

De woordenlijst

(bron: Jacques Bertens - <http://www.hobbybrouwen.nl/index.html>)

A

2-row pale malt, American. Amerikaanse lichtgekleurde mout uit 2-rijige gerst. Vergelijkbaar met Europese pils mout. Kleurindicatie: 3,5 EBC. Kan tot 100% van de storting worden gebruikt.

6-row pale malt, American. Amerikaanse lichtgekleurde mout uit 6-rijige gerst. In vergelijking met 2-rijige gerst bevat deze mout meer enzymen en is het rendement lager (meer kaf). Kleurindicatie: 3,5 EBC. Kan tot 100% van de storting worden gebruikt.

A-acid. Afkorting voor alfazuur.

Abbey beer. Abdijbier. Syn: monastery beer.

Absolute alcohol. Pure watervrije ethanol.

Accelerate. Versnellen.

Acerbic. Wrang.

Acetaldehyde. Acetaldehyde. Een stof met een geur en smaak van groene appels.

Acetic. Zurig. De geur van azijnzuur.

Acetic acid. Azijnzuur.

Acetic acid bacteria. Azijnzuurbacteriën.

Acetic flavour. De geur en smaak van azijnzuur.

Acetobacter. Azijnzuurbacteriën.

Acetone flavour. Acetongeur en -smaak.

Achroödextrins. Grensdextrines. Eenvoudige dextrines die geen blauwkleuring geven met jodium.

Acid. Zuur.

Acidic. Scherp zuur. Syn: sour.

Acidic flavour. Zure geur en smaak.

Acidification. Aanzuren. Het toevoegen van zuur of brouwzouten aan het beslag.

Acidity. (1) De mate waarin een oplossing zuur is. (2) Bij het proeven van bier de mate waarin een bier scherp overkomt.

Acid malt. Zuurmout. Een moutsoort die vooral door de Duitse brouwers wordt gebruikt.

Acid rest. De enzym pauze bij 37 à 40°C. Tijdens deze pauze daalt de pH-waarde van het beslag door de werking van het enzym fytase op de moutfosfaten.

Acrospire. Kiem. Het groeiende plantje in een gerstekorrel.

Activator. Een stof die de activiteit of de effectiviteit van een enzym positief beïnvloed.

Adam's ale. Drinkwater.

Addition. Toevoeging.

Additive. Toevoegsel.

Ad-humulone. Adhumulon. Eén van de vijf bekende alfazuren van de hopharsen (ca. 8 - 15 % van de totale hoeveelheid alfazuren).

Adjunct. Toevoeging aan het beslag, meestal worden hiermee ongemoute granen bedoeld.

Ad-lupulone. Adlupulon. Eén van de vijf bekende bèta-zuren van de hopharsen.

Adsorbent. Adsorptiemiddel.

Adsorption. adsorptie.

Aerating. Beluchting.

Aeration. Beluchten.

Aerobacter. Aerobacter. Een bacterie die zuurstof nodig heeft.

Aerobic condition. Aërobische voorwaarde (zuurstof is noodzakelijk).

Aerobiosis. Leven dat zuurstof nodig heeft.

After smell. Een geursensatie die blijft hangen nadat je een bier hebt doorgeslikt.

Aftertaste. Nasmaak. De smaak in je mond na het doorslikken van het bier.

Agar. Agar. Een bindmiddel uit zeewier. Wordt vaak gebruikt voor voedingsbodems.

Aged flavor. Een onplezierige smaak veroorzaakt door het ouder worden van een bier (oxidatie).

Agglutination. Het samenklonteren van (gist)cellen.

Aging. Veroudering, rijping.

Air. Lucht.

Air contamination. Luchtbesmetting.

Air filter. Luchtfilter.

Air infection. Luchtinfectie.

Airing. Zie air rest.

Airlock. Waterslot.

Air pump. Luchtpomp.

Air purification. Luchtzuivering.

Air rest. Het laten ademen van mout tussen twee weekperiodes tijdens het kiemproces.

Airspace. (1) De vrije ruimte in een fles tussen de onderkant van de flesafsluiting en de vloeistof. (2) Zie ullage.

Air stone. Luchtsteentje

Airtight. Luchtdicht.

Albumen. (1) Een andere schrijfwijze voor albumins. (2) Het meellichaam van een gerstekorrel.

Albumins. Een groep van in water oplosbare eiwitten die samenklonteren bij het koken. Door enzymen kunnen deze eiwitten afgebroken worden tot peptiden en aminozuren.

Alcohol. Alcohol.

Alcohol beverage. Alcoholische drank.

Alcohol by volume. Volumepercentage.

Alcohol by weight. Gewichtspercentage.

Alcohol content. Alcoholgehalte.

Alcohol free beer. Alcoholvrij bier.

Alcoholic beverage. Alcoholische drank.

Alcoholic flavour impression. Alcoholische geur- en smaakindruk.

Alcoholic strength. Aanduiding voor het alcoholgehalte. In de USA en Duitsland wordt meestal gewichtspercentages gebruikt terwijl in Nederland en België het alcoholgehalte altijd in volumepercentages wordt uitgedrukt.

Alcohol percentage. Alcoholgehalte.

Alcohol tax. Alcoholaccijns.

Alecost. Basilicum.

Ale draper. Kroegbaas.

Alegar. Bedorven, zuur bier

Aldehyde. Aldehyde. Een organische stof dat door de gistcel voorafgaande aan de vorming van alcohol aangemaakt wordt. In aanwezigheid van zuurstof kan ook een tegengestelde reactie optreden. Alcoholen worden dan omgezet tot complexe aldehyden die een papier-, karton- en sherryachtige smaak kunnen geven.

Alder. Els. Van deze plant is bekend dat in het verleden de takjes, schors en knoppen gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: samentrekkend (looizuren).

Adulterant. Niet toegestane toevoeging.

Ale. (1) Historisch een bier dat niet gehopt is. (2) Een aanduiding voor alle bovengistende bieren.

Ale barrel. Een Engelse inhoudsmaat (146,47 liter).

Ale cost. Balsemwormkruid. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: balsemachting, iets aromatischer dan boerenwormkruid.

Ale hoof. Zie ground ivy.

Ale-house. Een openbare gelegenheid waar bier verkocht wordt.

Ale passion. Een in bepaalde groepen gehanteerde term voor een hoofdpijn veroorzaakt door overmatig biergebruik.

Aleurone layer. Aleuroonlaag. Een laag van grote cellen die in een graankorrel te vinden is tussen het meellichaam en de buitenkant van de korrel. De laag is van belang voor de aanmaak van enzymen.

Ale yeast. Bovengist.

Algae. Algen.

Algicide. Algenbestrijdingsmiddel.

Alkali. Alkali.

Alkaline detergent. Alkalisch reinigingsmiddel.

Alkaline taste. Loogsmaak.

All-extract beer. Bier gemaakt met alleen moutextract.

All-grain beer. Bier gebrouwen met mout en/of ongemoute granen (geen moutextract).

All-malt beer. Bier gebrouwen met alleen mout zonder ongemoute granen, suikers of moutextract.

All-malt wort. Wort verkregen met alleen mout zonder ongemoute granen, suikers of moutextract.

Alloy. Legering.

Almond flavour. Amandelgeur en -smaak.

Aloes. Aloë. Van deze plant is bekend dat in het verleden het tot pasta gedroogd sap van de blaadjes gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: zeer bitter met een sterke bittere geur.

Alpha acid content. Alfazuurpercentage.

Alpha-amylase. Alfa-amylase.

Alternating current. Wisselstroom.

Aluminum keg. Aluminiumfust.

Amber malt, English. Zie brown malt, English.

Ambient temperature. Omgevingstemperatuur.

Amines. Amines.

Amyl acetate. Amylacetaat.

Amylolysis. De enzymmatige afbraak van zetmeel.

Amylopectin. Amylopectine. Vertakte zetmeelketens.

Amylose. Amylose. Onvertakte zetmeelketens.

Amino acid. Aminozuur. Eiwitten bestaan uit aaneenschakelingen van aminozuren.

Aminopeptidase. Aminopeptidase.

Ammonia. Ammoniak.

Amylases. Amylases. Enzymen die zetmeel afbreken tot suikers.

Anaerobe condition. Anaërobische voorwaarde. Afwezigheid van zuurstof is een vereiste.

Analysis method. Analysemethode.

Analyses result. Analyseresultaat.

Analyte. De chemische stof die het doel is van een analytisch onderzoek.

Analytical chemistry. Analytische scheikunde.

Antibacterial agent. Antibacterieel middel.

Anion. Anion. Een negatief geladen ion.

Antagonism. Antagonisme. Het verschijnsel dat de ene smaakstof de smaak van een andere smaakstof vermindert.

Antibiotic. Antibioticum.

Antifoaming agent. Antischuimmiddel.

Antioxidant. Antioxidiemiddel.

Antiseptic. Antiseptica.

Apparatus. Apparaat.

Apparent attenuation. Schijnbare vergistinggraad.

Apparent extract. Het eind soortelijk gewicht van een bier.

Appealing. Een omschrijving voor een makkelijk te drinken bier zonder afwijkende smaken.

Apple flavour. Appelachtige geur en smaak.

Application. Toepassing.

Aquarium pump. Aquariumpomp. Luchtpomp die gebruikt wordt bij het beluchten van het wort.

Aqueous. Waterachtig.

Aroma. Aroma. Het geheel van de geur, smaak, mondgevoel en de nasmaak van een bier.

Aroma evaluation. (1) Het keuren van een bier. (2) Het beschrijven van de smaak van een bier.

Aroma hops. Aromahop.

Aromatic compound. Aromatische verbinding.

Aromatic malt, Belgian. Belgische broeimout. De korrelinhoud is meelachtig en niet glazig. Kleurindicatie: 50 - 150 EBC. Aanbevolen max. storting: 10% van de totale storting mout/granen.

Artificial saturation. Het onder druk voorzien van koolzuur.

Artificial sweetener. Kunstmatige zoetstof.

Asbestos. Asbest.

Ascorbic acid. Ascorbinezuur syn. vitamine C.

Ash. (1) Het materiaal dat achterblijft na verbranding. De hoeveelheid as is sterk afhankelijk van het gehalte aan anorganische zouten in het oorspronkelijke materiaal. (2) Es. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes en schors gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter.

Assay. Onderzoek.

Assessor. Proever. Een deelnemer van een proefpanel.

Astringent taste. Samentrekkende wrange smaak.

Atmospheric humidity. Luchtvochtigheid.

Attemper. Het reguleren of wijzigen van de temperatuur.

Attemperation. Temperatuurbeheersing tijdens gisting.

Attemperator. Gisttankkoeler.

Attenuation. (1) Vergisting. (2) De vermindering in SG van het wort ten gevolge van de vergisting.

Autolysed flavour. Autolysegeur en -smaak (oude gist).

Autolysis. Autolyse. Het uiteenvallen van gistcellen.

Auxiliary material. Hulpstof.

Avens. Gewoon nagelkruid. Van deze plant is bekend dat in het verleden de wortel gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: prettig kruidnagelachtig.

Azure barley. Zesrijige Amerikaanse brouwersgerst.

B

B1202 barley. Tweerijige Amerikaanse brouwersgerst.

Back label. Rugetiket.

Bacteria. Bacteriën.

Bacteriostatic. Bacterieremmend.

Bakelite flavour. Bakelietgeur en -smaak.

Balance. Balans.

Ballings, degrees. Graden Balling. Aanduiding voor het soortelijk gewicht van wort. Een graad Balling komt overeen met een gram suiker per 100 gram oplossing.

Balm. Citroenmelisse. Van deze plant is bekend dat in het verleden de stengel en blaadjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: citroenachtig.

Balsam herb. Zie alecost.

Banana ester. Amylacetaat.

Banana flavour. Bananengeur en -smaak.

Bar coding. Streepjescodering.

Barley. Gerst.

Barleycorn. Gerstekorrel.

Barley constituent. Gerstbestanddeel.

Barley malt. Gerstemout.

Barley steeping. Het weken van gerst t.b.v. het vermoutingsproces.

Barley steep tank. Gerstweekkuip.

Barm. Gist.

Barm beer. Bier met gist.

Barrel. (1) Inhoudsmaat. 1 US barrel = 117,344 liter. 1 UK beer barrel = 163, 650 liter. 1 UK ale barrel = 146.472 liter. (2) Vat.

Barreling. Het in vaten doen van bier.

Batch process. Discontinuu proces.

Bayberry. Zie bog myrtle.

Bead. (1) Het omhoogkomen van koolzuurbelletjes in het bier, ook wel parelen genoemd. (2) Het restant van de schuimkraag dat aan de wand van het glas blijft plakken.

Beany flavour. Bonengeur en -smaak.

Beer. Bier.

