



BRodeLuxe DB beheer

BRodeLuxe database beheer is een presentatie/training met als doel het data base beheer binnen BRodeLuxe uit te leggen. Aan bod komen de volgende onderwerpen:

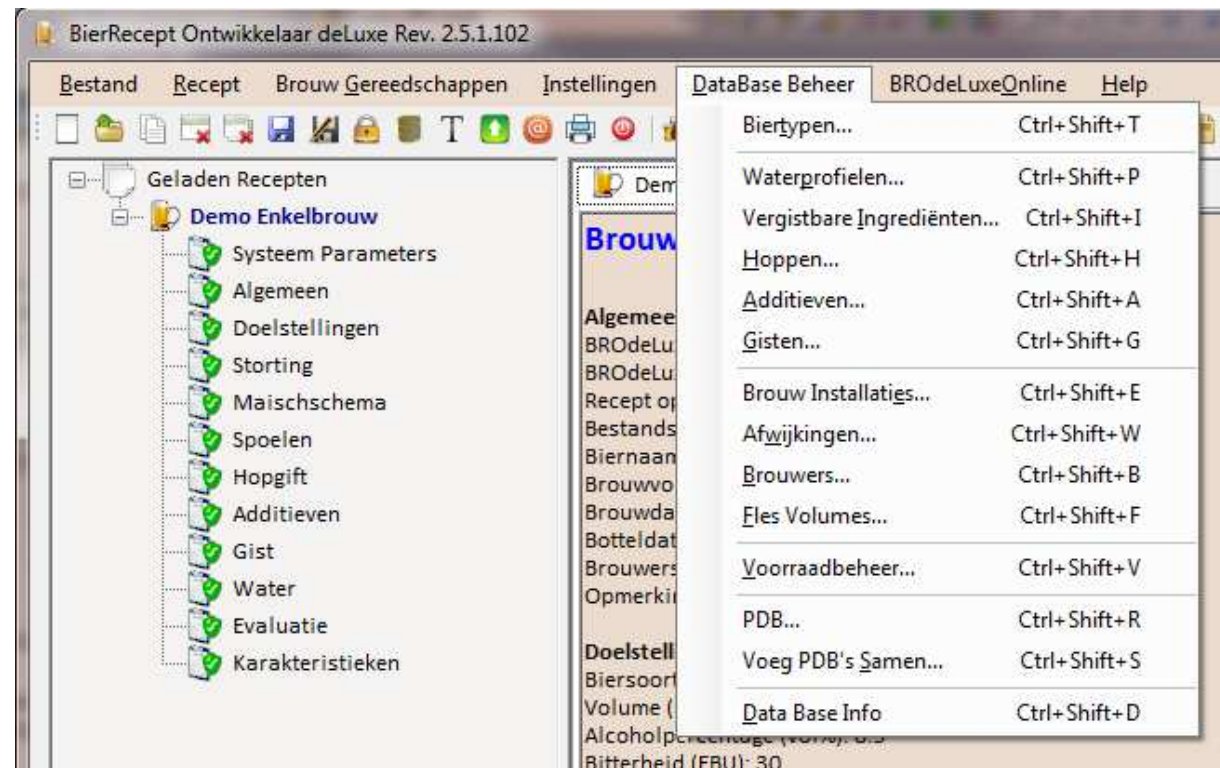
- Data Base beheer algemeen
- Onderhoud en toepassing van de stam data



BRodeLuxe DB beheer

Data Base beheer algemeen:

- Onderhoud van basis gegevens (stam data), die binnen BRodeLuxe2 gebruikt worden.





BRodeLuxe DB beheer

Data Base beheer algemeen:

- Er zijn twee Access Data base aanwezig in BRodeLuxe2:
 - BRodeLuxe.mdb
 - BRodeLuxe_PDB.mdb (Persoonlijke Recepten DB)
- Geen password beveiliging, gewoon te openen in Access.
- De bestanden zijn te vinden in:
<\\\\BRodeLuxe2\\DataBases\\>
- Er kan in de Opties ingesteld worden om bij het openen en/of sluiten van een BRodeLuxe sessie, een back-up te maken van de data bases. De back-ups zijn ook te vinden in
<\\\\BRodeLuxe2\\DataBases\\> .



BRodeLuxe DB beheer

Data Base beheer algemeen:

- In de Data Base worden gegevens onderhouden voor Biertypen, Waterprofielen, Vergistbare Ingredienten, Hoppen, Additieven, Gisten, Brouwinstallaties, Afwijkingen, Brouwers, Flesvolumes, Voorraadbeheer en Persoonlijke Recepten Data Base.
- Er zijn stam data aanwezig die als referentie informatie dienen en (nog) niet geïntegreerd zijn met andere functionaliteit binnen BRodeLuxe2 (Vergistbare ingredienten, Hoppen, Additieven, Gisten, Afwijkingen en Voorraadbeheer).
- Er zijn stam data aanwezig die wel geïntegreerd zijn met andere functionaliteiten binnen BRodeLuxe2 (Biertypen, Waterprofielen, Brouwinstallaties, Brouwers, Flesvolumes en Persoonlijke Recepten Data Base).



BRodeLuxe DB beheer

Data Base beheer algemeen:

- Data base beheer houdt in het toevoegen, onderhouden en verwijderen van records uit de tabellen. Voor alle tabellen is dezelfde aanpak aangehouden.

The screenshot shows a window titled 'Toevoegingen' (Additions) with a table of data and a form for editing a record. The table has columns: ID, NAAMTOEVOEGING, TYPE, GEBRUIK, and OPMERKING. The form below the table has fields for ID, Naam, Type, Gebruik, and Opmerking. A red box highlights the 'Verwijder' (Delete), 'Update', and 'Voeg Toe' (Add) buttons. An arrow points from the text 'Verwijderen van records uit de tabellen' to the 'Verwijder' button.

