



BROdeLuxe Brouw Gereedschappen

BROdeLuxe Brouw Gereedschappen is een presentatie/training met als doel de Brouw Gereedschappen aanwezig in BROdeLuxe uit te leggen. Aan bod komen de volgende onderwerpen:

- Algemeen
- Welke Brouw Gereedschappen zijn aanwezig?
- Uitleg van de Brouw Gereedschappen



BROdeLuxe Brouw Gereedschappen

Algemeen:

- De Brouw Gereedschappen zijn aanwezig om het ontwikkelen en uitvoeren van recepten makkelijker te maken.
- De Brouw Gereedschappen worden bij openen met gegevens gevuld uit het recept wat de focus heeft. Indien er geen recepten geladen zijn, zullen sommige Brouw Gereedschappen niet geopend worden of moeten er meer gegevens ingevoerd worden.
- Velden voorzien van rode asterix zijn verplicht. Bij incorrecte invoer van een veld toont de achtergrond rood.
- De 'help boei' geeft toegang tot Help.
- Alle handelingen in de Brouw Gereedschappen worden gelogd in BROdeLuxe.log .



BR0deLuxe Brouw Gereedschappen

Aanwezige Brouw Gereedschappen:

- Calculator Hopopslag
Invloed van de manier van opslag op het alfazuurgehalte.
- Hop Partition Magic
Het vervangen van een hop door 1 of meerdere.
- Continue Hoppen
Hopgiften voor continue hoppen berekenen.
- Conversie Suikerconcentraties
Converteren van suikerconcentratie (g/L, ` Plato, ` Brix, SG).
- Hoeveelheid Suiker Ter Afvulling
Hoeveel suiker moet ik toevoegen aan mijn flesjes/vaten?
- Schatting Alcohol en Vergistingsgraad
Schatting van % alcohol en vergistingsgraad.



BROdeLuxe Brouw Gereedschappen

Aanwezige Brouw Gereedschappen (vervolg):

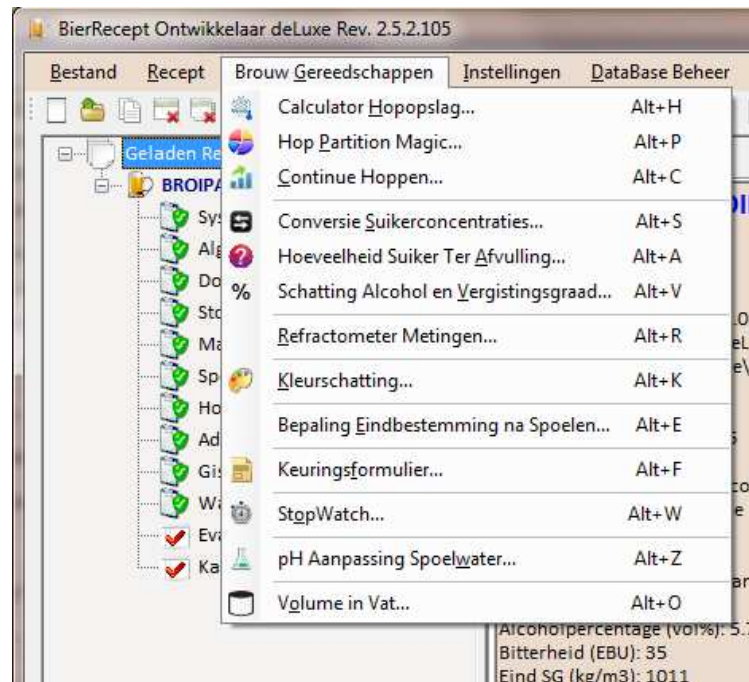
- Refractometer Metingen
Bereken oa het vol% alcohol in het bier aan de hand van refractometer metingen.
- Kleurschatting
Welke kleur in EBC heeft het bier?
- Bepaling Eindbestemming na Spoelen
Kontrolle op het behalen van de Doelstellingen kwa stamwort en volume.
- Keuringsformulier
Formulier om bieren te kunnen keuren.
- StopWatch
Stopwatch functie met optie voor maischschemata en hopgiften tijdens koken te begeleiden.