Beer barrel. Inhoudsmaat. US = 117.344 liter. UK = 163.650 liter.

Beer consumption. Bierverbruik.

Beer engine. Bierpomp.

Beer filtration. Bierfiltratie.

Beer from the wood. Tapbier uit houten vaten.

Beer mat. Bierviltje.

Beer on tap. Tapbier.

Beer scale. Zie beer stone.

Beer stone. Biersteen. Een afzetting die voornamelijk bestaat uit calciumoxalaat en organische verbindingen.

Beer storage. Lageren.

Beer style. Biertype syn. biersoort.

Beer tax. Bieraccijns.

Beer treatment. Bierbehandeling.

Beer type. Biertype syn. biersoort.

Beet sugar. Suiker verkregen uit de suikerbiet.

Belladonna. Wolfskers syn. belladonna en doodkruid. Een zeer giftige plant. Van deze plant is bekend dat in het verleden de wortel en blaadjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier.

Belgian lace. Het restant van de schuimkraag dat aan het glas blijft plakken.

Bentonite. Bentoniet. Een kleisoort die gebruikt wordt als klaringsmiddel.

Beta acids. Bèta-zuren. Hopbitterstoffen die bij het brouwproces minder van belang zijn omdat ze bij haast onoplosbaar zijn bij de normale pH-waarde van het wort.

Beta-amylase. Bèta-amylase.

Beta glucanase. Bèta-glucanase. Een enzym dat een belangrijke rol speelt bij de afbraak van vertakte zetmeelmoleculen.

Beverage. Drank.

Bias. Een structurele positieve of negatieve fout bij het proeven dan wel keuren van bier.

Bilge. De buik van een vat of ton.

Biochemistry. Biochemie.

Biological haze. Biologische troebeling (ten gevolge van micro-organismen).

Biological stability. Biologische houdbaarheid.

Biscuit malt, Belgian. Belgische op de eest licht geroosterde mout. Vergelijkbare mout wordt in België en Nederland aangeboden als ambermout. Kleurindicatie: 55 EBC. Aanbevolen max. storting: 15%.

Bitter apple. Zie colocynth.

Bitter hops. Bitterhop.

Bitter wort. (1) Gehopte wort (2) Een plant, zie gentian, yellow.

Bittering. Hop toevoegen.

Bittering hops. Bitterhop.

Bitterness. Bitterheid.

Bitterness unit. Bitterheideenheid, meestal uitgedrukt in EBU of IBU.

Bitterness value. Bitterwaarde.

Bitter orange rinds. Bittere sinaasappelschilletjes.

Bitter substances. Bitterstoffen.

Bitter taste. Bittere smaak.

Bitter wort. Gehopte wort.

Black and Tan. Een mengsel van een licht en donker gekleurd bier.

Blackberry. Braam. Van deze plant is bekend dat in het verleden de bessen gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: fruitig.

Blackcurrant flavour. Zwarte bessen/krentachtige geur en smaak.

Black malt. Kleurmout.

Black patent malt. Zwarte mout. De donkerste mout die verkrijgbaar is. Kleurindicatie: 1400 EBC. Aanbevolen max. storting: 3%. Geeft een sterke gebrande smaak. Bij stouts tot 6%.

Black patent wheat malt. Zwarte tarwemout. Kleurindicatie: 1300 EBC. Aanbevolen max. storting: 3%. Geeft een sterke gebrande smaak.

Black roasted barley. Geroosterde ongemoute gerst. Kleurindicatie: 1100 - 1200 EBC. Aanbevolen max. storting: 4%. Bij stouts tot 8 - 10%.

Black roast malt, American. Amerikaanse geroosterde mout. Kleurindicatie: 1000 - 1100 EBC. Aanbevolen max. storting: 5%.

Black roast malt, Belgian. Belgische geroosterde mout (zwarte mout). Kleurindicatie: 1400 EBC. Aanbevolen max. storting: 3%.

Black roast malt, English. Engelse geroosterde mout (zwarte mout). Kleurindicatie: 1100-1200 EBC. Aanbevolen max. storting: 4%.

Black Velvet. Een mengsel van gelijke delen stout en champagne.

Bleach. Reinigings- en ontsmettingsmiddel op basis van een hypochloride-oplossing (met een chloorgeur).

Blending. Versnijden.

Blessed thistle. Zie holy thistle.

Blood alcohol level. Alcoholbloedspiegel.

Blow-by. Zie blow-off.

Blow-off. Een alternatief systeem voor een groot waterslot bestaande uit een aan de hals van een gistingfles bevestigde lange slang waarvan het uiteinde in een bak met water wordt gelegd. Het systeem wordt vooral door Amerikaanse amateur-brouwers gebruikt tijdens de hoofdgisting.

Blow siphon. Een hevel die aangeblazen kan worden.

Body. Volmondigheid.

Bog bean. Waterdrieblad syn. bitterklaver. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter.

Bog myrtle. Gagel. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes, katjes en takjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Was een belangrijk bestanddeel van gruit. Smaak: bitter en samentrekkend.

Boiler. Kookketel.

Boiler house. Ketelhuis.

Boiler scale. Ketelsteen.

Boiling. Koken.

Boilover. Het overkoken van het wort.

Bonanza barley. Zesrijige Canadese brouwersgerst.

Bottle. Fles.

Bottle-aged. Zie bottle-conditioned.

Bottle brush. Flessenborstel.

Bottle-cap. Kroonkurk.

Bottle-capper. Kroonkurkapparaat

Bottle-conditioned. (1) Bier met hergisting op de fles. (2) Bier dat men in een fles bewaard heeft.

Bottled beer. Flessenbier.

Bottled draft beer. Gebotteld ongepasteuriseerd bier.

Bottle drainer. Een druiprek voor flessen.

Bottle dressing. Flessenopmaak. De aankleding van een fles.

Bottle filling. Bottelen. Het met bier vullen van flessen.

Bottle opener. Flesopener.

Bottle rim. Flessenmond.

Bottle rinser. Flessenspoelapparaat.

Bottlery. Zie bottling department.

Bottle washer. Flessenwasmachine.

Bottling. Bottelen. Het met bier vullen van flessen.

Bottling department. Bottelarij.

Bottling hall. Zie bottling department.

Bottom. Gistsediment op de bodem van de fles.

Bottom fermentation. Ondergisting.

Bottom fermentation beer. Ondergegist bier.

Bouquet. Het totaal van geuren afkomstig van een bier.

Boutique brewery. Een kleine brouwerij met een capaciteit van minder dan 15.000 hl per jaar.

Box malting. Kastenmouterij.

Bract. Schutblad. De bloemblaadjes van een hopbel zonder lupuline kliertjes.

Bracteole. De bloemblaadjes van een hopbel met lupuline kliertjes.

Bramble. Zie blackberry.

Bran. Zemelen.

Brand. Merk.

Breact. Zie bracteole.

Bread-crust flavour. Geur en smaak van geroosterd brood.

Break. Breuk. Eiwitafscheiding.

Breakage. Breuk. Eiwitafscheiding.

Breeding. Kweken.

Brettanomyces. Een wilde gistsoort.

Brew. (1) Brouwen. (2) Brouwsel.

Brew body. Een middel op basis van malto-dextrinen dat door sommige amateur-brouwers aan een brouwsel toegevoegd wordt het verhoging van de volmondigheid en schuimvorming.

Brewer. Bierbrouwer.

Brewers Gold. Brewers Gold. Bitterhopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 2,9 - 4,5%.

Brewers' grain. Bostel.

Brewers' gravity. Het soortelijk gewicht van wort of bier.

Brewers' paddle. Roerstok.

Brewers' pounds. Een Engelse maat voor het soortelijk gewicht van het wort.

Brewers' yeast. Biergist.

Brewery. Brouwerij.

Brew house. Brouwhuis.

Brew house equipment. Brouwhuisapparatuur.

Brew house yield. Brouwzaalrendement.

Brewing. Bierbrouwen.

Brewing copper. Brouwketel.

Brewing liquor. Brouwwater.

Brewing method. Brouwmethode.

Brewing science. Brouwwetenschap.

Brewing water. Brouwwater.

Brew kettle. Brouwketel.

Brew kit. Bierpakket. Alle grondstoffen (met uitzondering van het brouwwater) die gezamenlijk verkocht worden voor het maken van een extract bier.

Brewmaster. Brouwmeester.

Brewpot. Een kleine brouwketel.

Brewpub. Een huisbrouwerij (meestal gevestigd bij een hotel of restaurant).

Bright beer tank. Helderbiertank. Tank voor gefilterd bier.

Brilliance. Glans syn. helder.

Broach, to. Het aanslaan van een vat.

Bromelin. Bromeline. Een enzym dat eiwitten afbreekt.

Brooklime. Beekpunge. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes en jonge stengel gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter en onprettig scherp.

Broom. Brem. Van deze plant is bekend dat in het verleden de toppen van jonge takken gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter.

Browning. Bruinkleuring.

Brown malt, English. Zie chocolate malt, English.

Brown Velvet. Een mengsel van gelijke delen stout en port.

Brumalt. Broeimout.

Bubble. Gasbel.

Bubbler. Waterslot.

Buckbean. Zie bog bean.

Budding. Het vermeerderen van cellen door spruiten (knopvorming).

Bud scar. Spruitlidteken.

Buffering. Bufferen.

Bullion. Bullion. Bitterhopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 3,2 - 4,7%.

Bung. (1) Stop. (2) Spon. Een meestal houten conische stop in een vat.

Bung hole. Spongat. Het gat in de buik van een vat waardoor het gevuld wordt.

Bunging. Sponden. Het sluiten van een vat met een spon.

Bunsen burner. Bunsenbrander.

Burdock. Klis syn. klit. Van deze plant is bekend dat in het verleden de wortel gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: sterk, warm, zoet en dropachtig.

Burner. Brander.

Burnet, great. Grote pimpernel. Van deze plant is bekend dat in het verleden de gehele plant gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: samentrekkend.

Burnt flavour impression. Branderige geur en -smaak indruk.

Burnt rubber flavour. Geur en smaak van verbrande rubber.

Burnt sugar. Karamel.

Burnt sugar flavour. De geur en smaak gebrande suiker.

Burtonization. Burtoniseren. Het toevoegen van brouwzouten zoals calcium- en magnesiumsulfaat of calciumchloride aan het brouwwater.

Butyric flavour. Boterzuurgeur en -smaak (ranzige boter).

Bushel. Een maateenheid voor gerst en mout (waarde verschilt in een aantal landen).

Buttery. Boterachtig.

By-product. Bijproduct.

C

Calamus. Zie sweet flag.

Calcium. Calcium.

Calcium chloride. Calciumchloride.

Calcium hydroxide. Calciumhydroxide.

Calcium sulphate. Calciumsulfaat (gips).

Calorific value. Calorische waarde.

Can. Blik.

Candida. Candida. Een schimmelinfectie.

Candy sugar. Kandijnsuiker.

Cane sugar. Rietsuiker.

Can-liner flavour. Thinnerachtige geur en smaak.

Caprylic flavour. Caprylzuurgeur en -smaak (zeepachtig, vetig, "natte hond", geitachtig).

Capsicum. Spaanse peper. Van deze plant is bekend dat in het verleden de vrucht gebruikt is voor het aankruiden van bier. Nog steeds brouwen Amerikaanse zelfbrouwers 'chili-beer'. Smaak: scherp, peperig.

CaraB crystal malt, German. Duitse bij hoge temperatuur geroosterde caramout. Kleurindicatie: 400 EBC. Aanbevolen max. storting: 10%. Een moutsoort die veel smaak aan bier geeft. Vergelijkbaar met Special B malt, Belgian.

Carafoam malt, German. Zie carapils malt, German.

Caramalt, English. Zie carastan malt, English.

Caramel. Bierkleurstof gemaakt gebrande suiker.

Caramel - 10 malt, American. Amerikaanse caramout. Wordt ook aangeduid als light crystal malt. Kleurindicatie: 25 EBC. Aanbevolen max. storting: 20%. Geeft een wat zoetige smaak.

Caramel - 20 malt, American. Amerikaanse caramout. Kleurindicatie: 50 EBC. Aanbevolen max. storting: 20%.

Caramel - 40 malt, American. Amerikaanse caramout. Wordt ook aangeduid als pale crystal malt. Kleurindicatie: 100 EBC. Aanbevolen max. storting: 20%. Vergroot de volmondigheid.

Caramel - 60 malt, American. Amerikaanse caramout. Wordt ook aangeduid als medium crystal malt. Kleurindicatie: 150 EBC. Aanbevolen max. storting: 15%. Geeft een zoetige karamelachtige smaak en veel kleur.

Caramel - 80 malt, American. Amerikaanse caramout. Kleurindicatie: 200 EBC. Aanbevolen max. storting: 10%.