ID	NAAMTOEVOEGING	TYPE	GEBRUIK	OPMERKING
1	CaCl2	Brouwzout	Brouwzout	Voor het maken van een ander waterpro..
2	CaCO3	Brouwzout	Brouwzout	Kalk. Voor het maken van een ander wat..
3	CaSO4	Brouwzout	Brouwzout	Voor het maken van een ander waterpro..
4	MgSO4	Brouwzout	Brouwzout	Voor het maken van een ander waterpro..
5	NaCl	Brouwzout	Brouwzout	Keukenzout. Voor het maken van een an..
6	NaHCO3	Brouwzout	Brouwzout	Baksoda. Voor het maken van een ander .
7	Abrikozen	Fruit		
8	Braambessen	Fruit		

Toevoeging

ID: 1

Naam: * CaCl2

Type: Brouwzout

Gebruik: Brouwzout

Opmerking: Voor het maken van een ander waterprofiel. Voegt calcium en chloride toe. Voor het verbeteren van zoetere bieren.

Verwijder

Update

Voeg Toe

Exporteer

Klaar

Record ID# 1 selected.



BRodeLuxe DB beheer

Data Base beheer algemeen:

- Indien er een record wordt toegevoegd, geven de velden voorzien van een rode asteriks aan dat deze verplicht zijn.
- Worden er foutieve waarden ingevuld, zal de achtergrond van het veld rood kleuren. Het record zal dan niet ge-update of toegevoegd worden.
- Onder de labels en/of velden kunnen 'tooltip text' te voorschijn komen als er met de muis overheen wordt gegaan. Dit geeft de gebruiker extra informatie.

Gist	
ID:	3
Vergistingsgraad:	* 75 - 78
Naam:	* 1026 British Cask Ale
Vergistingstemp.:	* 15 Grenswaarden: 0 - 100 %
Herkomst:	
Alcohol Tolerantie:	* 0 - 8

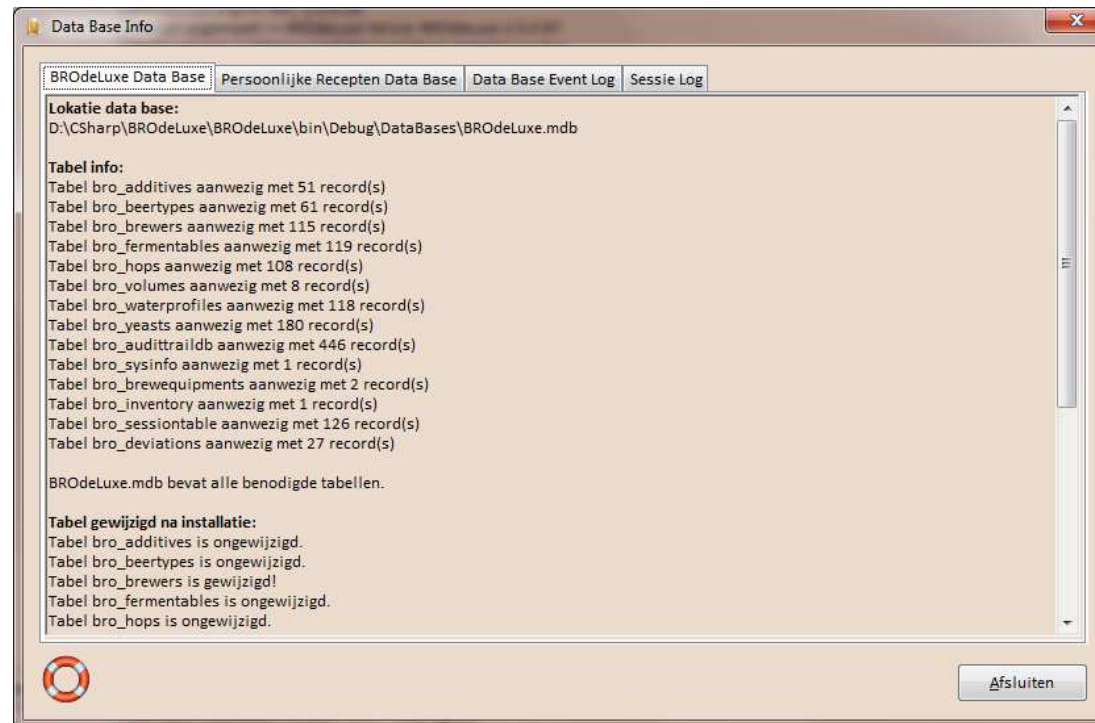
- De kolommen in de grid waar het tabel overzicht wordt weergegeven, zijn sorteerbaar.
- Door een rij te selecteren in het grid, worden de velden van het record getoond.



BRodeLuxe DB beheer

Data Base beheer algemeen:

- Info over de data base gaat via menu Data Base Info. In het overzicht bevinden zich 4 tabs. Tab 'BRodeLuxe Data Base' geeft overzicht van de tabellen in BRodeLuxe.mdb met aantal records en of de tabel gewijzigd is. Tab 'Persoonlijke Recepten Data Base' geeft info over BRodeLuxe_PDB.mdb .





BRodeLuxe DB beheer

Data Base beheer algemeen:

- Tab 'Data Base Event Log' geeft overzicht van veranderingen aan de tabellen.
Tab 'Sessie Log' geeft overzicht van BRodeLuxe sessies.

