

Afvul Hulp Flessenbier

Rev. A.01.00 [05-mei-2015]

- Gebruiksaanwijzing:
1. Bepaal het volume aan bier wat gebotteld gaat worden en welk koolzuurgehalte de doelstelling is.
 2. Haal uit Tabel 1 uit de desbetreffende kolom 'gr suiker', de hoeveelheid suiker op nodig om te bottelen.
 3. Wordt het jongbier overgeheveld naar een recipient waaruit gebotteld gaat worden, voeg de suiker aan het recipient toe en homogeniseer.
 4. Wordt direct in de fles overgeheveld en gebotteld, bepaal in Tabel 2 welk flesvolume gebruikt wordt en bepaal het aantal gr suiker wat nodig is.
 5. Wordt gebruik gemaakt van een suiker siroop, voeg dan aan het suiker water toe (te vinden in Tabel 1 kolom 'gr water') en verwarm tot suiker opgelost is. Zorg dat je na het opwarmen van de siroop het streefgewicht aan siroop is gehaald. Voeg per flesvolume het aantal ml suiker siroop toe. Indien siroop wordt gebruikt, zorg voor een marge.

Suiker siroop maken
 SG = 1256 kg/m³
 Concentratie 0.7 gr/ml
 Moederkoolzuur: 2.25 gr/L (2 - 2.5 gr/L)

Tabel 1

| Volume bier | Doel koolzuurgehalte gr/L | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------|---------------------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|
| | 4.5 | | | 5.0 | | | 5.5 | | | 6.0 | | | 6.5 | | | 7.0 | | |
| | gr suiker | gr water | gr siroop | gr suiker | gr water | gr siroop | gr suiker | gr water | gr siroop | gr suiker | gr water | gr siroop | gr suiker | gr water | gr siroop | gr suiker | gr water | gr siroop |
| 10 | 45 | 35 | 80 | 55 | 44 | 99 | 65 | 52 | 117 | 75 | 59 | 134 | 85 | 67 | 152 | 95 | 76 | 171 |
| 15 | 68 | 54 | 122 | 83 | 66 | 149 | 98 | 78 | 176 | 113 | 89 | 202 | 128 | 102 | 230 | 143 | 113 | 256 |
| 20 | 90 | 72 | 162 | 110 | 87 | 197 | 130 | 104 | 234 | 150 | 119 | 269 | 170 | 135 | 305 | 190 | 150 | 340 |
| 25 | 113 | 89 | 202 | 138 | 109 | 247 | 163 | 130 | 293 | 188 | 150 | 338 | 213 | 169 | 382 | 238 | 189 | 427 |
| 30 | 135 | 107 | 242 | 165 | 131 | 296 | 195 | 155 | 350 | 225 | 178 | 403 | 255 | 202 | 457 | 285 | 226 | 511 |
| 35 | 158 | 126 | 284 | 193 | 154 | 347 | 228 | 181 | 409 | 263 | 209 | 472 | 298 | 237 | 535 | 333 | 265 | 598 |
| 40 | 180 | 143 | 323 | 220 | 174 | 394 | 260 | 206 | 466 | 300 | 239 | 539 | 340 | 270 | 610 | 380 | 302 | 682 |
| 45 | 203 | 161 | 364 | 248 | 197 | 445 | 293 | 233 | 526 | 338 | 269 | 607 | 383 | 304 | 687 | 428 | 339 | 767 |
| 50 | 225 | 178 | 403 | 275 | 219 | 494 | 325 | 258 | 583 | 375 | 298 | 673 | 425 | 337 | 762 | 475 | 378 | 853 |
| 55 | 248 | 197 | 445 | 303 | 241 | 544 | 358 | 284 | 642 | 413 | 328 | 741 | 468 | 372 | 840 | 523 | 415 | 938 |
| 60 | 270 | 215 | 485 | 330 | 262 | 592 | 390 | 310 | 700 | 450 | 358 | 808 | 510 | 406 | 916 | 570 | 452 | 1022 |
| 65 | 293 | 233 | 526 | 358 | 284 | 642 | 423 | 336 | 759 | 488 | 387 | 875 | 553 | 439 | 992 | 618 | 491 | 1109 |
| 70 | 315 | 250 | 565 | 385 | 306 | 691 | 455 | 361 | 816 | 525 | 417 | 942 | 595 | 473 | 1068 | 665 | 528 | 1193 |
| 75 | 338 | 269 | 607 | 413 | 328 | 741 | 488 | 387 | 875 | 563 | 447 | 1010 | 638 | 506 | 1144 | 713 | 567 | 1280 |
| 80 | 360 | 286 | 646 | 440 | 350 | 790 | 520 | 413 | 933 | 600 | 476 | 1076 | 680 | 540 | 1220 | 760 | 604 | 1364 |
| 85 | 383 | 304 | 687 | 468 | 372 | 840 | 553 | 439 | 992 | 638 | 506 | 1144 | 723 | 574 | 1297 | 808 | 641 | 1449 |
| 90 | 405 | 322 | 727 | 495 | 393 | 888 | 585 | 465 | 1050 | 675 | 536 | 1211 | 765 | 608 | 1373 | 855 | 679 | 1534 |
| 95 | 428 | 339 | 767 | 523 | 415 | 938 | 618 | 491 | 1109 | 713 | 567 | 1280 | 808 | 641 | 1449 | 903 | 787 | 1690 |
| 100 | 450 | 358 | 808 | 550 | 437 | 987 | 650 | 517 | 1167 | 750 | 595 | 1345 | 850 | 675 | 1525 | 950 | 754 | 1704 |

Tabel 2

| Fles Volume (ml) | Doel koolzuurgehalte gr/L | | | | | | | | | | | |
|------------------|---------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | 4.5 | | 5.0 | | 5.5 | | 6.0 | | 6.5 | | 7.0 | |
| | gr suiker | ml siroop | gr suiker | ml siroop | gr suiker | ml siroop | gr suiker | ml siroop | gr suiker | ml siroop | gr suiker | ml siroop |
| 250 | 1.1 | 1.6 | 1.3 | 1.9 | 1.6 | 2.3 | 1.8 | 2.6 | 2.1 | 3.0 | 2.3 | 3.3 |
| 300 | 1.3 | 1.9 | 1.6 | 2.3 | 1.9 | 2.7 | 2.2 | 3.2 | 2.5 | 3.6 | 2.8 | 4.0 |
| 330 | 1.4 | 2.0 | 1.8 | 2.5 | 2.1 | 3.0 | 2.4 | 3.5 | 2.8 | 3.9 | 3.1 | 4.4 |
| 450 | 1.9 | 2.7 | 2.4 | 3.4 | 2.8 | 4.0 | 3.3 | 4.7 | 3.7 | 5.3 | 4.2 | 6.0 |
| 500 | 2.1 | 3.0 | 2.6 | 3.8 | 3.1 | 4.5 | 3.6 | 5.2 | 4.1 | 5.9 | 4.6 | 6.6 |
| 750 | 3.1 | 4.4 | 3.8 | 5.5 | 4.6 | 6.6 | 5.3 | 7.6 | 6.1 | 8.7 | 6.8 | 9.8 |
| 1000 | 4.0 | 5.7 | 5.0 | 7.1 | 6.0 | 8.6 | 7.0 | 10.0 | 8.0 | 11.4 | 9.0 | 12.9 |
| 1500 | 5.6 | 8.0 | 7.1 | 10.2 | 8.6 | 12.3 | 10.1 | 14.5 | 11.6 | 16.6 | 13.1 | 18.8 |