BROdeLuxe Brouw Gereedschappen

Aanwezige Brouw Gereedschappen (vervolg):

- pH Aanpassing Spoelwater
Hoeveel zuur moet aan het spoelwater toegevoegd worden
- Volume in Vat
Wat is het aanwezige volume in een cilindrisch vat





BR0deLuxe Brouw Gereedschappen

Calculator Hopopslag:

Deze calculator berekent de invloed van de manier van opslag op het alfazuurgehalte.

Hop Opslag Demo Enkelbrouw

Invoer

Hop uit recept: Saaz

% Alfazuur volgens verpakking: 5.3

% Betazuur volgens verpakking: 2.6

Bloemen of pellets: Bloemen

Vacuum verpakt: Ja

Zuurstofwerende verpakking: Ja

Bewaartijd in jaren: 0.5

Bewaartemperatuur in °C: 20

Resultaat

hopopslag factor: 0.8604

huidig alfazuurgehalte: 4.6

Sla Hopopslagfactor op in recept

Klaar Bereken

Selecteer de hop, % alfazuur en hoedanigheid (bloemen of pellets) worden uit recept overgenomen.

Voeg waarde voor % betazuur (indien niet bekend, is % betazuur ~ de helft aan % alfazuur), wijze van verpakking en bewaarcondities in.

Klik op 'Bereken' en de hopopslagfactor (HSF) en schatting huidige alfazuur gehalte worden getoond.

Door de optie 'Sla Hopopslagfactor op in recept' aan te vinken, wordt met de HSF rekening gehouden.



BROdeLuxe Brouw Gereedschappen

Calculator Hopopslag:

Door de optie 'Sla Hopopslagfactor op in recept' aan te vinken, wordt met de HSF rekening gehouden.

Hopgift(en):

Bitterhopgift(en):

82 gr Galena, PELLET, 12.7 % alfazuur (HSF=0.86; 10.9 % alfazuur), 60 min kooktijd, BITTER,
26 gr Centennial, PELLET, 15.0 % alfazuur (HSF=1.00; 15.0 % alfazuur), 60 min kooktijd, BITTER,

Aromahopgift(en):

60 gr Saaz, LEAF, 5.3 % alfazuur (HSF=0.74; 3.9 % alfazuur), 10 min kooktijd, AROMA,
40 gr Tettnanger, PELLET, 3.2 % alfazuur (HSF=1.00; 3.2 % alfazuur), 5 min kooktijd, AROMA,



BROdeLuxe Brouw Gereedschappen

Hop Partition Magic:

Deze calculator berekent de vervanging van een bitterhop uit het recept door 1 of meerdere.

Bitterhop Vervanging

Selecteer bitterhop uit Recept

Hop Soort	Hoedanigheid	% van Totaal EBU	SG (kg/m3)	Tijd (min)	Alfazuur (%)	Gebruik	Opmerking
Galena	Pellets	70	1068	60	12.7	Bitter hop	
Centennial	Pellets	30	1068	60	15	Bitter hop	

Hop vervangers

Hop Soort	Hoedanigheid	Gram beschikbaar	SG (kg/m3)	Tijd (min)	Alfazuur (%)	Gebruik	Opmerking
Sub1	Pellets	75	1068	60	8	Bitter hop	Levert 12.9 (totaal: 12.9) van 19.1 ...
Sub2	Bloemen	27	1068	60	12	Bitter hop	Levert 6.4 (totaal: 19.3) van 19.1 E...
*							

Vervang geselecteerde Hop door Vervangers? Klaar Evalueer Vervanging

Hop Partition Magic geopend.



BROdeLuxe Brouw Gereedschappen

Hop Partition Magic:

Het bovenste grid toont de bitterhoppen uit het recept.

Selecteer de bitterhop in het bovenste grid die vervangen moet worden.

Geef in het onderste grid de naam van de substitutie bitterhop in kolom hopsoort. SG, Tijd en gebruik worden overgenomen van de hop die vervangen gaat worden. Vul de overige velden in.

Klik op 'Bereken' en de kolom Opmerking wordt aangegeven wat de bijdrage aan bitterheid is door de substitutiehopper.

Mocht een tweede substitutie hop nodig zijn, voer deze op zelfde wijze in.