Caramel - 120 malt, American. Amerikaanse caramout. Wordt ook aangeduid als dark crystal malt. Kleurindicatie: 300 EBC. Aanbevolen max. storting: 5%. Geeft een sterke karamel smaak. Kan gebruikt worden in barley wines.

Caramel flavour. Karamelachtige geur en smaak.

Caramelized. Gekaramelliseerd.

Caramel malt, English. Zie crystal malt, English.

Caramel munich malt, Belgian. Belgische caramunichmout. Kleurindicatie: 115 EBC. Aanbevolen max. storting: 10%.

Caramunich malt, Belgian. Zie caramel munich malt, Belgian.

Cara-pils malt, American. Amerikaanse lichtgekleurde caramout. Kleurindicatie: 3 EBC. Wordt gebruikt ter verbetering van schuimhoudbaarheid. Aanbevolen max. storting: 20%.

Cara-pils malt, Belgian. Belgische lichtgekleurde caramout. Kleurindicatie: 15 EBC. Wordt gebruikt ter verbetering van schuimhoudbaarheid en volmondigheid. Aanbevolen max. storting: 20%.

Cara-pils malt, German. Duitse lichtgekleurde caramout. Kleurindicatie: 5,5 EBC. Wordt gebruikt ter verbetering van schuimhoudbaarheid en volmondigheid. Aanbevolen max. storting: 20%.

Carastan malt, English. Engelse caramout. Kleurindicatie: 25 - 90 EBC. Aanbevolen max. storting: 20%.

Caravienne malt, Belgian. Belgische caramout. Kleurindicatie: 45 EBC. Aanbevolen max. storting: 10%.

Caraway. Karwij syn. kummel. Van deze plant is bekend dat in het verleden het zaad gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: warm en kruidig, aromatische geur.

Carawheat malt, German. Duitse caratarwemout. Kleurindicatie: 55 - 85 EBC. Aanbevolen max. storting: 15%. Te gebruiken in donker tarwebier.

Carbolic flavour. Carbolachtige geur en smaak.

Carbon. Koolstof.

Carbonate. (1) Carbonaat. Een alkalisch zout waarvan het anion afgeleid is van koolzuur.

(2) Inspuiten of oplossen van koolzuurgas in bier.

Carbonation. (1) Koolzuurgas oplossen in een vloeistof. (2) Het proces van het oplossen van koolzuurgas in een vloeistof.

Carbon dioxide. Kooldioxide. Koolzuurgas.

Carbon dioxide cartridge. Koolzuurpatroon.

Carbon filtration. Uit leidingwater verwijderen van chloor met behulp van een actieve koolfilter.

Carbonic acid. Koolzuur.

Carboy. Grote gistingfles van plastic, glas of aardewerk met een nauwe nek.

Carbonyl compound. Carbonylverbinding.

Cardamoms. Kardemom. Van deze plant is bekend dat in het verleden het zaad gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: scherp en aromatisch.

Cardboard. Karton.

Carragheen. Zie irish moss.

Carrier carton. Draagkarton.

Carton. Doos.

Caryophyllene. Caryofyleen. Een belangrijk bestanddeel van hopolie.

Cascade. Cascade. Aromahopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 4,5 - 7%. Deze hop is zeer populair bij Amerikaanse zelfbrouwers.

Cask. Biervat syn. fust.

Cask ale. Zie cask conditioned beer.

Cask conditioned beer. Bier dat koolzuur heeft verkregen door gisting in het vat.

Cassia. Kassie. De roodbruine kaneel variant die in Nederland vaak als kaneel verkocht wordt. Van deze plant is bekend dat in het verleden de schors en knoppen gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: warm, iets scherper en minder zoet dan gewone kaneel.

Catalyst. Katalysator.

Cat ion. Kation. Een positief geladen ion.

Cattle feed. Veevoer (de bostel wordt vaak als veevoer verkocht).

Catty flavour. Geur en smaak van verschaald bier.

Caustic alkaline detergent. Bijtend basisch reinigingsmiddel.

Caustic soda. Natronloog.

Cavitation. Het verdampen van een vloeistof in een pomp ten gevolge van onderdruk.

Celery flavour. Selderijgeur en -smaak.

Cell. Cel.

Cellar. Een koele onder- of bovengrondse ruimte voor het bewaren van bier.

Cellarage. Het onder koele omstandigheden bewaren van bier.

Cell counting. Bepaling van het aantal cellen.

Cell cycle. Celcyclus.

Cell division. Celdeling.

Cellulase. Cellulase.

Cellulose. Cellulose.

Cell wall. Celwand.

Centaury. Duizendguldenkruid. Van deze plant is bekend dat in het verleden de gehele plant uitgezonderd de wortel gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter.

Centennial. Centennial. Bitterhopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 9,5 - 11,5%.

Centrifuge. Centrifuge. Een apparaat om zwevende deeltjes uit het bier te verwijderen.

Ceramic label. Ingebrand etiket.

Cereal. Graangewas.

Cereal cooker. Een kookketel voor ongemoute granen.

Chalk. Kalk. Calciumcarbonaat.

Chamomile. Kamille. Van deze plant is bekend dat in het verleden de gehele plant uitgezonderd de wortel gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter met een aromatische geur.

Champagne cages. Muilbanden syn. champagnekorfbjes.

Champagne cork. Champagnestop.

Channeling. De vorming van kanaaltjes in het filterbed, waardoor de moutsuikers niet effectief uitgespoeld kunnen worden.

Characteristics. Karakteristieken.

Characteristic value. Specifieke waarde.

Characterless taste. Karakterloze lege smaak.

Chaste tree. Kuisboom. Van deze plant is bekend dat in het verleden de vruchten en takjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: warm en eigenaardig (cannabisachtig).

Cheat. (1) Bedrog. (2) Een plant zie darnel, bearded.

Cheesy flavour. Kaasachtige geur en -smaak.

Chemical composition. Chemische samenstelling.

Chemical engineering. Scheikundige techniek.

Chemical haze. Chemische troebeling.

Chemical oxygen demand. Chemisch zuurstofverbruik.

Chemical . Chemische sterilisatie.

Chemistry. Scheikunde.

Cherry beer. Kriekenbier.

Cherry laurel. Laurierkers syn. kerslaurier. Een zeer giftige plant. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier.

Chevalier barley. Tweerijige gerst.

Chill haze. Koudetroebeling.

Chilling. Koelen.

Chillproofing. Koudestabilisatie.

Chill stability. Koudestabiliteit.

China root. Zie galangal.

Chinese Cinnamon. Zie cassia.

Chinook. Chinook. Bitterhopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 12 - 14%.

Chips. Zie clarifying chips.

Chit malt. Spitsmout. Mout dat zeer beperkt gekiemd heeft.

Chlorides. Chloriden.

Chlorinated hydrocarbon. Gechloreerde koolwaterstof.

Chlorine. Chloor.

Chlorine-base disinfectant. Desinfecteermiddel op basis van chloor.

Chlorophenol flavour. Chloorfenolgeur en -smaak (ziekenhuisachtig). Verbindingen met een bijzonder lage smaakdrempel die vaak ontstaan door niet goed uitgespoelde chloorresten.

Chocolate malt, American. Amerikaanse chocolademout. Een donker gebrande mout, geeft veel smaak en kleur. Kleurindicatie: 700 - 800 EBC. Aanbevolen max. storting: 8%. Naast donkere caramout is chocolademout essentieel voor porters.

Chocolate malt, Belgian. Belgische chocolademout. Een donker gebrande mout, geeft veel smaak en kleur. Kleurindicatie: 900 - 1000 EBC. Aanbevolen max. storting: 7%.

Chocolate malt, English. Engelse chocolademout. Kleurindicatie: 1000 - 1100 EBC. Aanbevolen max. storting: 7%. Wordt gebruikt in porters en stouts.

Chocolate wheat malt, German. Duitse chocoladetarwemout. Een donker gebrande tarwemout, geeft veel smaak en kleur. Kleurindicatie: 900 EBC. Aanbevolen max. storting: 6%. Te gebruiken in donkere tarwebieren.

Chromatography. Chromatografie.

Chromium plated crown cork. Verchromde kroonkurk.

Chromosome. Chromosoom.

Chrysanthemum balsamita. Zie alecost.

Cinnamon. Kaneel. Van deze plant is bekend dat schors van takken gebruikt worden voor het aankruiden van bier. Smaak: warm, zoet en aromatisch.

C.I.P. Afkorting: cleaning-in-place. Automatische reinigingsinstallatie.

Cistern. Weekbak in een mouterij.

Citral flavour. Citrusachtige geur en smaak.

Citric Acid. Citroenzuur.

Citric flavour. Citroenachtig geur en smaak.

Citrus flavour. Citrusgeur en -smaak.

Clarification. Klaring.

Clarifier. Klaringsmiddel.

Clarifying chips. Houtkrullen die als filterhulp worden gebruikt.

Clarity. Helderheid.

Clark degree. Een maat voor de hardheid van water. 1 graad Clark = 0,8 Duitse graad = 143 mg/l calcium ion.

Clary, common. Scharlei. Een salievariant met verdovende eigenschappen. Van deze plant is bekend dat in het verleden een stroop verkregen van de plant gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: aromatisch, warm en bitter.

Clayweed. Zie coltsfoot.

Clean. Smaakaanduiding voor een zuivere smaak zonder afwijkingen.

Cleaning. Reiniging syn. schoonmaken.

Cleaning agent. Reinigingsmiddel. Schoonmaakmiddel.

Cleaning . Reinigingsapparatuur.

Cleaning-in-place. Automatische reiniging.

Cling. Schuimadhesie.

Closed fermentation. Gesloten vergisting.

Cloth filter. Doekfilter.

Cloudy. Troebel.

Clove root. Zie avens.

Cloves. Kruidnagel. Van deze plant is bekend dat in het verleden de gedroogde niet ontwikkelde bloemen gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: sterk aromatisch.

Cluster. Cluster. Bitterhopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 5,5 - 8,5%. Een hop die in Amerika veel geteeld wordt.

Coagulable nitrogen. Coaguleerbaar stikstof.

Coagulation. Samenvlokkings.

Coarse coagulum. Grove trub (eiwitafzetting).

Coarse sludge. Zie coarse coagulum.

Coating. Deklaag.

Cockle. Zie darnel, bearded.

Coconut flavour. Kokosnootgeur en -smaak.

Coenzyme. Coënzym.

Cohumulone. Cohumulon. Eén van de vijf bekende alfazuren van de hopharsen (ca. 20 - 45 % van de totale hoeveelheid alfazuren).

Coliform bacteria. Coliforme bacteriën. Bacteriën die in water kunnen voorkomen en meestal een indicatie voor verontreinigingen zijn.

Collar. Schuimkraag.

Colley pump. Een hevel met een handpompje met terugslagklepjes.

Colocynth. Kolokwint syn. kwintappel. Een zeer giftige plant. Van deze plant is bekend dat in het verleden het vruchtvlees gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter, zeer onprettige smaak.

Coltsfoot. Klein hoefblad. Een plant met slijmoplossende eigenschappen. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: licht bitter.

Colupulone. Colupulon. Eén van de vijf bekende bètazuren van de hopharsen.

Comb. Het afschuimen van een glas bier.

Common sage. Salie.

Compartment malting. Kastenmouterij.

Cold break. Koude breuk (eiwittuitvlokkings).

Cold sludge. Koude trub (eiwitafzetting).

Cold water extract. Koudwaterextract. Dat gedeelte van het schroot dat oplost in koud water.

Colloid. Colloïd. Geleiachtig.

Colloidal haze. Colloïdale troebeling. Eiwittroebeling.

Colloid stability. Colloïdale houdbaarheid.

Colony. Kolonie.

Coloring agent. Kleurstof.

Combustion. Verbranding.

Common brewer. Iemand die bier brouwt voor de verkoop.

Communtion. Verkleinen.

Comparison. Vergelijking.

Competition. (1) Concurrentie. (2) Wedstrijd.

Compressed air. Perslucht.

Compression strength. Doorsteekweerstand.