The screenshot displays two overlapping windows from the BRodeLuxe DB management application. The background window is titled 'Data Base Info' and has tabs for 'BRodeLuxe Data Base', 'Persoonlijke Recepten Data Base', 'Data Base Event Log', and 'Sessie Log'. The 'Data Base Event Log' tab is active, showing a table with the following data:

ID	Table	Event	Changed_at
421	bro_brewers	New Record added: Ric...	20-Mar-2016 15:48:26
428	bro_brewers	New Record added: Ro...	20-Mar-2016 15:48:26
427	bro_brewers	New Record added: Ro...	20-Mar-2016 15:48:26
446	bro_brewers	New Record added: Ro...	20-Mar-2016 15:48:26
426	bro_brewers	New Record added: Ro...	20-Mar-2016 15:48:26
425	bro_brewers	New Record added: Ro...	20-Mar-2016 15:48:26
424	bro_brewers	New Record added: Rin...	20-Mar-2016 15:48:26
429	bro_brewers	New Record added: Ro...	20-Mar-2016 15:48:26
422	bro_brewers	New Record added: Ric...	20-Mar-2016 15:48:26
418	bro_brewers	New Record added: Pet...	20-Mar-2016 15:48:26
420	bro_brewers	New Record added: Re...	20-Mar-2016 15:48:26
419	bro_brewers	New Record added: Re...	20-Mar-2016 15:48:26
417	bro_brewers	New Record added: Pet...	20-Mar-2016 15:48:26
415	bro_brewers	New Record added: Pe...	20-Mar-2016 15:48:26
414	bro_brewers	New Record added: Pa...	20-Mar-2016 15:48:26
413	bro_brewers	New Record added: Pa...	20-Mar-2016 15:48:26

The foreground window is titled 'Sessie Log' and has tabs for 'BRodeLuxe Data Base', 'Persoonlijke Recepten Data Base', 'Data Base Event Log', and 'Sessie Log'. The 'Sessie Log' tab is active, showing a table with the following data:

ID	WinAccount	SessionNumber	SessionStart	SessionEnd	DURATION
126	\\1911LV_1\Peter	7195	01-May-2016 08:07:32		
125	\\1911LV_1\Peter	7190	27-Apr-2016 12:50:14	27-Apr-2016 12:53:48	214
124	\\1911LV_1\Peter	7189	27-Apr-2016 12:34:28	27-Apr-2016 12:35:16	48
123	\\1911LV_1\Peter	7188	27-Apr-2016 12:31:53	27-Apr-2016 12:32:16	23
122	\\1911LV_1\Peter	7187	27-Apr-2016 12:28:19	27-Apr-2016 12:29:04	45
121	\\1911LV_1\Peter	7186	27-Apr-2016 12:22:37	27-Apr-2016 12:25:38	181
120	\\1911LV_1\Peter	7185	27-Apr-2016 12:18:40	27-Apr-2016 12:19:16	36
119	\\1911LV_1\Peter	7184	27-Apr-2016 12:13:56	27-Apr-2016 12:14:52	56
118	\\1911LV_1\Peter	7183	27-Apr-2016 11:50:50	27-Apr-2016 11:51:15	25
117	\\1911LV_1\Peter	7182	27-Apr-2016 11:42:30	27-Apr-2016 11:42:37	7
116	\\1911LV_1\Peter	7181	27-Apr-2016 11:33:51	27-Apr-2016 11:36:20	149
115	\\1911LV_1\Peter	7180	27-Apr-2016 11:01:31	27-Apr-2016 11:02:37	66
114	\\1911LV_1\Peter	7179	27-Apr-2016 10:59:17		
113	\\1911LV_1\Peter	7178	27-Apr-2016 10:58:09	27-Apr-2016 10:59:07	58
112	\\1911LV_1\Peter	7177	27-Apr-2016 10:54:43	27-Apr-2016 10:56:14	91



BRodeLuxe DB beheer

Data Base beheer algemeen:

- Persoonlijke Recepten Data Bases kunnen gemerged worden. Er wordt simpelweg naar het BRodeLuxe_PDB.mdb bestand gevraagd die gemerged moet worden met de eigen Persoonlijke Recepten Data Base. Op deze manier kan eenvoudig recepten uitgewisseld worden.

Tijdens het mergen wordt gekeken aan de hand van de GUID van het recept of deze al aanwezig is in de PDB of niet. Indien aanwezig, dan worden ze onder deze GUID ondergebracht.



BRodeLuxe DB beheer

Onderhoud en toepassing van de stam data:

- Biertypen.

Bier Stijlen

ID	BIERTYPE	KLASSE	GISTING	GISTGRD_VAN	GISTGRD_TOT	ALC_VAN	ALC_TOT	FG_VAN	FG_TOT
1	Berliner Weisse	A	Hooggegist/melkzuurg...	75	78	2.8	3.8	1003	1006
2	Bitter (Ordinary & Best)	A	Hooggegist met dryho...	66	77	3.2	4.8	1007	1012
3	California Steam (USA)	A	Laaggegist op 16-21'C ...	74	75	4.5	5.5	1011	1014
4	Dortmunder Export (D)	A	Laaggegist en meestal ...	75	86	4.8	6	1010	1015
5	Faro	A	Spontane gisting met n...	75	99	4.5	6	1000	1006
6	Gueuze-Lambiek (oude)	A	Spontaan vergist versn...	75	99	5	7.6	1000	1010
7	Irish Red Ale	A	Hooggegist en gefilterd	71	83	4	5.2	1010	1014
8	Kölsch	A	Hooggegist met koude...	73	80	4	5	1007	1011
9	Lambic(e)k (oude(B))	A	Spontane gisting mees...	75	99	5.1	6.4	1001	1010

Bier Stijl

ID: 1

Type: Berliner Weisse

Klasse: A

Vergistingsgraad: 75 - 78

Alcohol (v/v%): 2.8 - 3.8

Eind SG (kg/m3): 1003 - 1006

Begin SG (kg/m3): 1028 - 1032

EBC: 4 - 8

EBU: 3 - 8

CO2 (gr/L): 0.5 - 0.65

pH: 2.9 - 3

Gisting: Hooggegist/melkzuurgisting, nagisting op fles

Kleur: Bleek / Lichtblond

Helder: Tweeschijn

Schuim: Romig

Schuimstabiliteit: Stabiël blijvend laagje

Geur: Appelcider, melkzuur (Schultheiss).

Smaak: Brut champagne, ciderachtig, verfrissend zuur.