Door op de knop 'Vervang geselecteerde Hop door vervangers' te drukken, wordt de vervanging doorgevoerd in het recept. Indien nodig, worden de hoeveelheden 'sluitend' gemaakt. Recept nog wel opslaan.



BR0deLuxe Brouw Gereedschappen

Hop Partition Magic:

Recept voor en na een hop vervanging.

Voor

Hopgift(en):

Bitterhopgift(en):

69 gr Galena, PELLET, 12.7 % alfazuur (HSF=1.00; 12.7 % alfazuur), 60 min kooktijd, BITTER,
25 gr Centennial, PELLET, 15.0 % alfazuur (HSF=1.00; 15.0 % alfazuur), 60 min kooktijd, BITTER,

Aromahopgift(en):

60 gr Saaz, LEAF, 5.3 % alfazuur (HSF=1.00; 5.3 % alfazuur), 10 min kooktijd, AROMA,
40 gr Tettnanger, PELLET, 3.2 % alfazuur (HSF=1.00; 3.2 % alfazuur), 5 min kooktijd, AROMA,

Na

Hopgift(en):

Bitterhopgift(en):

25 gr Centennial, PELLET, 15.0 % alfazuur (HSF=1.00; 15.0 % alfazuur), 60 min kooktijd, BITTER,
49 gr Sub1, PELLET, 8.0 % alfazuur (HSF=1.00; 8.0 % alfazuur), 60 min kooktijd, BITTER, Vervangende BitterHop 1
45 gr Sub2, LEAF, 12.0 % alfazuur (HSF=1.00; 12.0 % alfazuur), 60 min kooktijd, BITTER, Vervangende BitterHop 2

Aromahopgift(en):

60 gr Saaz, LEAF, 5.3 % alfazuur (HSF=1.00; 5.3 % alfazuur), 10 min kooktijd, AROMA,
40 gr Tettnanger, PELLET, 3.2 % alfazuur (HSF=1.00; 3.2 % alfazuur), 5 min kooktijd, AROMA,



BR0deLuxe Brouw Gereedschappen

Continue Hoppen:

Deze calculator berekent de hopgiften voor continue hoppen.

Continue Hoppen Demo Enkelbrouw

Continue Hoppen

Invoer

Hop uit recept: Centennia

Levert gewenste bitterheid (EBU): 9.0

Kooktijd (min): 60

Interval (min): 5

SG bij start koken (kg/m3): 1068

SG bij eind koken (kg/m3): 1077

Alfazuurgehalte (%): 15.0

Hop hoedanigheid: Pellets

Volume (L): 100.0

Modus

Gelijke hoeveelheid hop in grammen toevoegen

Gelijke hoeveelheid hop in EBU toevoegen

EBU lineair oplopend(+)/aflopend(-)

EBU verschil: 0

Continue Hopgiften

Aantal Hopgiften: 12

Totale Hopgift (gr): 39.6

#	Tijd	Kooktijd	SG (kg/m3)	Gram	EBU	EBU Totaal
1	0.0	60	1068.0	3.3	1.1	1.1
2	5.0	55	1068.8	3.3	1.0	2.1
3	10.0	50	1069.5	3.3	1.0	3.1
4	15.0	45	1070.3	3.3	1.0	4.1
5	20.0	40	1071.0	3.3	0.9	5.0
6	25.0	35	1071.8	3.3	0.9	5.8
7	30.0	30	1072.5	3.3	0.8	6.6
8	35.0	25	1073.3	3.3	0.7	7.3
9	40.0	20	1074.0	3.3	0.6	7.9
10	45.0	15	1074.8	3.3	0.5	8.4
11	50.0	10	1075.5	3.3	0.4	8.8
12	55.0	5	1076.3	3.3	0.2	9.0

Vervang geselecteerde Hop door Continue Hopgift? Klaar Bereken



BR0deLuxe Brouw Gereedschappen

Continue Hoppen:

Om te continue hoppen, zal dat in de hopgiften moeten worden opgenomen. Dit kan wat werk zijn. Om dit te vereenvoudigen, is Brouw Gereedschap Continue Hoppen gemaakt.

Stel je recept op en voer de hopgiften in. Voer de bitterhop die als continue hop ingezet gaat worden eenmalig in met de langste kooktijd.