Component. Bestanddeel.
Computation. Berekening.
Concrete. Beton.
Conditioning. (1) Het oplossen van koolzuur in bier. (2) Rijpen. Verouderen.
Conductivity. Geleidingsvermogen.
Confectionery. Suikergoed.
Congress wort. Congreswort. Wort verkregen via een standaard brouwmethode.
Conic. Conisch.
Constituent. Bestanddeel.
Contamination. Besmetting.
Contamination count. Aantal kiemen.
Content. (1) Gehalte. (2) Inhoud.
Contest. Wedstrijd.
Continuous brewing process. Continue bierbereiding.
Continuous fermentation. Continu gisten.
Contract beer. Etiketbier.
Contraction. Inkrimping.
Control equipment. Regelapparatuur.
Conversion. Omzetting. Het afbraakproces van eiwitten en zetmeel tijdens het maischproces.
Cooked cabbage flavour. Geur en smaak van gekookte kool.
Cooked onion flavour. Geur en smaak van gekookte uien.
Cooked sweet corn flavour. Geur en smaak van gekookte zoete maïs.
Cooked tomato flavour. Geur en smaak van gekookte tomaten.
Cooked vegetable flavour impression. Geur- en smaakindruk van gekookte groente.
Coolant. Koelmiddel.
Cooler. (1) Koeler. (2) Frisdrank.
Cooling. Koeling.
Cooling coil. Koelspiraal.
Cooling efficiency. Koelend effect.
Cooling equipment. Koelinstallatie.
Cooling jacket. Koelmantel.
Cooling medium. Koelmiddel.
Cooling water . Koelwater.
Coolship. Koelschip.
Counterflow chiller. Tegenstroomkoeler.
Copper. (1) Het metaal koper. (2) Brouwketel.
Copper compound. Koperverbinding.
Coriander. Koriander. Van deze plant is bekend dat het zaad gebruikt wordt voor het aankruiden van bepaalde bieren. Smaak: warm, kruidig en aromatisch.
Cork. Kurk.
Cork disc. Kurkschijf.
Corn. (1) In de US: maïs. (2) In UK: koren, vaak wordt tarwe bedoeld.
Corn grits flavour. Maïsgriesgeur en -smaak.
Corn sugar. Suiker (glucose) gewonnen uit granen.
Corrosion. Corrosie.
Corrosion prevention. Corrosiepreventie.
Corrosion protection. Corrosiebescherming.

Costmary. Zie alecost.

Couch. Een term voor de laag mout op een moutvloer.

Coughwort. Zie coltfoot.

Cowslip. Sleutelbloem. Van deze plant is bekend dat in het verleden de bloemen en wortel gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: bijtend bitter met een geur die doet denken aan anijs.

Craft beer. Ambachtelijk gebrouwen bier.

Craft brewery. Een kleine ambachtelijke brouwerij.

Crate. Krat.

Crater. Krattenvulmachine.

Crate washer. Krattenwasmachine.

Crate washing. Krattenreiniging.

Cream. Schuimkraag.

Crest barley. Tweerijige Amerikaanse brouwersgerst.

Crop. Het oogsten van de gist die boven het bier ligt.

Cross breeding. Hybridisatie. Kruising.

Crown cap. Kroonkurk.

Crown capper. Kroonkurkapparaat.

Crown cork. Kroonkurk.

Crown corker. Kroonkurkapparaat.

Crown cork inlay. Kroonkurkinlage.

Crowner. Kroonkurkmachine.

Croze. De groef in de duigen van een houten biervat waarin de kopkanten van het biervat past.

Crushing. (1) Schroten. (2) Samenpersen.

Crystal. (1) Caramout. Een moutsoort waarbij de versuikering en karamelisatie van de gevormde suikers heeft plaatsgevonden in de gerstekorrel. (2) Crystal. Aromahopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 2 - 4,5%.

Crystal barley. Tweerijige Amerikaanse brouwersgerst (wordt vooral gebruikt voor de bereiding van pilsnoot).

Crystal malt, English. Engelse caramout. Kleurindicatie: 70 - 500 EBC. Aanbevolen max. storting: 5 - 20% van de totale storting mout/granen afhankelijk van de kleur van de mout.

Crystal wheat malt, German. Zie carawheat malt, German.

Cultivars. Gecultiveerde hop- of moutsoort.

Culture medium. Voedingsbodem.

Cumin. Komijn. Van deze plant is bekend dat in het verleden het zaad gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: warm, licht bitter en aromatisch.

Cummins. De worteltjes van de mout.

Cup. Inhoudsmaat. 240 ml. De hoeveelheid suiker die toegevoegd moet worden voor de hergisting wordt in Amerikaanse literatuur vaak aangeduid in cups per gallon.

Curing. Afeesten.

Cylindro-conical tank. Cilinderconische tank.

Cytase. Cytase. Een enzym dat cellulose afbreekt.

Cytolysis. Het oplossen van de celwanden van mout ten gevolge van de inwerking van enzymen.

Cytoplasm. Cytoplasma.

Czech Saaz. Zie saazer.

D

Dandelion. Paardebloem. Een plant met eetlustopwekkende eigenschappen. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter.

Dagger ale. Een oude Engelse uitdrukking voor sterk bier.

Damage. Beschadiging.

Dark beer. Donker bier.

Dark crystal malt, American. Zie caramel - 120 malt, American.

Dark crystal malt, German. Duitse caramout. Kleurindicatie: 100 EBC. Aanbevolen max. storting: 20%.

Dark malt. Donker mout.

Dark munich malt, American. Amerikaanse donkere munichmout. Kleurindicatie: 50 EBC. Aanbevolen max. storting: 50%. Te gebruiken in donkere tarwebieren, bocks en doppelbocks.

Dark wheat malt, German. Duitse donkere tarwemout. Kleurindicatie: 15 - 25 EBC. Aanbevolen max. storting: 70%. Te gebruiken in donkere tarwebieren. Kan ook in kleine hoeveelheden gebruikt worden bij lichtgekleurde tarwebieren ter versterking van de volmondigheid.

Darnel, bearded. Dolik syn. bedwelmend raaigras en hondsdravik. Een plant met verdovende en bedwelmende eigenschappen. Van deze plant is bekend dat in het verleden het zaad gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: bijtend bitter.

Deacidification. Ontzuring.

Deadly nightshade. Zie belladonna.

Deaeration. Ontluchten.

Decarbonate. Het verwijderen van carbonaat- en bicarbonaationen uit water door koken of toevoeging van chemicaliën.

Decoction. Brouwproces waarbij een gedeelte van het beslag apart gekookt wordt en later weer toegevoegd aan het hoofdbeslag.

Decomposition. Ontbinding.

Decontamination. Ontsmetting.

Deficiency. Gebrek.

Degerming. (1) Ontkiemen. (2) Moutkiemverwijdering.

Degradability. Afbreekbaarheid.

Degradation. Afbraak.

Degree Brix. Graden Brix. Een maat voor de densiteit.

Degree of extract. Een voor Amerikaanse amateur-brouwers gebruikelijke maat voor de opbrengst aan uit de mout opgeloste stoffen door het brouwproces: het SG dat verkregen wordt uit een Engelse pond (454 gram) in een US gallon water (3,785 liter).

Degree Plato. Graden Plato. Een maat voor de densiteit.

Dehusked malt. Mout (meestal zeer donker) waarvan het kaf verwijderd is om de moutbitterheid te verminderen.

Dehydrator. Apparaat voor het drogen van kruiden en groenten, wordt door sommige amateur-brouwers gebruikt voor het drogen van hop.

Descriptive analysis. Beschrijvende analyse. Het gebruik van beschrijvende termen voor het evalueren van de smaak van een bier.

Densimeter. Densiteitmeter syn. hydrometer. Een glazen instrument voor de bepaling van het soortelijk gewicht van een vloeistof.

Detection threshold. Waarnemingsdrempel. De minimale hoeveelheid smaakstof die waargenomen kan worden.

Detergent. Reinigingsmiddel.

Demijohn. Mandfles.

Demineralisation. Demineralisatie.

Density. Dichtheid (van wort of bier).

Deposit. Neerslag (chemisch).

Deposit money. Statiegeld.

Desalting. Ontzouting.

Desiccation. Uitdrogen.

Detergent. Detergent syn. reinigingsmiddel.

Deterioration. Bederf.

Determination. Bepaling.

Development. Ontwikkeling.

Dextrin. Dextrine.

Dextrinase. Dextrinase. Een enzym dat dextrines afbreekt.

Dextrine malt. Zie cara-pils malt, American.

Dextrinization. De afbraak van zetmeel tot dextrines door de werking van alfa-amylase.

Dextrose. Dextrose.

Diacetyl. Diacetyl. Een stof met een sterke boter- of butterscotchsmaak.

Diastase. Diastase. Een term voor alle amylase-enzymen in de mout.

Diastatic malt. Diastatisch mout.

Diastatic power. (1) Diastatische kracht. (2) Een maat voor de hoeveelheid amylase-enzymen in mout, meestal uitgedrukt in graden Lintner.

Diffusion. Diffusie.

Diketone. Diketon. Aromatische vluchtige organische verbindingen. In bier meest voorkomend diketon is diacetyl.

Dilution. Verdunnen.

Dimethyl sulfide (DMS). Dimethylsulfide. Een sterke smaakstof die doet denken aan gekookte groente.

Diploid. Diploïde. Een organisme waarbij de chromosomen in paren aanwezig zijn.

Direct current. Gelijkstroom.

Disaccharide. Disacharide. Een suiker die bestaat uit twee monosacharides. **Disinfection.** Desinfectie.

Dispensing. Tappen.

Dispensing equipment. Tapinstallatie.

Dispensing head. Tapkop.

Dispensing method. Tapmethode.

Dispersing. Verdeling.

Dissociates. Ionen.

Distillation. Distillatie.

Distiller. Distilleertoestel.

Distillery. Distilleerderij.

DMS. Afkorting voor dimethylsulfide.

Dormancy. Kiemvertraging.

Dosage. Dosering.

Double floor kiln. Tweevloereneest.

Doughing-in. Inmaischen. Het begin van maischen door het mengen van schrootsel met water.

Downy mildew. Meeldauw. Een schimmelziekte die hop aantast.

Draff. Bostel. De graanresten na het maischen.

Draft beer. Bier van het vat (US).

Draught beer. Bier van het vat (UK).

Dregs. In de lagertank afgezet sediment.

Dried yeast. Gedroogde gist.

Drinkable. Drinkbaar.

Drinking glass. Drinkglas.

Drinking habits. Drinkgewoonte.

Drinking water. Drinkwater.

Drip mat. Bierviltje.

Drum. (1) Ton. (2) Trommel.

Drum kiln. Trommeleest.

Drum malting. Trommelmouterij.

Dry-hop flavour. De hoppige geur en smaak ten gevolge van drooghoppen.

Dry hopping. Drooghoppen. Het toevoegen van hop tijdens de nagisting of op het vat om een sterker hoparoma aan het bier te geven.

Drying. Eesten.

Dry kit. Een brew kit met moutextractpoeder.

Dry malt. Moutextractpoeder.

Dry matter. Droge stof.

Duration. Duur.

Dust. Stof.

Dust explosion. Stofexplosie.

E

Earthy flavour. Gronderige geur en smaak.

East Kent Goldings. Goldings. Aromahopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 4,0 - 5,5%. Een klassieke Engelse hopsoort.

EBC. EBC. (1) Afkorting voor European Brewery Convention, een samenwerkingsverband van Europese brouwerijen. (2) Een door de EBC vastgestelde kleurindicatie voor mout, wort en bier.

Effervescence. Het vrijkomen van koolzuur in een bier.

Effluent. Afvalwater.

Effluent disposal. Afvalwaterlozing.

Effluent purification. Afvalwaterzuivering.

Eighteenth Amendment. Aanduiding voor de Amerikaanse wet waarbij het drankverbod is ingesteld dat gegolden heeft van 1920 tot 1933.

Elder. Vlier. Van deze plant is bekend dat de bloesem en bessen gebruikt worden voor het aankruiden van bier. Smaak: fruitig (bloemen niet te veel gebruiken om het ontstaan van een urine-achtige smaak te vermijden).

Elecampane. Griekse Alant. Van deze plant is bekend dat in het verleden de wortel gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: licht bitter met een kamferachtige geur.

Electrical equipment. Elektrische apparatuur.
Electrical properties. Elektrische eigenschappen.
Electrical conductivity. Elektrisch geleidingsvermogen.
Electric current. Elektrische stroom.
Electricity. Elektriciteit.
Electricity supply. Elektriciteitsvoorziening.
Electrode. Elektrode.
Electron microscopy. Elektronenmicroscopie.
Embryo. Embryo syn. kiem.
Emulsion. Emulsie. Een egaal mengsel van een onoplosbare stof met een vloeistof.
Emulsifying agent. Emulgator.
Enamel. Email.
Enclosing. Inbouwen.
Endo-enzyme. Endo-enzym.
Endosperm. Endosperm. Het meellichaam van een graankorrel. Het zetmeel en de eiwitten van het meellichaam dienen als voedsel voor de kiem.
Energy. Energie.
Energy consumption. Energieverbruik.
Engine. Machine.
Engineering. Techniek.
Enrichment. Verrijking.
Entry. Een inzending bij een wedstrijd.
Environment. Milieu.
Environment pollution. Milieuvervuiling.
Environmental protection. Milieubeheer.
Enzyme. Enzym.
Enzyme inhibitor. Enzymremmer.
Enzyme synthesis. Enzymsynthese.
Enzyme activity. Enzymatische activiteit.
Enzymic reaction. Enzymatische reactie.
Epoxy resin. Epoxyhars. Materiaal wat onder ander gebruikt wordt voor vloeistofdicht maken van vloeren.
Epsomite. Zie Epson salts.
Epsoms salts. Magnesiumsulfaat. Een zout dat toegevoegd om brouwwater harder te maken.
Equipment. Apparatuur.
Erlenmeyer flasks. Erlenmeyerkolf.
Eroica. Eroica. Bitterhopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 11 - 13%.
Error. Fout.
Esmeralda barley. Zesrijige Mexicaanse brouwersgerst.
Essence. Essence.
Essential oil. Etherische olie. Verzamelnaam voor vluchtige aromatische stoffen die voorkomen in hop.
Ester. Ester. Een verbinding tussen een alcohol en een zuur. Geven vaak sterk fruitige smaken in bier.
Esterification. Verestering. Het langzame proces van het ontstaan van esters door verbindingen tussen alcoholen en zuren tijdens de rijping van een bier.
Estery flavour impression. Esterige geur- en smaakindruk.