Basis smaak: Zeer zuur, bitterig

Body: Dun

Mondgevoel: Samentrekkend

Nasmaak: Droog / Zurig

Aanbevolen gisten: 2565 Kölsch, 5526 Brettanomyces lambicus, 5335 Lactobacillus, 1007 German Ale

Verwijder

Update

Voeg Toe

Exporteer

Klaar

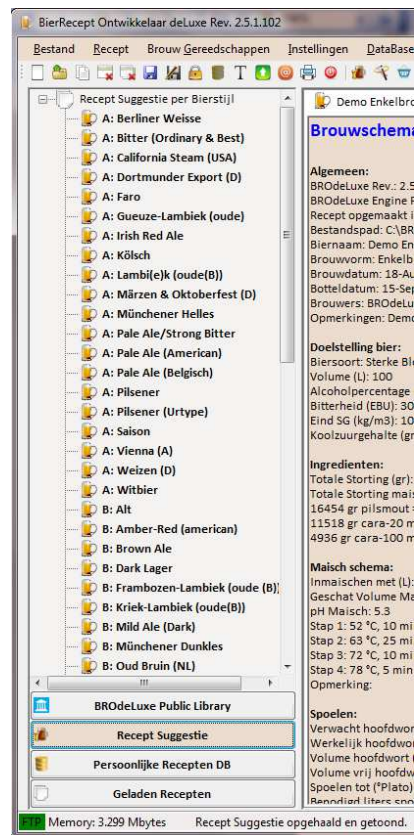
Record ID#1 selected.



BRodeLuxe DB beheer

Onderhoud en toepassing van de stam data:

- Bij elk biertype is een voorbeeld recept aanwezig. Deze zijn terug te vinden als Recept Suggestie, via Recepten Navigator of menu Recept – Recept Suggestie.



ID	BIERTYPE	KLASSE	GISTING	GISTGRD_VAF	GISTGRD_TOI	ALC_VAN	ALC_TOT	FG_VAN	FG_TOT	OG_V
1	Berliner Weisse	A	Hooggegis...	75	78	2.8	3.8	1003	1006	1028
2	Bitter (Ordinary & Best)	A	Hooggegis...	66	77	3.2	4.8	1007	1012	1032
3	California Steam (USA)	A	Laaggegis...	74	75	4.5	5.5	1011	1014	1048
4	Dortmunder Export (D)	A	Laaggegis...	75	86	4.8	6	1010	1015	1048
5	Faro	A	Spontane ...	75	99	4.5	6	1000	1006	1040
6	Gueuze-Lambiek (oude)	A	Spontane ...	75	99	5	7.6	1000	1010	1051
7	Irish Red Ale	A	Hooggegis...	71	83	4	5.2	1010	1014	1044
8	Kölsch	A	Hooggegis...	73	80	4	5	1007	1011	1044
9	Lambic(e)k (oude(B))	A	Spontane ...	75	99	5.1	6.4	1001	1010	1051
10	Märzen & Oktoberfest (D)	A	Laaggegis...	67	84	5.1	6	1012	1016	1050
11	Münchener Helles	A	Laaggegis...	69	73	4.7	5.3	1008	1012	1045
12	Pale Ale/Strong Bitter	A	Hoggegis...	69	76	4.6	6.2	1010	1016	1048
13	Pale Ale (American)	A	Hooggegis...	73	81	4.5	6	1010	1015	1045
14	Pale Ale (Belgisch)	A	Hooggegis...	76	84	4.5	5.5	1010	1014	1048
15	Pilsener	A	Laaggegis...	76	82	4.4	5.2	1008	1013	1044



BRodeLuxe DB beheer

Onderhoud en toepassing van de stam data:

- Waterprofielen.

The screenshot shows a software window titled 'Water Profielen'. It contains a table of water profiles and a detailed form for the selected profile (ID 1).

Id	PLAATS	LAND	ZUURGRAAD	CALCIUM
1	Algemeen brouwater		7	21
2	Amersfoort	Nederland	7.9	33.43
3	Andijk	Nederland	8.1	41
4	Antwerpen	Belgie	0	90
5	Baanhoek		8.1	49
6	Beerschoten		7.9	35.11
7	Berenplaat		8.16	47
8	Bergen	Nederland	8	49

Water Profiel

ID: 1 Plaats: * Algemeen brouwater Land:

pH: * 7 Sulfaat (ppm): * 57 CO3 (ppm): * 46

Ca (ppm): * 21 Na (ppm): * 25 HCO3 (ppm): * 133

Mg (ppm): * 5.2 Cl (ppm): * 16 Alkaliteit (l): * 259.8

Hardheid (l): * 74.2 Fe (ppm): * 0

Opmerking:

Buttons: Verwijder, Update, Voeg Toe, Exporteer, Klaar

Record ID# 1 selected.



BRodeLuxe DB beheer

Onderhoud en toepassing van de stam data:

- In de Opties kan een Waterprofiel als default Waterprofiel geselecteerd worden in tab 'Default Brouw Water'.
In het recept kan het Waterprofiel ook geselecteerd worden.

The screenshot displays two windows from the BRodeLuxe software. The 'Opties Default Brouw Water' window shows a table for selecting a default water profile. The 'Brouw Water Demo Enkelbrouw' window shows settings for a specific brew, including water volume and mineralization.

Opties Default Brouw Water

Selecteer Default Water Profiel
Selecteer in dit grid het default water profiel waarmee gebrouwen wordt op de brouw lokatie. Het instellen van het default brouw water profiel heeft als voordeel dat dit profiel automatisch in het recept opgenomen kan worden als een nieuw - of bestaand recept wordt geopend. Voor de meeste brouwers zal het uitgangsbrouw water een vast gegeven zijn, die eventueel aangepast gaat worden op zuurgraad en samenstelling.