Hopgift(en):

Bitterhopgift(en):

69 gr Galena, PELLET, 12.7 % alfazuur (HSF=1.00; 12.7 % alfazuur), 60 min kooktijd, BITTER,
25 gr Centennial, PELLET, 15.0 % alfazuur (HSF=1.00; 15.0 % alfazuur), 60 min kooktijd, BITTER,

Aromahopgift(en):

60 gr Saaz, LEAF, 5.3 % alfazuur (HSF=1.00; 5.3 % alfazuur), 10 min kooktijd, AROMA,
40 gr Tettnanger, PELLET, 3.2 % alfazuur (HSF=1.00; 3.2 % alfazuur), 5 min kooktijd, AROMA,

Start Continue Hoppen en selecteer de Hop uit het recept. De velden worden automatisch ingevuld, maar kunnen indien nodig gewijzigd worden.



BR0deLuxe Brouw Gereedschappen

Continue Hoppen:

Selecteer de modus: gelijke hoeveelheden in gewicht, gelijke hoeveelheden in bitterheid of een lineair oplopend/aflopend verschil in EBU tussen eerste en laatste hopgift.

Klik op Bereken en de grid met Continue Hopgiften wordt bijgewerkt.

Indien naar wens, klik op de knop 'Vervang geselecteerde Hop door Continue Hopgift?' en de hopgift in het recept wordt bij gewerkt.

Hopgift(en):

Bitterhopgift(en):

25 gr Centennial, PELLET, 15.0 % alfazuur (HSF=1.00; 15.0 % alfazuur), 60 min kooktijd, BITTER,
8 gr Galena, PELLET, 12.7 % alfazuur (HSF=1.00; 12.7 % alfazuur), 60 min kooktijd, BITTER, Continue Hop 1
8 gr Galena, PELLET, 12.7 % alfazuur (HSF=1.00; 12.7 % alfazuur), 55 min kooktijd, BITTER, Continue Hop 2
8 gr Galena, PELLET, 12.7 % alfazuur (HSF=1.00; 12.7 % alfazuur), 50 min kooktijd, BITTER, Continue Hop 3
8 gr Galena, PELLET, 12.7 % alfazuur (HSF=1.00; 12.7 % alfazuur), 45 min kooktijd, BITTER, Continue Hop 4
8 gr Galena, PELLET, 12.7 % alfazuur (HSF=1.00; 12.7 % alfazuur), 40 min kooktijd, BITTER, Continue Hop 5
8 gr Galena, PELLET, 12.7 % alfazuur (HSF=1.00; 12.7 % alfazuur), 35 min kooktijd, BITTER, Continue Hop 6
8 gr Galena, PELLET, 12.7 % alfazuur (HSF=1.00; 12.7 % alfazuur), 30 min kooktijd, BITTER, Continue Hop 7
8 gr Galena, PELLET, 12.7 % alfazuur (HSF=1.00; 12.7 % alfazuur), 25 min kooktijd, BITTER, Continue Hop 8
8 gr Galena, PELLET, 12.7 % alfazuur (HSF=1.00; 12.7 % alfazuur), 20 min kooktijd, BITTER, Continue Hop 9
8 gr Galena, PELLET, 12.7 % alfazuur (HSF=1.00; 12.7 % alfazuur), 15 min kooktijd, BITTER, Continue Hop 10
8 gr Galena, PELLET, 12.7 % alfazuur (HSF=1.00; 12.7 % alfazuur), 10 min kooktijd, BITTER, Continue Hop 11
8 gr Galena, PELLET, 12.7 % alfazuur (HSF=1.00; 12.7 % alfazuur), 5 min kooktijd, BITTER, Continue Hop 12

Aromahopgift(en):

60 gr Saaz, LEAF, 5.3 % alfazuur (HSF=1.00; 5.3 % alfazuur), 10 min kooktijd, AROMA,
40 gr Tettnanger, PELLET, 3.2 % alfazuur (HSF=1.00; 3.2 % alfazuur), 5 min kooktijd, AROMA,

Sla het recept op.



BR0deLuxe Brouw Gereedschappen

Conversie Suikerconcentraties:

Dit Brouw Gereedschap maakt het Converteren van suikerconcentraties naar g/L, ` Plato, ` Brix en Soortelijk Gewicht eenvoudig.