Estimate. Schatting.
Ethanol. Ethanol.
Ethyl alcohol. Ethanol.
Ethyl acetate. Ethylacetaat. Een stof met een licht fruitige oplosmiddelachtige geur en smaak.
Ethyl hexanoate. Ethylhexanoaat. Een stof met een appelachtige geur en smaak.
Evaluation. Keuring.
Evaporation. Verdamping.
Excise duty. Accijns.
Excretion. Uitscheiding.
Exo-enzyme. Exo-enzym.
Expansion. Uitzetting.
Experimentation. Proefneming.
Exponential phase. Exponentiële fase. De fase tijdens de gisting waarbij de gistgroei (vermeerdering) constant is.
External wort boiler. Externe wortkoker.
External wort boiling. Wortkoken buiten de ketel.
Extract. (1) Moutextract. (2) Het extract uit de mout verkregen door het brouwproces.
Extract difference. Extractverschil.
Extraction. Extrahering.
Extraction efficiency. Brouwzaalrendement.
Extract yield. Extractrendement. Brouwzaalrendement.
Eyebright. Ogentroost. Van deze plant is bekend dat in het verleden de plant boven de wortel gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter en bijtend.

F

Fahrenheit. Een temperatuurschaal waarbij het vriespunt ligt op 32F en het kookpunt op 212F.
False bottom. De filterplaat in een filterkuip.
FAN. Een afkorting voor "free amino nitrogen". De term wordt gebruikt om de hoeveelheid aminozuren in wort aan te duiden.
Farnesene. Farneseen. Een niet in alle hopsoorten voorkomend bestanddeel van hopolie.
Fat. Vet.
Fatty acid. Vetzuur.
Fatty acid flavour impression. Vetzuurachtige geur- en smaakindruk.
Fatty substances. Vetstoffen.
Feed barley. Voedergerst.
Fermentability. Vergistbaarheid.
Fermentation. (1) Gisting. (2) Fermentatie.
Fermentation bin. Gistvat.
Fermentation by-product. Gistingsbijproduct.
Fermentation cellar. Gistingskelder. Een ruimte waar de vergisting plaatsvindt.
Fermentation defect. Gistingsbijverschijnselen.
Fermentation hopping. Drooghoppen (tijdens de vergisting).
Fermentation inhibitor. Gistingsremmer.
Fermentation lock. Waterslot.

Fermentation speed. Gistingssnelheid.
Fermentation tank. Gisttank.
Fermentation time. Vergistingtijd
Fermentation valve. Waterslot.
Fermentation vessel. Gistvat.
Fermentative ability. Gistingsvermogen.
Fermentative power. Gistingskracht.
Fermenter. Gistkuip.
Fermenting room. Gistkelder.
Fermenting vessel. Gistkuip.
Fermentor. Gistkuip.
Fertilized hop. Een hopbloem die bevrucht is en hopzaad zal voortbrengen.
Filler. Vulmachine.
Filling. Vullen.
Filling head. Vulkop.
Filling height. Vulhoogte.
Filling volume. Tapmaat.
Filter. Filter.
Filterability. Filtreerbaarheid.
Filter aid. Filterhulpmiddel.
Filter bed. Filterbed.
Filter cake. Filterkoek.
Filter cloth. Filterdoek.
Filtered beer. Gefilterd bier.
Filter paper. Filterpapier.
Filter pulp. Filtermassa. Filtermateriaal dat tot koeken is geperst.
Filter sheet. Filterplaat.
Filtration. Filtratie.
Filtration time. Filtertijd.
Final attenuation. Eindvergistinggraad.
Final degree of attenuation. De maximaal haalbare vergistinggraad.
Final specific gravity. Eind soortelijk gewicht. Het soortelijk gewicht van het bier na de vergisting.
Fine, to. Klaren.
Fine coagulum. Fijntrub. Fijne eiwituitscheiding.
Fineness of husk. Fijnheid van kaf.
Fines. Het zeer fijne, bloemachtige deel van het schroot.
Fining agents. Klaringsmiddelen.
Finings. Klaringsmiddelen.
Finished beer. Gelagerd bier.
Finished wort. Heldere wort dat opgevangen wordt tijdens het filteren van het beslag.
Finishing hops. Hop die toegevoegd wordt op het einde van het koken.
Finishing specific gravity. Eind soortelijk gewicht.
Fire brewing. Brouwmethode waarbij de ketels direct verwarmd worden door vlammen in plaats van stoom of heet water.
Fire copper. Een bouwketel die direct door vlammen verwarmd wordt.
Fire flavor. Geroosterde of gebrande geur en smaak.
Firkin. Een biervat met een inhoud van 9 UK gallons (40,9 liter).

First runnings. Troebele wort bij het begin van het filteren van het wort.

First wort. Hoofdwort. Het wort dat gewonnen wordt voor het spoelen van de bostel.

Fish gelatin. Zie isinglass.

Fish stuffing. Zie isinglass.

Fizz. (1) Het bruisen van bier door het vrijkomen van opgelost koolzuurgas. (2) Een longdrink bestaande uit gin en spawater.

Flagging. Rietachtig materiaal dat een kuiper gebruikt voor het dichten van kleine lekken in een houten biervat.

Flaked barley. Gerstevlokken. Kleurindicatie: 3 EBC. Aanbevolen max. storting: 20%. Vergroot volmondigheid en schuimhoudbaarheid. Wordt vaak in stouts gebruikt.

Flaked maize. Maïsvlokken. Kleurindicatie: 1,5 EBC. Aanbevolen max. storting: 40%. Wordt vaak in lichtgekleurde Amerikaanse bieren gebruikt.

Flaked Oats. Havervlokken. Kleurindicatie: 3 EBC. Aanbevolen max. storting: 20%. Vergroot volmondigheid en schuimhoudbaarheid. Wordt in "oatmeal" stouts en witbieren gebruikt.

Flaked rice. Rijstvlokken. Kleurindicatie: 2,5 EBC. Aanbevolen max. storting: 30%. Geeft een frisse smaak aan bier. Wordt vooral gebruikt in Amerikaanse en Aziatische pilsenerachtige bieren.

Flaked wheat. Tarwevlokken. Kleurindicatie: 3 EBC. Aanbevolen max. storting: 40% - 50% (als er verder goed opgeloste mout gebruikt wordt). Ongemoute tarwe is onmisbaar in Belgische witbieren.

Flakes. Vlokken (van granen).

Flat beer. Dood bier. Bier zonder koolzuur.

Flat taste. Schrale smaak.

Flavour. Geur, smaak en mondgevoel.

Flavour formation. Geur- en smaakvorming.

Flavour impression. Geur- en smaakindruk.

Flavouring agent. Smaakstof.

Flavoring hops. Hop die bij het begin van het koken wordt toegevoegd.

Flavour profile. Organoleptisch profiel.

Flavour wheel. Smaakwiel. Een overzicht van smaken die in bier voorkomen.

Flax. Vlas. Van deze plant is bekend dat in het verleden het zaad gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: slijmerig en onplezierig.

Flocculating agent. Uitvlokkingsmiddel.

Flocculation. Uitvlokken. Het samenklonteren van eiwitten of gistcellen.

Flocculent yeast. Vloggist.

Flocculence. Het samenklonteren van eiwitten op het einde van het gistingsproces.

Floor malting. Vloermouterij.

Floral flavour impression. Bloemige geur- en smaakindruk.

Flour. Meel.

Flow. Stroming.

Flowing-trough. Doorstroming.

Flow meter. Stromingsmeter.

Flow rate. Stroomsnelheid.

Fluid ounce. (1) US: 29,57 ml. (2) UK: 28,41ml.

Foam. Schuim.

Foam stabiliser. Schuimhoudbaarheidsmiddel.

Foam stability. Schuimhoudbaarheid.

Fob. Schuim.
Fobbing. Overschuimen.
Fodder barley. Voergerst.
Food en drug act. Warenwet.
Formation. Vorming.
Foster barley. Zesrijige Amerikaanse brouwersgerst.
Foxglove. Vingerhoedskruid. Een zeer giftige plant. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter en weerzinwekkend.
Foxing. Een oude term voor het bederven van bier door infecties.
Fragrance. Geur.
Fragrancant. Welriekend.
Free amino nitrogen. Zie FAN.
Freeze drying. Vriesdrogen.
Freezing. Bevriezen.
French degree. Franse maat voor waterhardheid. 1 Franse graad = 0,56 Duitse graad.
Fresh hops. Natuurhop.
Freshness date. Houdbaarheidsdatum.
Friction. Wrijving.
Froth. Schuim.
Fructose. Fructose.
Fruit essence. Vruchtenessence.
Fruity flavour impression. Fruitige geur- en smaakindruk.
Fuel. Brandstof.
Fuggle. Fuggle. Aromahopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 4,5 - 5,5%. Een klassieke Engelse hopsoort.
Fullness. Volmondigheid.
Fumes. Rook.
Fungi. Schimmels.
Fungicidal paint. Schimmelwerende verf.
Fungicide. Schimmelbestrijdingsmiddel.
Funnel. (1) Trechter. (2) Schoorsteen.
Fusel alcohol. Hogere alcoholen.

G

Gal. Afkorting voor gallon.
Galangal. Galanga. Van deze plant is bekend dat in het verleden de wortel gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: een zachte gember geur en smaak.
Galacturonic acid. Galacturonzuur.
Galena. Galena. Bitterhopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 12 - 14%.
Galena barley. Tweerijige Amerikaanse brouwersgerst.
Gallon. Inhoudsmaat. In de US 3,785 liter. In UK 4,546 liter.
Garlic flavour. Knoflookgeur- en -smaak.
Gas burner. Gasbrander.
Gas chromatography. Gaschromatografie.
Gasket. De rubberen ring van een beugelstop.

Gas supply. Gasvoorziening.

Gassy. Extreem hoog koolzuurgehalte.

Gauge. IJken, meten, peilen.

Gelatin. Gelatine.

Gelatinisation. Verstijfseling.

Gel chromatography. Gelchromatografie.

Gelling agent. Geleermiddel.

Gene. Gen.

Genetic code. Genetische code.

Gentian, yellow. Gele gentiaan. Van deze plant is bekend dat in het verleden de wortel gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: penetrant bitter.

Geraniol. Geraniol. Een stof met een rozenachtige geur en smaak.

Germ. Kiem.

German degree. Duitse maat voor de hardheid van water. Ook in Nederland wordt deze maat gewoonlijk gebruikt. 1 Duitse graad komt overeen met 1 mg Calciumoxide per liter water.

Germander, sage leaved. Valse salie syn. wilde salie en gamander. Van deze plant is bekend dat in het verleden de toppen van de plant gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter, doet iets denken aan hop.

Germicide. Kiemdodend middel.

Germination. Het kiemen van de gerst voor de moutbereiding.

Germination aeration. Kiembeluchting.

Germination box. Kiemkast.

Germination conditions. Kiemmethode.

Germination drum. kiemtrommel.

Germination floor. Kiemvloer.

Germination inhibiton. Kiemremming.

Germination temperature. Kiemtemperatuur.

Germination time. Kiemtijd.

Germination tower. Kiemtoren.

Germination capacity. Kiemvermogen.

Giant tank. Apollotank.

Gibberellic acid. Gibberellinezuur. Een plantengroeihormoon dat soms toegevoegd wordt tijdens het kiemingsproces.

Gibberellin. Gibberelline.

Gill ale. Zie ground ivy.

Ginger. Gember. Van deze plant is bekend dat de wortel gebruikt wordt voor het aankruiden van bier. Smaak: heet en pikant kruidig.