Id	PLAATS	LAND	ZUURGRAAD	CALCIUM	MAGNESIUM	SULFAAT
1	Algemeen brouwwater		7	21	5.2	57
2	Amersfoort	Nederland	7.9	33		
3	Andijk	Nederland	8.1	41		
4	Antwerpen	Belgie	0	90		
5	Baanhoek		8.1	49		
6	Beerschoten		7.9	35		
7	Berenplaat		8.16	47		
8	Bergen	Nederland	8	49		
9	Bergen op Zoom	Nederland	7.8	57		
10	Bilthoven	Nederland	8.1	32		
11	Borgharen	Nederland	7.39	11		

Geselecteerde Default Water Profiel:
ID: 57 Plaats: KWBG

Brouw Water Demo Enkelbrouw

Aan te passen water
Volume (L): 100 Percentage Gemineraliseerd water (%): 0
Opmerking: Water samenstelling in het clubhuis van het KWBG.
Volume Doelstelling (L): 100 Volume Inmaischwater (L): 82 Volume Spoelwater (L): 101

Waterprofielen: Aan te passen water, resultante, gewenst water (mg/L)

Ca2+	Mg2+	SO4	Na+	Cl-	TH	CO3	HCO3	Alk
43	9	50	62	91	145.0	0	131	107.4
43.0	9.0	50.0	62.0	91.0	145.0	0.0	131.0	107.4
43	9	50	62	91	145.0	0	131	107.4

Bron, selecteer water profiel
KWBG
Laren
Leersum
Leidsche Rijn
Leiduin
Lieshout
Linschoten
Lith
Londen
Loosbroek
Loosdrecht
Lopik
Luyksgestel
Macharen
Mengwater-Regio Midden-Zeeland
Mensing
Mensink
München
Nieuwegein
Noord-Bergum
Nuland
Oisshot
Oldeholtspade
Oosterhout
OPB-De Beitel
Ossendrecht
Ouddorp
Pannesheide

Aanpassing door middel van toevoegen van brouwzouten
0.0 gr Calciumsulfaat (CaSO4) 0 aq
0.0 gr Calciumchloride (CaCl2) 0 aq
0.0 gr Calciumcarbonaat (CaCO3) 0 aq
0.0 gr Magnesiumsulfaat (MgSO4) 0 aq
0.0 gr Natriumchloride (NaCl) 0 aq
0.0 gr Natriumbicarbonaat (NaHCO3) 0 aq

Recept Wizard actief



BRodeLuxe DB beheer

Onderhoud en toepassing van de stam data:

- Vergistbare Ingredienten

Vergistbare Ingrediënten

ID	MOUTNAAM	HERKOMST	LEVERANCIER	MOUTSOORT	KLEUR	POT_SG	OPBRENGST
1	Moutextract tarwe	België	Brouwland	Droog Extract	8	1035	80
2	Moutextract amber	België	Brouwland	Droog Extract	18	1035	80
3	Moutextract donker	België	Brouwland	Droog Extract	57	1035	80
4	Moutextract black	België	Brouwland	Droog Extract	95	1035	80
5	Maisvlokken		BrouwLand	Graan	1	1037	73
6	Rijstvlokken		BrouwLand	Graan	1	1032	86
7	Carapils (W)	Duitsland	Weyermann	Droog Extract	2	1031	75
8	Gersten - diastasemout	Duitsland	Weyermann	Graan	2	1032	78

Vergistbare Ingrediënt

ID: 1 Opbrengst: 80

Naam: * Moutextract tarwe Maximale Storting: 100

Herkomst: België Vocht percentage: 0

Leverancier: Brouwland Eiwit percentage: 0

Moutsoort: Droog Extract Gebruik:

Kleur: * 8 Opmerking:

Potentieel SG: * 1035

Verwijder

Update

Voeg Toe

Exporteer

Klaar

Record ID# 1 selected.



BRodeLuxe DB beheer

Onderhoud en toepassing van de stam data:

- Hoppen

Hoppen

ID	HOPNAAM	LAND	LEVERANCIER	HOPSOORT	HOPVORM	ALPHA_VAN	ALPHA_TOT
1	Admiral	Groot Brittan...		Bitterhop & A...	Hop bloemen	13	16
2	Ahtanum	Amerika		Aromahop	Hop bloemen	5.7	6.3
3	Amarillo	Amerika		Bitterhop & A...	Hop bloemen	8	11
4	Aurora	Slovenië		Aromahop	Hop pellets	7	9
5	Bramling Cross	Groot-Brittan...		Aromahop	Hop bloemen	5	7.8
6	Brewers Gold (D)	Duitsland	Kooy's Van der, Goed	Bitterhop & A...	Hop pellets	5.5	6.5
7	Brewers Gold (USA)	Amerika		Bitterhop	Hop bloemen	8	10
8	Bullion	Amerika		Bitterhop & A...	Hop bloemen	6.7	12.9

Hop

ID: 1

Hopnaam: * Admiral

Herkomst: Groot Brittannie

Leverancier:

Hopvorm: Bitterhop & Aromahop

Hopsoort: Hop bloemen

Ratio Alpha/Betazuur: * 2.25

Alphazuur %: * 13 - 16

Betazuur %: * 4.8 - 6.1

Cohumulone %: * 37 - 45

Hopolie %: * 1 - 1.7

Humulone %: * 23 - 26

Carofyleen %: * 6.8 - 7.2

Mycreen %: * 39 - 48

Farnseen %: * 1.8 - 2.2

Stabiliteit: Goed

Vervangers: Target, Northdown, Challenger

Smaak/Geur: Typisch Engels aroma, universele hop.
Goede vervanger voor zowel hoge alpha hop als universele

Opmerking:

Verwijder

Update

Voeg Toe

Exporteer

Klaar

Record ID# 1 selected.



BRodeLuxe DB beheer

Onderhoud en toepassing van de stam data:

- Additieven

Toevoegingen

ID	NAAMTOEVOEGING	TYPE	GEBRUIK	OPMERKING
1	CaCl2	Brouwzout	Brouwzout	Voor het maken van een ander waterpro..
2	CaCO3	Brouwzout	Brouwzout	Kalk. Voor het maken van een ander wat..
3	CaSO4	Brouwzout	Brouwzout	Voor het maken van een ander waterpro..
4	MgSO4	Brouwzout	Brouwzout	Voor het maken van een ander waterpro..
5	NaCl	Brouwzout	Brouwzout	Keukenzout. Voor het maken van een an..
6	NaHCO3	Brouwzout	Brouwzout	Baksoda. Voor het maken van een ander .
7	Abrikozen	Fruit		
8	Braambessen	Fruit		

Toevoeging

ID: 1

Naam: * CaCl2

Type: Brouwzout

Gebruik: Brouwzout

Opmerking: Voor het maken van een ander waterprofiel. Voegt calcium en chloride toe. Voor het verbeteren van zoetere bieren.

