: 82-88% SVG
- Einddichtheid: Laag
- Aanbevolen temperatuurbereik: 18-28 °C

Mangrove Jack' Belgian Abbey M47

Deze matig alcoholtolerante en bijzonder vlokkige gist is minder fenolisch, maar is uitzonderlijk fruitig en heeft zeer complexe esters. Geschikt voor Belgische Pale Ales en abdijbieren.

- Uitvlokking: Middelmatisch tot hoog.
- Vergistingsgraad: 73-77% SVG
- Einddichtheid: Middelmatisch
- Aanbevolen temperatuurbereik: 18-28 °C

Fermentis SafAle T58

Bovengist welke zorgt voor esters en geeft een peper- en kruidig aroma aan het bier. De esters zorgen voor de complexiteit en de fruitigheid in het bier.

Bovengist voor het brouwen van continentale biestijlen.

- Uitvlokking: Middelmatisch
- Vergistingsgraad: 68-72% SVG
- Einddichtheid: Hoog

- Aanbevolen temperatuurbereik: 18-28 °C

Fermentis Safbrew F2 bottelgist

Speciaal geselecteerd voor de hergisting op fles en in het vat. Deze gist assimileert heel weinig maltotriose, maar assimileert basissuikers (glucose, fructose, sacharose, maltose).

De gist wordt gekenmerkt door een neutraal aromatisch profiel, met behoud van het karakter van het basisbier. Safbrew F-2 is bestand tegen hoge alcoholgehalten tot 12 vol%.

- Langere houdbaarheid bier door eliminatie van zuurstof
- Zorgt voor ronde smaak en rijpe aroma's
- Carbonisatie
- Plakt op de bodem van flessen/vaten en vormt een mooie nevel bij suspensie
- Gebruiksdosis: 0,2 tot 0,7 g per 10 liter
- Aanbevolen temperatuurbereik: 15-25°C
- Sedimentatie: Zeer hoog

De gistvoeding

Vitamon® Cerevisiae is een zeer efficiënte gistvoeding die bestaat uit diammoniumfosfaat en vitamine B1 - essentiële mineralen, zink- en gist stimulerende factoren van inactieve gisten.

De hoeveelheid vrij assimileerbare stikstof wordt sterk verhoogd en fermentatie-remmende stoffen worden grotendeels geadsorbeerd wat resulteert in een betere snellere en doorgedreven vergisting. Gistopkweek.

De gistvoeding mag niet mee gekookt worden.

Hoppen

Hop: Goldings Poperinge

Dit is de beste vervanger van de Duitse Hallertau Tradition en is een van de meest nobele hopsoorten die er zijn, heeft een zeer fijn en zacht aroma en een lichte kruidigheid.

Hop: Saaz Poperinge

Een typische aroma hop. Deze hop heeft een aangenaam en mild aroma en wordt aanzien als de meest edele hopsoort die er bestaat, is zeer geliefd bij hobbybrouwers.

Meer info specifiek over hoppelletts : <https://www.hoppecruyt.be/nl/hopinnovatie-1>

Algemeen Website : <https://www.hoppecruyt.be>

Mouten : Zie vorige opmerking bij mouten.



Virusvrij www.avast.com