Glass pearls. Glashagel. Kleine glazen bolletjes die gebruikt worden als reinigingshulp en als hulp tegen kookvertraging (bij bier niet noodzakelijk).

Globulins. Grote eiwitmoleculen die onoplosbaar zijn.

Glucan. Glucan. Gepolymeriseerde glucosemoleculen die de viscositeit verhogen.

Glucanases. Glucanasen. Enzymen die glucanen afbreken.

Glucophilic. Glucofiel. Organismen die op glucose gedijen.

Glucose. Glucose.

Glue. Lijm.

Goods. Brouwersvakjargon voor de totale inhoud van de beslagketel tegen het einde van het maischproces.

Governmental measure. Overheidsmaatregel.

Grading. Sortering.

Grain. Graankorrel.

Grain bag. Een beslagfiltersysteem bestaande uit een grote filterzak die in een emmer gehangen wordt.

Grain bill. De totale storting aan mout en granen.

Grains of paradise. Paradijszaad syn. paradijskorrels. Van deze plant is bekend dat in het verleden het zaad gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: heet, samentrekkend en scherp.

Grain size distribution. Korrelgrootteverdeling.

Grain sugars. Suikers afkomstig uit granen.

Grainy flavour impression. Graanachtig geur- en smakindruk.

Grassy flavour impressin. Grasachtige geur- en smakindruk.

Grease. Smeervet.

Green beer. Jong bier.

Green beer transfer. Slangen. Overhevelen.

Green ginger. Zie wormwood.

Green hops. Vers geplukte hop.

Green malt. Groenmout. Gekiemd mout dat nog niet geëest is.

Grinder. Schootmolen.

Grinding. Schroten. Vermalen.

Grist. Schrootsel. Gemalen mout.

Grits. (1) Gries. De grovere deeltjes van het schrootsel. (2) Ongemoute granen.

Ground Ivy. Hondsdraf. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter, aromatisch en balsemachtig.

Ground water. Grondwater.

Growth. Groei.

Growth factor. Groeistof.

Growth inhibitor. Groeiremmer.

Growth stimulant. Groeistimulans.

Guinea grains. Zie grains of paradise.

Guinea pepper. Zie capsicum.

Gums. Gomstoffen.

Gushing. Gushing syn. wildworden. Het uit de fles spuiten van bier.

Gushing beer. Bier dat spontaan met veel schuimvorming uit de fles komt.

Gustation. Het proeven van bier.

Gypsum. Gips syn. calciumsulfaat.

H

Hallertauer. Hallertauer. Aromahopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 3,5 - 4,5%.

Hallertauer Mittelfrüh. Hallertauer Mittelfrüh. Aromahopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 3,5 - 5,5%.

Hallertauer Tradition. Hallertauer Tradition. Aromahopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 5 - 7%. Het is een vrij nieuwe hopsoort.

Hammer mill. Hamermolen.

Hand pump. Handpomp. Een tapsysteem waarbij bier getapt wordt zonder koolzuurdruk.

Hang. Lang blijvende bitterheid.

Hardness. Hardheid.

Hard resin. Harde harsen.

Hard water. Hard water. Water met een hoge concentratie aan calcium- en magnesiumzouten.

Harrington barley. Tweerijige Amerikaanse brouwersgerst.

Harsh. Samentrekkend. Wrang.

Harvest. Oogst.

Harvesting. Oogsten.

Haze. Troebel. Waas.

Haze measurement. Troebelingmeting.

Head. Schuimkraag.

Head brewer. Brouwmeester.

Head formation. Schuimvorming.

Heading compound. Schuimbevorderendmiddel.

Heading liquid. Schuimbevorderendmiddel.

Head retention. Schuimhoudbaarheid.

Headspace. Gasruimte. De ruimte boven het bier in een afgesloten fles.

Health. Gezondheid.

Health hazard. Gezondheidsrisico.

Heat exchanger. Warmtewisselaar.

Heating. Verwarmen.

Heating element. Verwarmingselement.

Heat sterilization. Warmtesterilisatie.

Heat supply. Warmtevoorziening.

Heat transfer. Warmteoverdracht.

Heavy metal. Zwaar metaal.

Heavy wet. Een oude aanduiding voor een sterk bovengistend bier.

Hectoliter. Hectoliter. 100 liter.

Hedonistic scale. Een schaal die gebruikt voor het waarderen van een bier gebaseerd op lekker of niet lekker vinden van een bier.

Hemicellulase. Hemicellulase.

Hemicellulose. Hemicellulose.

Henbane. Bilzekruid syn. Malwillempjeskruid en Dolkruid. Een zeer giftige plant. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: weerzinwekkend dat overgaat in bitter.

Herb. Kruid.

Herb Bennet. Zie avens.

Hersbrucker. Hersbrucker. Aromahopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 3,5 - 5,5%.

Hessian sack. Jutezak.

Hetrofermentive. Organismen die meerdere voedingsstoffen kunnen verteren.

Hexose. Hexose. Een suikermolecule dat zes koolstofatomen bevat. Glucose, fructose, lactose mannose, galactose.

High alpha hops. Hopsoorten met een hoog alfazuurpercentage (geven veel bitterheid aan het bier).

Higher alcohols. Hogere alcoholen. Alcoholen met een hoger kookpunt dan ethanol.

High gravity beer. Bier verkregen uit een wort met een hoger begin SG dan 1047.

High gravity brewing. Een brouwmethode waarbij extra zwaar wordt gebrouwen en later water bij het wort gedaan wordt. Hierdoor kan meer bier gebrouwen worden dan de capaciteit van de brouwketel toestaat.

Hogsbean. Zie henbane.

Hogshead. Een groot vat met een inhoud van ongeveer 240 liter.

Holy thistle. Gezegende distel. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes en bloemtoppen gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter.

Homebrewer. Hobbybrouwer syn. thuisbrouwer, amateur-bierbrouwer en zelfbrouwer.

Home brewers bittering units (HBU). Een door Amerikaanse hobbybrouwers gebruikte maat voor de bitterheid, waarbij het gewicht van de gebruikte hop vermenigvuldigd wordt met het alfazuurpercentage van dit hop.

Homofermentive. Organismen die slechts één specifieke voedingsbron hebben.

Honeybeer. Een cocktail bestaande uit verwarmd bier en een lepel honing.

Honey flavour. Honinggeur en -smaak.

Hoop. Hoepel. Een metalen band rond een ton of vat.

Hop, to. Hop toevoegen.

Hop addition. Hopdosering.

Hop aroma. Hoparoma.

Hop back. Hopzeef.

Hop bine. Hoprank.

Hop character. Hopkarakter.

Hop concentrate. Hopconcentraat.

Hop cone. Hopbel.

Hop constituent. Hopbestanddeel.

Hop disease. Hop ziekte.

Hop extract. Hopextract.

Hop field. Zie hop garden.

Hop flour. Lupuline syn. hopmeel.

Hop flower. Hopbel.

Hop garden. Hoptuin. Een veld waar hop geteeld wordt

Hop granules. Hopkorrels (het gele hoppoeder).

Hop jack. Hopzeef.

Hop kiln. Hopeest.

Hop oil. Hopolie.

Hopped wort. Gehopte wort.

Hop pellets. Hoppellets. Gemalen hop die tot korrels is geperst.

Hop percolator. Hopfilter.

Hop-picking machine. Hopplukmachine.

Hop plugs. Hopbellen die zeer sterk samengeperst zijn.

Hop powder. Hoppoeder.

Hop product. Hoppreparaat.

Hopping. Hop toevoegen.

Hoppy flavour. Hoppige geur en smaak.

Hop rate. De hoeveelheid hop die per bepaalde hoeveelheid wort gegeven wordt.

Hop resin. Hopharsen.

Hops. Hop.

Hop separator. Hopseparator. Een pers voor het uitpersen van wort uit de hop na het koken.

Hop storage. Hopopslag.

Hop store. Hopkelder.

Hop strainer. Hopzeef.

Hop tannin. Looistoffen afkomstig uit de hop.

Hop utilization. Bitterstoffenrendement.

Horehound, white. Malrove. Een plant met slijmoplossende eigenschappen. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter, licht zoutig, kruidig aroma.

Hormone. Hormoon.

Horseradish. Merikswortel. Van deze plant is bekend dat in het verleden de wortel gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: heet, kruidig en bitter.

Hose. Slang.

Hose, to. Slangen. Het overbrengen van het bier van het vergistingsvat naar het lagervat.

Hose-off. Afspoelen.

Hospitality room. Ontvangstruimte bij een brouwerij.

Hot break. Hete breuk. Samenklontering van eiwitten en looizuren door het koken van het wort.

Hot side aeration. Oxidatie van hete wort (dient altijd voorkomen te worden).

Hot sludge. Hete trub. Afzetting voornamelijk bestaande uit eiwitten.

Hot water extract. Heetwaterextract. Moutbestanddelen die in heet water oplossen.

Hull. Kaf.

Hüller. Hüller. Aromahopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 4,5 - 7%.

Humidification of air. Luchtbevochtiging.

Humulene. Humuleen. Een belangrijk bestanddeel van hopolie.

Humulone. Humulon. (1) De alfazuren van de hopharsen (2) Eén van de onderscheiden alfazuren van de hopharsen.

Husar(d). Huzaar. Een te ver doorgekiemde gerstkorrel.

Husk. Kaf.

Husk content. Kafgehalte.

Husky flavour. Kafgeur en -smaak.

Husky grain. Huzaar. Een te ver doorgegroeide kiem bij het moutproces.

Hybridization. Kruising.

Hydrocarbon. Koolwaterstof.

Hydrochloric acid. Zoutzuur.

Hydrogen. Waterstof.

Hydrogen peroxide. Waterstofperoxide.

Hydrogen sulphide. Zwavelwaterstof.

Hydrolysis. Hydrolyse. Het uiteenvallen of veranderen van organisch materiaal in oplosbare fracties door in water aanwezig zuur of enzymen.

Hydrometer. Hydrometer. Een glazen meetinstrument voor het bepalen van het soortelijk gewicht van een vloeistof.

Hydroxide. Hydroxide.

Hygiene. Hygiëne.

Hypochlorite. Hypochloriet.

Hyssop. Hysop. Van deze plant is bekend dat in het verleden de bloemen en blaadjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: aromatisch en samentrekkend.

I

Immobilized cell. Geïmmobiliseerde cel. Een cel die onbeweeglijk is gemaakt.

Imperial gallon. Aanduiding voor de UK-gallon ter onderscheiding van de US-gallon.

Improvement. Verbetering.

Inactivation. Inactivering.

Indian corn. Maïs.

Indicator. Indicator.

Industrial yeast. Cultuurgist.

Infection. Infectie. Het bederven van bier door ongewenste micro-organismen.

Infusion mashing. Infusiebrouwmethode.

Infusion . Infusiebrouwmethode.

Ingredient . Informatieve etikettering.

Inhibition. Remmen.

Inhibitor. Remmer.

Initial fermentation. Hoofdvergisting.

Inoculation. Enting. Het brengen van een micro-organisme in een omgeving waarin het kan groeien.

Inorganic acid. Anorganisch zuur.

Inorganic chemistry. Anorganische scheikunde.

Inorganic compound. Anorganische verbinding.

Inorganic detergents. Anorganisch reinigingsmiddel.

Input. Invoer.

Insecticide. Insecticide.

Insolubilized enzyme. Onoplosbaar gemaakt enzym.

Installation. Installatie.

Instrument. Instrument.

Insufflation. Uitblazen.

Insulate. Isoleren.

Insulation. Isolatie.

International bitterness units (IBU). Bittereenheid. 1 IBU komt overeen met 1 mg iso-alfazuur per liter bier. 1 IBU = 1 EBU.

Intracellulair reaction. Intracellulair reactie.

Inversion. Inverteren. Het omzetten van saccharose tot de monosacchariden glucose en fructose.

Invertase. Invertase. Een enzym dat disacchariden afbreekt tot monosacchariden

Invert sugar. Saccharose dat geïnverteerd is.

Iodides. Jodiden.

Iodine. Jodium.

Iodine solution. Jodiumtinctuur.

Iodine test. Jodiumproef.

Iodophor. Jodofoor. Een zuur ontsmettingsmiddel op basis van jodium en fosforzuur.

Iodoform flavour. Jodoformgeur en-smaak (medicinaal).

Ion. Ion.

Ion exchanger. Ionenwisselaar.

Ionization. Ionisatie. Het splitsen van een zout in ionen.

Iris. Iris. Van deze plant is bekend dat in het verleden de wortel gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: licht bitter met een geur die doet denken aan viooltjes.

Irish moss. Iers mos. Een klaringsmiddel dat toegevoegd wordt tijdens het koken van het wort.

Iron. IJzer.

Iron compound. IJzerverbinding.

Irradiation. Bestraling.