Verwijder

Update

Voeg Toe

Exporteer

Klaar

Record ID# 1 selected.



BRodeLuxe DB beheer

Onderhoud en toepassing van de stam data:

- Gisten

Gisten

ID	GISTNAAM	HERKOMST	LEVERANCIER	GISTVORM	GISTTYPE	GISTGRD_VAN	GISTGRD_TC
1	1007 German Ale	Düsseldorf (I...	Wyeast Laboratories	Vloeibare gist	Bovengist	73	77
2	1010 American Wheat	Paffgen, Köln	Wyeast Laboratories	Vloeibare gist	Bovengist	74	78
3	1026 British Cask Ale		Wyeast Laboratories	Vloeibare gist	Bovengist	75	78
4	1028 London Ale	Worthington ...	Wyeast Laboratories	Vloeibare gist	Bovengist	73	77
5	1056 American Ale	Sierra Nevada...	Wyeast Laboratories	Vloeibare gist	Bovengist	73	77
6	1084 Irish Ale	Guinness	Wyeast Laboratories	Vloeibare gist	Bovengist	73	77
7	1087 Wyeast Ale Blend		Wyeast Laboratories	Vloeibare gist	Bovengist	71	75
8	1098 British Ale	Whitbread - d...	Wyeast Laboratories	Vloeibare gist	Bovengist	73	75

Gist

ID: 1 Vergistingsgraad: 73 - 77

Naam: 1007 German Ale Vergistingstemp.: 8 - 20

Herkomst: Düsseldorf (Im Füchschen?) Alcohol Tolerantie: 0 - 11

Leverancier: Wyeast Laboratories Biertypen: Alt, Amerikaanse tarwebier

Gistvorm: Vloeibare gist Smaak/Geur: Droog en verfrissend met een complexe maar toch zachte smaak.

Gisttype: Bovengist

Flocculatie: Laag

Opmerking: St. Stan Alt, Schlosser Alt, Frankenheim Alt en Pinkus Alt

Verwijder

Update

Voeg toe

Exporteer

Klaar

Record ID# 1 selected.



BRodeLuxe DB beheer

Onderhoud en toepassing van de stam data:

- Brouwinstallaties

Brouw Installaties

Brouwinstallaties

	ID	Description	Volume_MashTui	Volume_FilterTui	Volume_BoilingK	Volume_UnderSl	Volume_WaterA	Evaporation	L
▶	1	KWBG Installatie	250	270	360	12	0	16	0
	2	50L Speidel	36	100	100	0	0	2	0

Brouwinstallatie

ID: 1

Naam: * KWBG Installatie

☐ Type Speidel/GrainFather/BIAB

Volume Maischketel (L): * 250

Volume Filterkuip (L): * 270

Volume Kookketel (L): * 360

Opmerking: Het lekkerste maak je zelf!

Volume onder filterplaat (L): * 12

Volume Water toegevoegd (L): * 0

Verdamping (L/uur): * 16

Verlies (L): * 0

Verwijder

Update

Voeg Toe

Exporteer

Klaar

Record ID# 1 selected.



BRodeLuxe DB beheer

Onderhoud en toepassing van de stam data:

- Uit de Brouwinstallaties kan een default Brouwinstallatie gekozen worden in de Opties tab 'Default System Parameters'. In het recept kan ook een Brouwinstallatie gekozen worden.

BRodeLuxe Opties

Opties Default Systeem Parameters

Systeem Parameters
Selecteer in deze tab de default systeem parameters van de brouwinstallatie waarmee gebrouwen wordt op de brouw lokatie. Het instellen van het default systeem parameters heeft als voordeel dat deze parameters automatisch in het recept opgenomen kan worden als een nieuw - of bestaand recept wordt geopend. Voor de meeste brouwers zal de brouwinstallatie een vast gegeven zijn.
N.B. Verandering van de (default) systeem parameters heeft gevolgen voor de berekening van de recepten en de procesvoering!

Algemeen Bestanden Recepten Default System Parameters Default Brouw Water Default Brouwmeester Gmail en FTP

Systeem Parameters
Selecteer brouwsysteem:

ID	Description	Volume_MashTui	Volume_FilterTui	Volume_BoilingK	Volume_UnderSl
1	KWBG Installatie	250			
2	50L Speidel	36			

Omschrijving brouwsysteem: KWBG installatie

Type Speidel/GrainFather/BIAB ☐

Maischketel inhoud (L): 250

Filterkuip inhoud (L): 270

Kookketel inhoud (L): 360

Volume onder Filterplaat (L): 12

Water toegevoegd onder Filterplaat (L): 0

Evaporatie (L/uur): 16

Brouwverlies (L): 0

Opmerking:

Systeem Parameters Demo Enkelbrouw

Systeem Parameters
Selecteer brouwsysteem:

ID	Description	Volume_MashTui	Volume_FilterTui	Volume_Boiling
1	KWBG Installatie	250	270	360
2	50L Speidel	36	100	100

Omschrijving brouwsysteem: * KWBG Installatie

Type Speidel/GrainFather/BIAB ☐

Maischketel inhoud (L): * 250

Filterkuip inhoud (L): * 270

Kookketel inhoud (L): * 360

Volume onder Filterplaat (L): * 12

Water toegevoegd onder Filterplaat (L): * 0

Evaporatie (L/uur): * 16

Brouwverlies (L): * 0

Opmerking: Het lekkerste maak je zelf!