Conversie Suiker Concentraties

Conversie suikereenheden (nauwkeurig in SG range van 1005-1150 kg/m3)

Van

- concentratie (gr/L)
- soortelijk gewicht (kg/m3)
- * Plato (gr/100gr)
- * Brix (gr/100gr)

Waarde: *

Naar

Concentratie (gr/L):

Soortelijk gewicht (kg/m3):

* Plato (gr/100gr):

* Brix (gr/100gr)*:

* * Plato is gebaseerd op hydrometer metingen; * Brix is gebaseerd op refractometer metingen met sucrose. Vanwege het feit dat wort grotendeels uit maltose en niet sucrose bestaat, is de lichtbreking iets anders en is er een correctie nodig op de uitlezing. Daardoor is er ook een verschil tussen * Plato en * Brix: * Brix = 1.04 * * Plato





BR0deLuxe Brouw Gereedschappen

Conversie Suikerconcentraties:

Selecteer de eenheid en vul de waarde in die je wilt converteren.

Klik op de knop 'Converteer' en de waarden worden berekend.

Conversie Suiker Concentraties

Conversie suikereenheden (nauwkeurig in SG range van 1005-1150 kg/m³)

Van

- concentratie (gr/L)
- soortelijk gewicht (kg/m³)
- * Plato (gr/100gr)
- * Brix (gr/100gr)

Waarde: * 125

Naar

Concentratie (gr/L):

Soortelijk gewicht (kg/m³):

* Plato (gr/100gr):

* Brix (gr/100gr) *:

* * Plato is gebaseerd op hydrometer metingen; * Brix is gebaseerd op refractometer metingen met sucrose. Vanwege het feit dat wort grotendeels uit maltose en niet sucrose bestaat, is de lichtbreking iets anders en is er een correctie nodig op de uitlezing. Daardoor is er ook een verschil tussen * Plato en * Brix: * Brix = 1.04 * * Plato

Klaar Converteer

Conversie Suiker Concentraties

Conversie suikereenheden (nauwkeurig in SG range van 1005-1150 kg/m³)

Van

- concentratie (gr/L)
- soortelijk gewicht (kg/m³)
- * Plato (gr/100gr)
- * Brix (gr/100gr)

Waarde: * 125

Naar

Concentratie (gr/L): 125

Soortelijk gewicht (kg/m³): 1048.0

* Plato (gr/100gr): 11.8

* Brix (gr/100gr) *: 12.2

* * Plato is gebaseerd op hydrometer metingen; * Brix is gebaseerd op refractometer metingen met sucrose. Vanwege het feit dat wort grotendeels uit maltose en niet sucrose bestaat, is de lichtbreking iets anders en is er een correctie nodig op de uitlezing. Daardoor is er ook een verschil tussen * Plato en * Brix: * Brix = 1.04 * * Plato

Klaar Converteer



BR0deLuxe Brouw Gereedschappen

Hoeveelheid Suiker Ter Afvulling:

Deze calculator berekent hoeveel suiker er toegevoegd moet worden aan de flesjes/vaten.

Hoeveelheid Suiker ter Afvulling Demo Enkelbrouw

Randvoorwaarden

Koolzuur aanwezig in te bottelen bier (gr/L): *

Gewenste koolzuurgehalte (gr/L): *

Te bottelen hoeveelheid bier (L): *

Suikersiroop

Benodigde hoeveelheid suiker (gr):

Totale hoeveelheid siroop (ml):

Totale hoeveelheid siroop (gr):

Werkbare concentratie suikersiroop is 0.7 gr/ml; SG=1256 kg/m³



Tip: prepareer de siroop op gewichtsbasis!

Hoeveelheid suiker nodig voor afvulling flessen

Flesvolume	Gram	ml Siroop
250		
300		
330		
450		
500		
750		

Hoeveelheid suiker nodig voor afvulling vaten

Vuistregel: 0.7 gram suiker per L bier (= 1.0 ml suikersiroop)
Hoe groter het vat des te minder suiker per L bier!
Een vat bier met ca. 1.8 bar overdruk tapt het fijnste!

