

Beste vriend amateur - brouwer.

Het is weer tijd geworden om onze jaarlijkse mout, gist en hop aankoop te organiseren.
Net zoals andere jaren kunnen wij U mout, gist en hop aanbieden tegen een zeer aantrekkelijke prijs.
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 17/11 en zelf op te slaan.

De mouten die wij verdelen zijn afkomstig van mouterij **Dingemans**.

De twee soorten hop die we aanbieden komen rechtstreeks van de teler uit de streek van Hallertau - Mainburg en zijn van prima kwaliteit.

Het eerste type is **Hallertau Tradition**, geperste bellen ($\pm 4.6\%$ a 7.0% α). **± 500 gr per verpakking.**

Het tweede type is **Saaz**, geperste bellen ($\pm 2.0\%$ a 6.0% α). **± 250 gr per verpakking.**

Door het grote succes van de korrelgisten en hun gelijklopende eigenschappen met de vloeibare gisten zullen de vloeibare gisten enkel nog eenmalig bij de mout bestelling besteld kunnen worden. In de winkel zal er slechts een heel beperkte hoeveelheid vloeibare gisten op stock genomen worden. Gedurende het ganse jaar zijn de alternatieve korrelgisten steeds ter beschikking in de winkel.

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

Gevalen 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 biertijlen.

Fermentis Safbrew F2 bottelgist, deze gist is specifiek ontwikkeld voor de nagisting op fles.

Deze gist vormt een stevig bezinksel welke in de fles blijft plakken zodat U uw biertje zonder al te veel bezinksel kan uitschenken. **Opgelet dit is een 20gr verpakking!**

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

Onderstaand strookje dient U volledig **ingevuld door te mailen** of op een vrijdagavond in het clublokaal af te geven

Email adres: moutaankoop2018vawgeel@gmail.com

Post adres Serge Van Limbergen

Langblok 4

2260 Westerlo

Dit voor 1 Oktober 2018!

Laattijdig binnen gekomen bestellingen kunnen we niet garanderen

De bestelde producten dienen afgehaald te worden op zaterdag 17 november van 13u tot 16u.

Ondergetekende: _____ bestelt

Lichtblauwe velden zijn invulvelden

Moutsoorten verpakt in 25Kg

_____ x 25 Kg. Pils
_____ x 25 Kg. Pale
_____ x 25 Kg. Munchener
_____ x 25 Kg. Tarwe
_____ x 25 Kg. Amber
_____ x 25 Kg. Cara 20
_____ x 25 Kg. Cara 50
_____ x 25 Kg. Cara 120

Moutsoorten verpakt in kleine hoeveelheden

_____ x 5 Kg. Pils
_____ x 5 Kg. Pale
_____ x 2 Kg. Munchener
_____ x 2 Kg. Tarwe
_____ x 2 Kg. Amber
_____ x 2 Kg. Cara 20
_____ x 2 Kg. Cara 50
_____ x 2 Kg. Cara 120

Hoppen (bellen)

_____ x ± 500 gr Hallertau Tradition
_____ x ± 250 gr Saaz

Vloeibare gisten:

_____ x Abdijgist (type Westmalle)
_____ x Gevalen engel (type Duvel)
_____ x Rochefortgist

Gistvoeding

_____ x 50 gr Gistvoedingscomplex voor Bier

Korrelgisten

_____ x 10 gr Mangrove Jack's French Saison M29
_____ 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

Lidgeld 2019

_____ Vol lidgeld 2019
_____ Bij lidgeld 2019

Tel.: _____

E-mail _____

Datum _____ / _____ / 2018

Product informatie:

Mangrove Jack's French Saison M29

Een zeer veelzijdige gist voor het produceren van saisonbieren en andere Belgische biertijlen 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 vlokkinge gist is minder fenolisch, maar is uitzonderlijk fruitig en heeft zeer complexe esters.

- Geschikt voor Belgische Pale Ales en abdijbieren.
- Uitvlokking: Middelmatig tot hoog.
- Vergistingsgraad: 73-77% SVG
- Einddichtheid: Middelmatig
- 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 biertijlen.
- Uitvlokking: Middelmatig
- 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 10l
- Aanbevolen temperatuurbereik: 15-25°C
- Sedimentatie: Zeer hoog

Abdijgist (type Westmalle)

Een klassieker voor het brouwen van dubbels of tripels. Deze abdijgist produceert een mooi evenwicht van complexe fruitige esters en fenolen. Ook geschikt voor andere Belgische biertijlen. Een goede uitvlokking en stevige bovengist (voldoende kopruimte is vereist) die over een ruim temperatuurbereik actief is

- Geschikt voor Belgische zware blonde en Belgische zware bruine bieren.
- Uitvlokking: Middelmatig
- Vergistingsgraad: 74-78% SVG
- Einddichtheid: Laag tot middelmatig
- Aanbevolen temperatuurbereik: 18-25 °C

Gevallen engel (type Duvel)

Een klassieker voor blonde sterke bieren. Hoge alcoholtolerantie. Produceert complexe esters die mooi samengaan met de subtiele fenolen. De moutsmaken en -aroma's blijven bewaard en zorgen voor een goede balans met de licht zurige en droge afdronk.

- Geschikt voor Belgische zware blonde bieren.
- Uitvlokking: Laag
- Vergistingsgraad: 74-78% SVG
- Einddichtheid: Laag tot middelmatig
- Aanbevolen temperatuurbereik: 18-27 °C

Rochefortgist

Een excellente keuze voor het maken van sterke donkere bieren. Een relatief droge afdronk zorgt ervoor dat het rijke moutkarakter en het uitgesproken ethanol karakter uitblinken. Het vergisten van sterk wort of op hogere temperaturen werkt de productie van delicate "droog fruit"-esters in de hand.

- Geschikt voor Belgische zware bruine bieren
- Uitvlokking: Middelmatig
- Vergistingsgraad: 73-77% SVG
- Einddichtheid: Laag tot middelmatig
- Aanbevolen temperatuurbereik: 18-24 °C

De gistvoeding mag niet mee gekookt worden

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 wordt gestimuleerd.

De Gistvoeding mag niet mee gekookt worden.

http://www.ertsloeh.com/product_datasheets/en/PMB_VitamonCerevisiae_GB_002.pdf

Hallertau Tradition

Deze Duitse hop is een van de meest nobele hopsoorten die er zijn, heeft een zeer fijn en zacht aroma en een lichte kruidigheid.

Saaz

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

Mouten

Beschrijving van de verschillende mouten is te vinden op de website van mouterij Dingemans via volgende link :

<http://www.dingemansmout.be/downloads>