☐ Recept Wizard actief

Annuleren OK

Waarschuwing!
Het veranderen van systeem parameters heeft gevolgen voor de procesvoering!



BRodeLuxe DB beheer

Onderhoud en toepassing van de stam data:

- Afwijkingen

Afwijkingen

ID	AFWIJING	OORZAAK	REMEDIË
1	Aangebrand in geur en/of smaak	Door verhitting m.b.v. gasvlam beslag aa...	
2	Acetaldehyde, sherrysmaak, portosmaak...	Bier te oud, overmatig beluchting, of te ...	
3	Branderig (mout- en gistbitterheid), kof...	Overmatig gebruik donkere mouten. Gis...	
4	Diacetyl (Ranzige boter)	Te weinig gist, trage vergisting, geen dia...	
5	Droog	Te lang gemaïsch op 63°C.	
6	Drop-achtige smaak	Te lang gekookt (te veel maillard produkt...	
7	Esters, ethylacetaat (lijm, oplosmiddel)	Te warme vergisting, te weinig belucht.	
8	Gushing en koolzuurprikkeling (Te veel ko...	Biersteen in de fles, te vroeg gebotteld, t...	

Afwijking

ID:

Afwijking: *

Oorzaak: *

Remedie:

Record ID# 1 selected.



BRodeLuxe DB beheer

Onderhoud en toepassing van de stam data:

- Brouwers

Brouwers

ID	Name	Email_Address
1	BRodeLuxe gebruiker	BRodeLuxe2@gmail.com
2		
3		
4		
5		
6		

Brouwer

ID:

Naam: *

Email adres: *

Scheidingsteken in het csv bestand om gegevens te kunnen importeren:

Kolom Nr. Naam: Kolom Nr. Emailadres:

Verwijder

Update

Voeg Toe

Importeer

Exporteer

Klaar

Record ID#1 selected.

Brouwers kunnen ook geïmporteerd worden mbv een .csv bestand.



BROdeLux DB beheer

Onderhoud en toepassing van de stam data:

- In de opties kan een default brouwmeester gekozen worden.
In de recepten kunnen de brouwers geselecteerd worden (Algemeen)
Brouwers kunnen geselecteerd worden in het versturen van mail.
Brouwers zijn geselecteerd voor het verzenden van de brouwkosten.

The screenshot displays the BROdeLux software interface. The 'Opties Default Brouwmeester' window is open, showing instructions for selecting a default brewmaster. The 'Brouwers' window lists the available brewers, with 'BROdeLux gebruiker' selected. The 'Email Demo Enkelbrouw Recept' window shows the email address 'BROdeLux2@gmail.com' selected for sending the receipt. The 'Algemeen' window shows the beer name 'Demo Enkelbrouw' and the brew date '18-Aug-2013'.

Opties Default Brouwmeester

Selecteer Default Brouwmeester
Selecteer in dit grid de default brouwmeester die recepten ontwikkelt en bewerkt; meestal ben je dit zelf. Het instellen van de default brouwmeester heeft als voordeel dat de brouwmeester automatisch in het recept opgenomen kan worden als een nieuw- of bestaand recept wordt geopend. Vaak is de brouwmeester een vast gegeven voor de gebruiker als die nieuwe recepten ontwikkelt, dus voorkomt dit om dezelfde waarden opnieuw te moeten ingeven.

Brouwers

ID	Name	Email_Address
1	BROdeLux gebruiker	BROdeLux2@gmail.com
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		

Algemeen

Bier naam: Demo Enkelbrouw ☐ Multibrouw

Brouwdatum: 18-Aug-2013 Today: 05-01-16

Botteldatum: 15-Sep-2013 Today: 05-01-16

Opmerking: Demo Enkelbrouw

☐ Recept Wizard actief

Brouwers

Naam (*)	Email adres
BROdeLux gebruiker	BROdeLux2@gmail.com

Email Demo Enkelbrouw Recept

Naar (ontvangers scheiden met ;):

Naam	Email adres
BROdeLux gebruiker	BROdeLux2@gmail.com

Persoonlijke Tekst (nog 1024 karakters beschikbaar):

Attachment: C:\BROdeLux2\Recepten\Demo Enkelbrouw.bro



BRodeLuxe DB beheer

Onderhoud en toepassing van de stam data:

- Flesvolumes
Flesvolumes komen terug in Hoeveelheid suiker ter Afvulling.
Flesvolumes komen terug in het receptoverzicht.

Fles Volumes

ID	Volume
1	250
2	300
3	330
4	450
5	500
6	750

Fles Volume

ID:

Volume (ml):

Record ID# 1 selected.

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!



BRodeLuxe DB beheer

Onderhoud en toepassing van de stam data:

- Voorraadbeheer

Voorraadbeheer

Voorraadoverzicht

ID	Description	Type	AmountAvailable	Unit	DateRegistered	DateChanged
1	Pilsmout	Vergistbaar	6	kg	07-18-15	07-18-15

Voorraad

ID:

Naam: *

Type:

Hoeveelheid Aanwezig: * Eenheid: *

Datum Aangemaakt (dd):

Datum Gewijzigd (dd):

Datum notatie = MM-DD-YYYY

Record ID# 1 selected.