Bij het openen van dit Brouw Gereedschap worden de drie in te vullen velden ingevuld. Koolzuurgehalte en volume worden uit de Doelstellingen van het recept overgenomen.

Deze waarden kunnen gewijzigd worden.

De flesvolumes worden gedefinieerd in Data Base Beheer – Fles Volumes.

Klik vervolgens op Bereken.

Ontdek ook de Afvul Hulp.





BROdeLuxe Brouw Gereedschappen

Hoeveelheid Suiker Ter Afvulling:

Hoeveelheid suiker ter afvulling is onderdeel van het Recept overzicht.

Suiker ter afvulling:

250 ml: 1.1 gr suiker (=1.6 ml suikersiroop *)
300 ml: 1.3 gr suiker (=1.9 ml suikersiroop *)
330 ml: 1.4 gr suiker (=2.0 ml suikersiroop *)
450 ml: 1.9 gr suiker (=2.7 ml suikersiroop *)
500 ml: 2.1 gr suiker (=3.0 ml suikersiroop *)
750 ml: 3.1 gr suiker (=4.4 ml suikersiroop *)
1000 ml: 4.0 gr suiker (=5.7 ml suikersiroop *)
1500 ml: 5.6 gr suiker (=8.0 ml suikersiroop *)

* Suikersiroop = 0.7 gr/mL; SG=1256 kg/m³



BROdeLuxe Brouw Gereedschappen

Schatting Alcohol en Vergistingsgraad:

Deze calculator berekent een Schatting van het vol% alcohol en vergistingsgraad.

De gegevens (OG en Eind SG) worden overgenomen uit het recept indien aanwezig. Deze velden kunnen gewijzigd worden. Klik dan wel vervolgens op Bereken.

Schatting Percentage Alcohol en Vergistingsgraad Demo ...

SG uitlezingen omrekenen naar vol% alcohol en %VG

Start Soortelijk Gewicht (kg/m3): * 1077

Eind Soortelijk Gewicht (kg/m3): * 1015

Bereken

Berekend % Alcohol (v/v%): 8.2

Berekend Schijnbaar Vergisting (%): 80.5

Klaar



BROdeLuxe Brouw Gereedschappen

Refractometer Metingen:

Dit Brouw Gereedschap heeft twee berekeningen aan boord aan de hand van refractometer metingen:

1. Schatting van het vol% alcohol in het bier aan de hand van Start SG en Eind SG in °Brix.
2. Schatting Begin SG aan de hand van Eind SG meting met hydrometer en refractometer.

Refractometer Metingen Demo Enkelbrouw

Berekeningen met Refractometer metingen

Brix uitlezingen omrekenen naar eind- en begin SG (kg/m3)

Start Refractometer aflezing (°Brix): *

Eind Refractometer aflezing (°Brix): *

Temperatuur (°C): *

Bereken

Berekend Begin SG (kg/m3):

Berekend Eind SG (kg/m3):

Berekend % Alcohol (v/v%):

Berekend Schijnbaar Vergisting (%):

Eind SG en Eind Brix omrekenen naar begin SG

Eind SG aflezing (kg/m3): *

Eind Refractometer aflezing (°Brix): *

Bereken

Berekend Begin SG (kg/m3):

Klaar



BROdeLuxe Brouw Gereedschappen

Kleurschatting:

Deze calculator biedt de brouwer de mogelijkheid om een indruk van de bierkleur te krijgen. Immers, de kleurwaarneming is afhankelijk van vele zaken zoals waarnemer, omgevingslicht, lengte van het bier waar doorheen wordt gekeken, manier van bierbereiding, mouten, vergisting, koken enzovoorts.

De kleurschatting gebruikt in alle versies van BROdeLuxe is volgens Walsh/Nauds.





BR0deLuxe Brouw Gereedschappen

Bepaling Eindbestemming na Spoelen:

Dit Brouw Gereedschap biedt de brouwer de mogelijkheid de eindbestemming te laten uitrekenen voor zowel het volume als Begin SG (kg/m³) volgens de doelstellingen. Het volume en bijbehorende soortelijk gewicht van het goed gemengde wort dienen gemeten en ingevoerd te worden.