Isinglass. Vislijm. Een klaringsmiddel voor bier gemaakt van de zwemblaas van de steur en andere vissen.

Iso-alpha-acid. Iso-alfa-zuur.

Isoamyl acetate. Isoamylacetaat. Een stof met een banaanachtige geur en smaak.

Isoelectric point. Iso-elektrisch punt.

Isohumulone. Isohumulon.

Isolation. Isolering.

Isomer. Isomeer.

Isomerisation. Isomerisatie.

Isomerized hop extract. Geïsomeriseerd hopextract.

Isomerize. Isomeriseren. Het veranderen van de rangschikking van atomen in een chemische verbinding, waardoor de eigenschappen van de stof veranderen. Voor de brouwers is het isomeriseren van de alfa-zuren tijdens het koken waardoor deze in water oplosbaar worden van groot belang.

Isotope. Isotoop.

Isovaleric flavour. Isovaleriaanzuurgeur en -smaak (oude kaas, oude hop).

J

Jar. (1) Pot. (2) Kruik.

Jalap. Jalap syn. jalappe en jalappewortel. Van deze plant is bekend dat in het verleden de wortel gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: benauwend en bitter-zoet.

Jam-like flavour. Jamachtige geur en -smaak.

Jug. (1) Beker. (2) Kruik. (3) Kan.

Juniper. Jeneverbes. Van deze plant is bekend dat in het verleden de bessen gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: aromatisch kruidig, bitter-zoet.

K

Kaffir beer. Kafferbier of Bantoe bier. Bier gebrouwen met sorghum.

Klages malt. Amerikaanse lichtgekleurde mout uit 2-rijige gerst. Kan tot 100% van de storting worden gebruikt. Vergelijkbaar met pils mout.

Keeping. Bewaring.

Keg. Biervat syn. fust.

Keg beer. In Engeland fustbier dat gefilterd is en geen hergisting op het fust heeft ondergaan.

Keg filling. Vullen van biervaten.

Kegging racking. Vatenvullen.

Keg washer. Vatenwasmachine.

Keg washing. Fustenreiniging.

Ketone. Keton.

Kettle. (1) Brouwketel. (2) Kookketel.

Kettle hop flavour. De hoppige geur en smaak ten gevolge van het koken van het wort met aromahop.

Kieselguhr. Kieselgoer. Een filterhulpmiddel.

Killer factor. Killer factor.

Kiln. Eest. Drooginrichting voor mout dan wel hop.

Kilning. Eesten. Het drogen van mout dan wel hop door deze in een eest te verhitten.

Kilning conditions. Eestmethode.

Kilning temperature. Eesttemperatuur.

Kilning time. Eestduur.

Kilderkin. Een biervat met een inhoud van 81,8 liter (18 gallon).

Klages barley. Tweerijige Amerikaanse brouwersgerst.

Kolbach index. Kolbachgetal.

Kraeusen. Duitse brouwersterm (kräusen). (1) De grote schuimkoppen die ontstaan tijdens de beginperiode van de hoofdgisting. (2) Het toevoegen van een kleine hoeveelheid jong bier dat in kräusenfase verkeert aan gelagerd bier voor de vorming van koolzuur.

Krebs cycle. Citroenzuurcyclus.

L

Label. Etiket.

Labeler. Etiketteermachine.

Label glue. Etikettenlijm.

Labeling. Etiketteren.

Labeling equipment. Etiketteerapparatuur.

Labeling machine. Etiketteermachine.

Label paper. Etikettenpapier.

Laboratory. Laboratorium.

Lactic acid. Melkzuur.

Lactic acid bacteria. Melkzuurbacteriën. Bacteriën die suikers vergisten tot melkzuur en koolzuur.

Lactic acid malt. Melkzure mout.

Lactobacillus. Lactobacillus. Melkzuurbacteriën.

Lactobacillus brevis. Lactobacillus brevis.

Lactobacillus delbrückii. Lactobacillus delbrückii.

Lactose. Lactose. Melksuiker.

Lager. (1) Lageren van jongbier. (2) Een ondergistend bier.

Lager malt, English. Engelse goed opgeloste lichtgekleurde mout. Kleurindicatie: 2,5 EBC. Kan tot 100% van de storting worden gebruikt.

Lager Weisse. Een ondervergist witbier.

Lag period. Zie lag phase.

Lag phase. Lagfase. De fase van de vergisting gelegen tussen het toevoegen van de gist en het moment dat de vergisting voor het oog duidelijk begonnen is. In deze fase vermeerderd de gist zich nog niet maar worden de gistcellen wel veel groter.

Lambic. Lambiek.

Late hopping. Het toevoegen van hop tegen het einde van de kooktijd.

Lauter. Het dunne nog niet gefilterde beslag aan het einde van het maischproces.

Lautering. Klaringskuipfiltratie.

Lautering time. Klaringsduur

Lauter tun. Klaringskuip. Beslagfilter.

Lead. Lood.

Leathery flavour. Leerachtige geur en smaak.

Lees. Het sediment bestaande uit gistcellen en eiwitten op de bodem van gist- en lagervat.

Legislation. Wetgeving.

Lemon. Citroen. Van deze plant is bekend dat in het verleden de schillen gebruikt worden voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter en aromatisch.

Lemon balm. Zie balm.

Lemon juice. Citroensap.

Length. Het totale volume van een brouwsel.

Level indicator. Niveauaanduiding.

Liberty. Liberty. Aromahopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 3 - 5%.

Library. Bibliotheek.

Licorice flavour. Dropgeur en -smaak.

Lid. Deksel.

Life cycle. Levenscyclus.

Light crystal malt, American. Zie caramel - 10 malt, American.

Light crystal malt, German. Zie cara-pils malt, German.

Light munich malt, American. Zie munich malt, American.

Lightstuck. Lichtsmaak (de smaak die in bier komt onder invloed van zonlicht).

Lime. Kalk.

Lime juice. Limoensap.

Limit attenuation. De maximaal haalbare vergistingsgraad.

Ling. Struikheide. Van deze plant is bekend dat in het verleden de bloemen gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: samentrekkend.

Lining. Bekleding.

Linseed. Zie flax.

Lipid. Lipide. Vetachtige substantie voornamelijk bestaande uit vetzuren.

Liqueur. Likeur.

Liquid. Vloeistof.

Liquid sugar. Suikerstroop.

Liquefaction. Vloeibaar maken. Meestal wordt bedoeld het afbraakproces van oplosbare zetmeel tot dextrines door de werking van alfa-amylase.

Liquor. Brouwwater.

Liquorice. (1) Drop. (2) Zoethout. Van deze plant is bekend dat in het verleden de wortelstok gebruikt wordt voor het aankruiden van bier. Smaak: zoet, plezierig en verzachtend.

Loose hops. Gedroogde hopbloemen die in balen geperst worden.

Lovibond. Kleurwaarde voor mout, wort en bier. Vergelijkbaar met de EBC-kleurwaarde.

Low alcohol beer. Zwakalcoholisch bier.

Low-calorie beer. Laagcalorisch bier.

Low fermentation. Ondergisting.

Low gravity beer. Dun bier.

Lubricant. Smeermiddel.

Lubricating oil. Smeerolie.

Lubrication. Smering.

Lupulin. Lupuline. Het gele hopmeel.

Lupulin gland. Lupulineklier. De zeer kleine klier in de oksel van een bloemblad van een hopbel . In de klier worden de hopharsen en hopoliën aangemaakt.

Lupulone. Lupulon. (1) De betazuren van de hopharsen. Zachte hopharsen die weinig bijdragen aan de hophbitterheid in bier omdat ze niet goed oplosbaar zijn. (2) Eén van de onderscheiden betazuren van de hopharsen.

Lye. Loog.

M

Madder. Meekrap. De wortel van deze plant is in het verleden gebruikt om bier rood te kleuren. Smaak: samentrekkend.

Magnesium sulphate. Magnesiumsulfaat.

Maillard reaction. Maillard-reactie. Het proces waarbij melanoïdinen gevormd worden.

Main fermentation. Hoofdgisting.

Main wort. Hoofdwort. Het wort dat gewonnen wordt voordat een start is gemaakt met het spoelen van de bostel.

Maintenance. Onderhoud.

Maize. Mais.

Maize meal. Maisgries.

Malnutrition. Ondervoeding.

Malt. Mout.

Malt adjunct. Zie adjunct.

Malt cleaning. Moutreiniging.

Malt color. Moutkleur.

Malt constituent. Moutbestanddeel.

Malt crusher. Schrootmolen.

Malt culms. Moutkiem.

Malt extract. Moutextract. Een dikke siroop of droog poeder bereid uit mout.

Malt floor. Moutvloer. Een vloer waar gerst uitgespreid wordt om te laten kiemen.

Malt heap. Een gelijkmatige laag gerst op de moutvloer.

Malt house. Mouterij.

Malting. Mouten. Het proces van weken, kiemen en drogen van een graan (meestal gerst).

Malting barley. Brouwgerst.

Malting equipment. Mouterijapparatuur.

Maltings. Mouterij.

Malt hopper. Mouttrechter.

Malt mill. Moutmolen. Schrootmolen.

Malt modification. Het oplossen van moutbestanddelen tijdens het moutproces.

Malto-dextrin. (1) Onvergistbare moutsuikers (dextrines). (2) Een onzuiver mengsel van glucose en de zetmeel/suikers waaruit deze ontstaan is door afbraak van zetmeel met behulp van verhitting, zuren en enzymen.

Maltose. Maltose. Een disaccharide bestaande uit twee glucose moleculen. Is tweederde minder zoet dan saccharose (riet- en bietsuiker).

Maltotriose. Maltotriose.

Malt plow. (1) Moutschep. (2) Moutwender.

Malt properties. Eigenschappen van mout.

Malt quality. Moutkwaliteit.

Malt screen. Een zeef voor het sorteren van de gerst en het verwijderen van stof, zand en stenen.

Malt silo. Moutsilo.

Malt sprouts. De worteltjes van het mout.

Malt steeping. Moutweken.

Maltster. Mouter.

Malt storage. Moutopslag.

Malt sugar. Moutsuiker.

Malt tannins. Looistoffen afkomstig van de mout.

Malty flavour. Moutige geur en -smaak

Manifold. Wortverzamelpijp. Een filtersysteem voor het winnen van wort uit het beslag meestal gemaakt van koperen waterleidingpijp waarin gleuven gezaagd zijn. Het systeem kent diverse varianten waaronder de hevelfilter.

Manley barley. Tweerijige Canadese brouwersgerst.

Maple syrup. Esdoornsiroop. Suikers verkregen uit de esdoorn worden door sommige Amerikaanse/Canadese zelfbrouwers gebruikt als extra suikers bij het koken van het wort of als bottelsuiker.

Marjoram. Marjoraan. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: aromatisch en plezierig.

Marsh citrus. Zie marsh rosemary.

Marsh rosemary. Moerasrozemarijn. Een giftige plant met bedwelmende eigenschappen. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: kruidig.

Marsh trefoil. Zie bog bean.

Mash, to. Inmaischen. Het begin van maischen door het mengen van schrootsel met water.

Mash. Maisch syn. beslag. Het mengsel van geschroot mout met water.

Mashbed. Bostellaag.

Mashbed thickness. Bostelhoogte.

Mash boiling. Het koken van maisch bij de decoctiemethode.

Mash copper. Brouwketel.

Mash filter. Maischfilter.

Mash filtration. Maischfiltratie.

Mash goods. (1) Een deelbeslag bij de decoctiemethode. (2) De totale hoeveelheid mout en eventueel ongemoute granen voor een brouwsel.

Mashing. Maischen.

Mashing bag. Maischzak. Een zak die gebruikt wordt voor het filteren van de maisch.

Mashing-in. Inmaischen. Het begin van maischen door het mengen van schrootsel met water.

Mashing-in liquor. Inmaischwater.

Mashing methode. Maischmethode.

Mashing temperature. Maischtemperatuur.

Mashing time. Maischduur.

Mashing vessel. Beslagkuip.

Mash separation. Klaren. Het filteren van het beslag.

Mash thickness. Maischdikte.

Mashtun. (1) Beslagkuip. (2) Bij de decoctiemethode de ketel waarin het deelbeslag gekookt wordt.

Masking. Maskering. Het verschijnsel dat de ene smaakstof de intensiteit van een ander smaakstof verminderd.

Maturation. Rijpsingsproces.

Maturing. Rijping.

Mead. Mede. Mee. Een drank met vergiste honing.

Meadowsweet. Moerasspirea. Van deze plant is bekend dat in het verleden de bloemen gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: amandelachtig.

Meadsweet. Zie meadowsweet.

Mealy. Letterlijk meelachtig. Voor de Engelstalige mouters een aanduiding voor mout dat volledig opgelost is.