BRodeLuxe DB beheer

Onderhoud en toepassing van de stam data:

- Persoonlijke Recepten Data Base

Persoonlijke Recepten Data Base

ID	GUID	Version	Class	BeerStyle	BeerName	BrewDate	Recipe
1	dbd04df2-65f7-4462-97d8-c13e877f896f	1	C	Sterke Blonde2	Demo Enkelbrouw	11-18-12	[BRodeLu
2	dbd04df2-65f7-4462-97d8-c13e877f896f	2	C	Sterke Blonde	Demo Enkelbrouw	08-18-13	[BRodeLu
3	dbd04df2-65f7-4462-97d8-c13e877f896f	3	C	Sterke Blonde	Demo Enkelbrouw	01-14-14	[BRodeLu
4	adf99a1a-c9c2-48e8-ba3b-4bf1b1dc1dec	1	D	Barley wine	Demo Dubbelbrouw	08-18-13	[BRodeLu
5	adf99a1a-c9c2-48e8-ba3b-4bf1b1dc1dec	2	D	Barley wine	Demo Dubbelbrouw	05-01-14	[BRodeLu
6	03699b1a-cbf4-46a3-9ea5-bbc6e92be39d	1	A	Pale Ale (American)	Demo 50L Speidel	02-19-16	[BRodeLu
7	03699b1a-cbf4-46a3-9ea5-bbc6e92be39d	2	A	Pale Ale (American)	Demo 50L Speidel	03-04-16	[BRodeLu

Persoonlijk Recept

ID: 1 GUID: dbd04df2-65f7-4462-97d8-c13e877f896f

Biernaam: * Demo Enkelbrouw Brouwdatum: * 11-18-12

Versie: * 1 Klasse: * C Bierstijl: * Sterke Blonde2

Recept: * [BRodeLuxe_Version]
Versie=BRodeLuxe 2.2.0.0
[ReceptStatus]
Status=8159

Verwijder

Update

Voeg Toe

Klaar

Record ID# 1 selected.



BRDeLuxe DB beheer

Onderhoud en toepassing van de stam data:

- Persoonlijke Recepten Data Base is terug te vinden menu Recept – Recept uit Persoonlijke Data Base en in de Recepten Navigator.

Recepten uit Persoonlijke Database

Query Persoonlijke Recepten Database

Brouwmeester: Klasse: Item 1:

Brouwers: Bierstijl: Item 2:

☐ >Brouwdatum Sunday , May 01, 2016 Biernaam: Item 3:

☐ <Brouwdatum Sunday , May 01, 2016 Item 4:

ID	GUID	Version	Class	BeerStyle	BeerName	BrewDate	Recipe
6	03699b1a-cbf4-46a3-9ea5-bbc6e92be39d	1	A	Pale Ale (American)	Demo 50L Speidel	02-19-16	[BRDeLuxe_Vers
7	03699b1a-cbf4-46a3-9ea5-bbc6e92be39d	2	A	Pale Ale (American)	Demo 50L Speidel	03-04-16	[BRDeLuxe_Vers
4	adf99a1a-c9c2-48e8-ba3b-4bf1b1dc1dec	1	D	Barley wine	Demo Dubbelbrouw	08-18-13	[BRDeLuxe_Vers
5	adf99a1a-c9c2-48e8-ba3b-4bf1b1dc1dec	2	D	Barley wine	Demo Dubbelbrouw	05-01-14	[BRDeLuxe_Vers
1	dbd04df2-65f7-4462-97d8-c13e877f896f	1	C	Sterke Blonde2	Demo Enkelbrouw	11-18-12	[BRDeLuxe_Vers
2	dbd04df2-65f7-4462-97d8-c13e877f896f	2	C	Sterke Blonde	Demo Enkelbrouw	08-18-13	[BRDeLuxe_Vers
3	dbd04df2-65f7-4462-97d8-c13e877f896f	3	C	Sterke Blonde	Demo Enkelbrouw	01-14-14	[BRDeLuxe_Vers

BierRecept Ontwikkelaar deLuxe Rev. 2.5.1.102

Bestand Recept Brouw Gereedschappen Instellingen DataBase Beheer BRDeLuxe

Recepten Persoonlijke Database

- Demo 50L Speidel
- Demo Dubbelbrouw
- Demo Enkelbrouw

Demo Enkelbrouw

Brouwschema Demo Enke

Algemeen:
 BRDeLuxe Rev.: 2.5.1.102
 BRDeLuxe Engine Rev.: 1.2.0.29
 Recept opgemaakt in BRDeLuxe Versi
 Bestandspad: C:\BRDeLuxe2\Recipes
 Biernaam: Demo Enkelbrouw
 Brouwvorm: Enkelbrouw
 Brouwdatum: 18-Aug-2013
 Botteldatum: 15-Sep-2013
 Brouwers: BRDeLuxe gebruiker
 Opmerkingen: Demo Enkelbrouw

Doelstelling bier:
 Biersoort: Sterke Blonde
 Volume (L): 100
 Alcoholpercentage (vol%): 8.5
 Bitterheid (EBU): 30
 Eind SG (kg/m3): 1015
 Koolzuurgehalte (gr/L): 4.5

Ingrediënten:
 Totale Storting (gr): 32908
 Totale Storting malsch (gr): 32908
 16454 gr pilsnout = 50.00 % Storting,
 11518 gr cara-20 mout = 35.00 % Stor
 4936 gr cara-100 mout = 15.00 % Stor

Maisch schema:
 Inmaischen met (L): 82.3 (2.5 L/kg stor
 Geschat Volume Maisch (L): 127
 pH Maisch: 5.3
 Stap 1: 52 °C, 10 min inmaischstap ei
 Stap 2: 63 °C, 25 min zetmeel rust bet
 Stap 3: 72 °C, 10 min zetmeel rust alfa
 Stap 4: 78 °C, 5 min einde enzymaktivi
 Opmerking:

Spelen:
 Verwacht hoofdwort (*Plato): 22.5 = 1
 Werkelijk hoofdwort (*Plato): 21.0 = 1
 Volume hoofdwort (L): 29.6
 Volume vrij hoofdwort (L): 14.3
 Spelen tot (*Plato): 3.0 = 1012 kg/m3
 Benodigd liter onzuiver water (L): 101

BRDeLuxe Public Library

Recept Suggestie

Persoonlijke Recepten DB

Geladen Recepten

Memory: 2.861 Mbytes Recepten uit Persoonlijke Database opgehaald en getoond.



BRodeLuxe DB beheer

Beschikbare BRodeLuxe presentaties:

- BRodeLuxe Basis.
- Ontwikkelen van Recepten.
- Gebruik van de Gereedschappen *.
- Data Base Beheer.
- BRodeLuxe Online *.
- Tips and Tricks *.

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



BRodeLuxe DB beheer

Vragen?