Vul de meetwaarden voor Volume en SG na spoelen in en klik op knop 'Bereken'. In het frame 'Bestemming' wordt inzicht gegeven als de Doelstelling Volume en SG aangehouden wordt. De insteek is uiteraard dat er zo dicht mogelijk bij de Doelstellingen uitgekomen wordt.

Bepaling Eindbestemming na Spoelen Dem...

Doelstelling bier

Volume (L): 100
Begin SG (kg/m³): 1077.3

Volume en SG na spoelen (meting!)

Volume (L) na spoelen: 120
SG na spoelen (kg/m³): 1068

Bestemming

Op Volume
100 L: 1081 kg/m³

Op SG
1077 kg/m³: 105 L





BROdeLuxe Brouw Gereedschappen

Keuringsformulier:

Dit Brouw Gereedschap toont een formulier om bieren te kunnen keuren. Het keuringsformulier is te vinden in BROdeLuxe2\Templates\. Indien het keuringsformulier niet het gewenste formaat heeft, kan de gebruiker het bestaande keuringsformulier vervangen door zijn eigen keuringsformulier. Voorwaarde is dat de nieuwe template in BROdeLuxe2\Templates\ aanwezig moet zijn met de bestandsnaam Keuringsformulier.pdf .

Keuringsformulier

Algemeen:
Naam bier: _____
Brouwer: _____
Biertype: _____
Inhoud: _____ cl/oz
THT/BD: ____ - ____
Temperatuur: koud | koel | kamer | lauw | warm
Verpakking: fles | blik | fust
Nagisting op fles: ja | nee
Proefdatum: ____ - ____ - ____
Plaats: _____
Bijzonderheden: _____



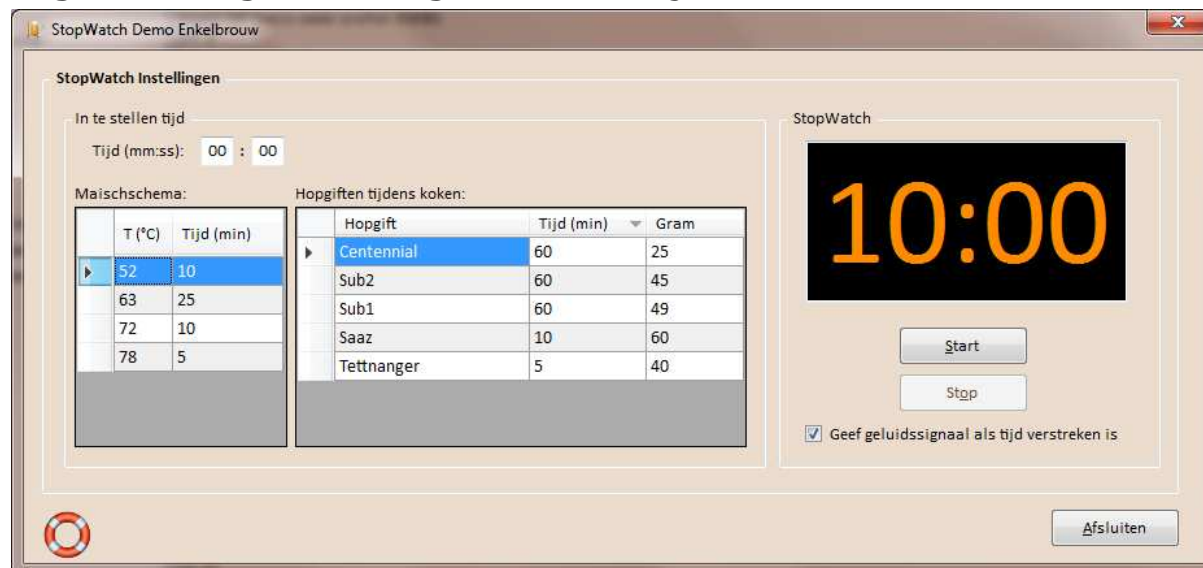
BR0deLuxe Brouw Gereedschappen

StopWatch:

Het Brouw Gereedschap Stopwatch biedt de mogelijkheid een Stopwatch functie te aktiveren voor het uitvoeren van het maischschemata, hopgiften tijdens het koken of een willekeurig in te stellen tijd. Selecteer het juiste grid of vul veld 'Tijd' in.

Klik op Start om de StopWatch te laten lopen.

Optie om geluidssignaal te geven als tijd verstreken is, is aanwezig.





BR0deLuxe Brouw Gereedschappen

pH Aanpassing Spoelwater:

Deze calculator berekent hoeveel ml zuur aan het spoelwater toegevoegd moet worden.

Deze berekening geldt NIET voor het bepalen van hoeveel ml zuur aan de maisch moet worden toegevoegd.

Open het Brouw Gereedschap en velden worden ingevuld met waarden uit het recept.

Vul de gewenste pH in (meestal 6.0).

Klik op 'Bereken' en het aantal ml wordt berekend.

Indien van de optie 'Voeg toe aan recept als additief' gebruik wordt gemaakt, wordt het zuur toegevoegd aan additieven lijst.



BR0deLuxe Brouw Gereedschappen

pH Aanpassing Spoelwater:

pH Aanpassing Spoelwater Demo Enkelbrouw

pH aanpassing spoelwater KWBG

Water bron: KWBG

Alkaliteit (mg CaCO₃ / L): 107.4

Volume Spoelwater (L): * 101.3

pH Spoelwater: * 8.0

Gewenste pH Spoelwater: *

Type Zuur: * 75% Fosforzuur

Bereken

Schatting toe te voegen zuur (ml):

Voeg toe aan recept als additief

*Voeg zuur in gedeeltes toe aan het spoelwater en meet tussen door de pH!
Deze pH aanpassing geldt NIET om de pH van de malsch aan te passen!!*

Klaar



pH Aanpassing Spoelwater Demo Enkelbrouw

pH aanpassing spoelwater KWBG

Water bron: KWBG

Alkaliteit (mg CaCO₃ / L): 107.4

Volume Spoelwater (L): * 101.3

pH Spoelwater: * 8.0

Gewenste pH Spoelwater: * 6.0

Type Zuur: * 75% Fosforzuur

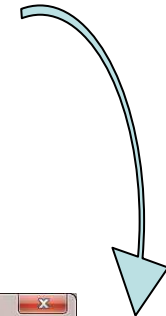
Bereken

Schatting toe te voegen zuur (ml): 11.2

Voeg toe aan recept als additief

*Voeg zuur in gedeeltes toe aan het spoelwater en meet tussen door de pH!
Deze pH aanpassing geldt NIET om de pH van de malsch aan te passen!!*

Klaar



Toevoegingen Demo Enkelbrouw

Toevoegingen

	Omschrijving	Type	Gebruik	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd (min)	Opmerking
	cardamon	Specerij	Koken	2.5	Gram	5	gram
	75% Fosforzuur	Wateraanpassi...	Malsch	11.2	mL	0	Spoelwater aanpassing in ml naar
*							

Recept Wizard actief

Annuleren OK



BR0deLuxe Brouw Gereedschappen

Volume in Vat:

Deze calculator berekent wat het aanwezige volume in een cilindrisch vat is.

Vul de hoogte, diameter en gemeten niveau in.

De gemeten niveau kan van de 'bodem' of van de 'rand' gedaan worden.

Klik op 'Bereken'.

The screenshot shows a software window titled "Volume in Cilindrisch Vat Demo Enkelbrouw". The window contains a form for calculating the volume of a cylindrical vessel. The form is titled "Metingen aan cilindrisch vat" and includes the following fields and controls:

- "Hoogte vat (cm):" with a value of 56.
- "Diameter vat (cm):" with a value of 43.
- "Gemeten niveau (cm):" with a value of 15.
- Two radio buttons for measurement reference: "gemeten vanaf de top" (selected) and "gemeten vanaf de bodem".
- A "Bereken" button.
- A field for "Berekend Volume (L):" showing the result 59.5.
- A "Klaar" button and a lifebuoy icon at the bottom left.



BROdeLuxe Brouw Gereedschappen

Beschikbare BROdeLuxe presentaties:

- BROdeLuxe Basis.
- Ontwikkelen van Recepten.
- Brouw Gereedschappen.
- Data Base Beheer.
- BROdeLuxe Online *.
- Tips and Tricks *.

*: in ontwikkeling. Binnenkort te vinden op www.brodeluxe.nl .



BR0deLuxe Brouw Gereedschappen

Vragen?