Mealy flavour. Meelachtige geur en smaak.

Measure. Maat.

Measurement. Meting.

Measuring and regulating techniques. Meet- en regeltechniek.

Measuring cylinder. Maatglas.

Measuring jug. Maatbeker.

Meaty flavour. Vleesgeur en -smaak.

Mechanical properties. Mechanische eigenschappen.

Medicinal. Medicinaal. Een onprettige fenolachtige smaak in bier.

Medium crystal malt, American. Zie caramel - 60 malt, American.

Meillot. Melioot syn. melote. De plant die in het verleden is gebruikt voor het aankruiden van een bier. Smaak: scherp en bitter met een zoete geur.

Melanoidin malt, German. Duitse donkere munichmout. Kleurindicatie: 50 EBC. Aanbevolen max. storting: 40%.

Melegueta pepper. Zie grains of paradise.

Mellow taste. Een malse, zachte en wat zoetige smaak.

Melanoidins. Melanoïdinen. Verbindingen tussen aminozuren en suikers. Naar mate de temperatuur hoger is ontstaan er meer van deze donkergekleurde verbindingen.

Melony flavour. Meloenengeur en -smaak.

Membrane. Membraan.

Membrane filter. Membraanfilter.

Membrane pump. Membraanpomp.

Mercaptan flavour. Mercaptaangeur en -smaak.

Mercury. Kwik.

Meshfilter. Gaasfilter.

Metabisulfite. Metabisulfiet. Kalium- en natriummetabisulfiet worden gebruikt als desinfecteermiddel. De werking is gebaseerd op het vrij komen van zwaveldioxide.

Metabolism. Stofwisseling.

Metal. Metaal.

Metal haze. Metaaltroebeling.

Metalic flavour. Metaalachtige geur en -smaak.

Metalic taste. Metaalsmaak.

Metering. Volumemeting.

Methyl acetate. Methylacetaat.

Methyl alcohol. Methanol.

Metric system. Metriek stelsel.

Microbiology. Microbiologie.

Microbrewing. Brouwen op kleine schaal.

Microbrewing plant. Microbrouwerij. Een kleine brouwerij voor het uitvoeren van proeven.

Microflora. Microflora.

Micro malting plant. Micromouterij. Een kleine mouterij om de gerst te onderzoeken op zijn vermoutingseigenschappen.

Microorganism. Micro-organismen.

Microscale trial. Een proef op kleine schaal.

Microwave. Magnetrongolven.

Mild. Een smaakaanduiding voor een zacht bier dat goed in balans is.

Mildew. Meeldauw.

Mild malt, English. Engelse lichtgekleurde speciaalmout. Kleurindicatie: 6,5 EBC. Kan tot 100% van de storting worden gebruikt. Geeft iets meer karakter aan een bier dan pale malt.

Milfoil. Zie yarrow.

Mill. Molen.

Millet. Gierst.

Milling. Schroten.

Mineral acid. Mineraalzuur.

Mineral compound. Minerale verbinding.

Mineral oil flavour. Geur en smaak minerale olie.

Minerals. (1) Mineralen. (2) In een vloeistof opgeloste anorganische stoffen.

Mint, . Munt. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: zachter dan pepermunt.

Mixing. Mengen.

Mixture. Mengsel.

Modification. (1) Het oplossen van het meellichaam van een graankorrel door de werking van enzymen tijdens het kiemproces. (2) De mate waarin mout veranderd is door het moutproces.

Moistening. Bevochtigen.

Moisture content. Vochtgehalte.

Molasse flavour. Melasse geur en smaak.

Mole. Mol. Een rekeneenheid voor chemische verbindingen. Een mol staat voor $6,02 \cdot 10^{23}$ moleculen. Het gewicht van een mol komt overeen met het gezamenlijk atoomgewicht van een verbinding.

Molecular weight. Molecuulgewicht.

Monastery beer. Kloosterbier.

Monosaccharide. Monosaccharide. Een enkelvoudige suiker.

Morex barley. Zesrijige Amerikaanse brouwersgerst.

Mother-in-Law. Een mengsel van gelijke delen stout en bitter.

Mould. (1) Schimmel. (2) Matrijs.

Mouldy flavour impression. Beschimmelde geur en -smaakindruk.

Mouthcoating taste. Ronde mondklevende smaak.

Mouthfeel. Mondgevoel. Een aspect waarop bier beoordeeld wordt.

Mt. Hood. Mt. Hood. Aromahopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 5 - 8%.

Mug. Kroes.

Munich malt, American. Amerikaanse speciaalmout van het munich type. Kleurindicatie: 15 - 25 EBC. Aanbevolen max. storting: 60%. Te gebruiken bij alt, bock en dobbelbock.

Kan bij lichtgekleurde bieren in kleine hoeveelheden gebruikt worden ter versterking van de moutige smaak.

Munich malt, Belgian. Belgische speciaalmout van het munich type. Kleurindicatie: 15 - 25 EBC. Aanbevolen max. storting: 60%. Te gebruiken bij alt, bock en dobbelbock. Kan bij lichtgekleurde bieren in kleine hoeveelheden gebruikt worden ter versterking van de moutige smaak.

Munich malt, English. Engelse speciaalmout van het munich type. Kleurindicatie: 9 - 15 EBC. Aanbevolen max. storting: 80%. Kan bij lichtgekleurde bieren in kleine hoeveelheden gebruikt worden ter versterking van de moutige smaak.

Munich malt, German. Duitse speciaalmout van het munich type. Kleurindicatie: 15 - 20 EBC. Aanbevolen max. storting: 75%. Essentieel als je een Duits bokbier wilt brouwen. Kan bij lichtgekleurde bieren in kleine hoeveelheden gebruikt worden ter versterking van de moutige smaak.

Municipal water. Leidingwater.

Murbimeter. Een apparaat om de hardheid van gerst en mout te meten.

Mushroom. Zwam.

Muslin. Neteldoek.

Mustard. Mosterd. Van deze plant is bekend dat in het verleden het gemalen of gekneusd zaad gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: heet, scherp.

Musty flavour. Muffe geur en smaak.

Mutation. Mutatie.

Myrcene. Myrceen. Een belangrijk bestanddeel van hopolie (tot 50% van de hopolie afhankelijk van de hopvariëteit).

Myrtle. Mirte syn. mirt. Van deze plant is bekend dat in het verleden de bessen gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: peperig.

N

Naked barley. Onbedekte gerst.

Natural gas. Aardgas.

Naturally conditioned. Bier voorzien van koolzuur door hergisting in de fles of vat.

Near beer. Alcoholarm bier

Neck label. Halsetiket.

Nettle, common. Brandnetel. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes en stengel gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: zuur/wrang en licht zoutig.

Neutral detergent. Neutraal reinigingsmiddel.

Nickel. Nikkel.

Nip. Een bierfles met een inhoud van 28,4 cl.

Nitrate. Nitraat.

Nitric acid. Salpeterzuur.

Nitride. Nitride.

Nitrite. Nitriet.

Nitrogen. Stikstof.

Nitrogen content. Gewichtspercentage aan eiwitten van mout.

Nitrogenous compound. Stikstofhoudende verbinding.

Nitrogen . Op druk brengen met stikstof.

Noble hops. Aroma hopsoorten.

Noggin. Een glas met de inhoud van ongeveer 1/4 pint (11,8 cl).

Non-caustic alkaline detergent. Niet-bijtend alkalische reinigingsmiddel.

Non-returnable bottle. Weggooifles.

Northern Brewer. Northern Brewer. Bitterhopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 7 - 10%.

Nose. Het totaal van geuren en smaken van een bier.

Nucleus. Celkern.

Nugget. Nugget. Bitterhopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 12 - 14%.

Nutmeg. Nootmuskaat. Van deze plant is bekend dat in het verleden de noot en het vruchtbeginsel (=foelie) gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: zoet, warm en aromatisch.

Nutrient. Voedingsstof.

Nutrition. Voeding.

Nutritive value. Voedingswaarde.

Nutty flavour. Nootachtige geur- en smaak.

Nux vomica. Braaknoot. Een bijzonder giftige plant. Van deze plant is bekend dat in het verleden het zaad gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter.

O

Oak chips. Snippers van eikenhout. De snippers worden door sommige brouwers gebruikt om eiksmak aan het bier te geven.

Oak galls. Galbult syn. galnoot en galappel (op eikenblad). Van deze plant is bekend dat in het verleden het resultaat van een aanval van een galwesp op een eikenblad gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter en samentrekkend.

Oat. Haver.

Oatmeal. Gemalen haver.

Odour. Geur.

Off-flavour. Geur- en smaakafwijking.

Off-smell. Geurafwijking.

Off-taste. Smaakafwijking.

Oily flavour. Olieachtige geur en smaak.

Olfactory. Reukorgaan.

One-mash . Een decoctiebrouwmethode waarbij eenmaal een deelbeslag gekookt wordt.

Opium poppy. Zie poppy, white.

Orange, bitter. Bittere sinaasappelschillen. Door sommige brouwrijen worden de schillen gebruikt worden voor het aankruiden van (wit)bier. Smaak: bitter en licht fruitig.

Orange rind. Sinaasappelschil.

Orange, sweet. Zoete sinaasappelschillen. Door sommige brouwrijen worden de schillen gebruikt worden voor het aankruiden van (wit)bier. Smaak: bitter (veel minder dan de bittere variant), fruitig en zoetig.

Organic acid. Organisch zuur.

Organic chemistry. Organische scheikunde.

Organic chlorine-based disinfectant. Organisch desinfecteermiddel op basis van chloor.

Organic compound. Organische verbinding.

Organic detergent. Organisch reinigingsmiddel.

Organic solvent. Organisch oplosmiddel.

Organoleptic. Organoleptiek. Het waarnemen met de zintuigen.

Original gravity. Het soortelijk gewicht van wort voor de vergisting. Door Nederlandstalige amateur-bierbrouwers aangeduid met begin SG.

Original wort. Stamwort.

Over modification. Een bij het mouten te ver doorgevoerde moutoplossing.

Over steeping. Een tijdens het kiemen van de gerst te lang aangehouden weekperiode.

Oversweet. Mierenzoet.

Oxalates. Oxalaten. Zouten van oxaalzuur die tijdens de gisting gevormd worden. Calciumoxalaat is niet goed oplosbaar en zorgt voor kalkaanslag.

Oxalic acid. Oxaalzuur.

Oxidation. Oxidatie. Een chemisch proces waardoor in bier een "oude" (niet frisse) smaak komt.

Oxidation haze. Oxidatietroebeling.

Oxidized flavor. Een smaakafwijking ten gevolge van het oxydatieproces.

Oxygen aromatic compound. Aromatische zuurstofverbinding.

Oxygenation. Zuurstofvoorziening.

Oxygen uptake. Zuurstofopname.

P

Pale. Bleek. Lichtgekleurd.

Pale crystal malt, American. Zie caramel - 40 malt, American.

Pale malt, Belgian. Belgische lichtgekleurde mout. Kleurindicatie: 7 EBC. Kan tot 100% van de storting worden gebruikt.

Pale malt, English. Engelse goed opgeloste lichtgekleurde mout. Kleurindicatie: 5 - 6 EBC. Kan tot 100% van de storting worden gebruikt.

Pallet. Laadbord.

Palletiser. Stapelaar.

Paper . Papierchromatografie.

Paper label. Papieren etiket.

Paper sack. Papieren zak.

Papery flavour. Papiergeur en -smaak.

Paraffin. Paraffine.

Particle size. Deeltjesgrootte.

Particulate mater. In een vloeistof zwevende deeltjes zoals gistcellen en eiwitvlokken.

Partition. Vakverdeling.

Part per . Een maat voor de concentratie van stof. Letterlijk één deel per miljoen delen.

Party can. Minivat met een inhoud van 5 of 10 liter.

Pasteur effect. Pasteur-effect.

Pasteurization. Pasteurisatie. Het verwarmen van bier tot 60 a 75C om micro-organismen te doden.

Pasteurization haze. Pasteurisatietroebeling.

Pasteurizer. Pasteuriseerapparaat.

Pear flavour. Peerachtige geur en smaak.

Pectin. Pectine. Een plantaardige substantie bestaande uit ketens van galacturonzuur die gelatine-achtig wordt in aanwezigheid van suikers en zuren.

Pediococcus. Pediococcus.

Pelletized hops. Hoppellets.

Pellets. Korrels.

Pennyroyal. Polei. Deze plant werd in het verleden gebruikt voor het aankruiden van een bier. Smaak: muntachtig met een sterk aromatisch aroma. Soms bedoelt men met pennyroyal ook bergamot, dat is echter een andere plant uit het geslacht Morandela.

Pentosan. Pentosaan. Complexe koolwaterstofverbindingen (met name gomstoffen) op basis van de suiker pentose.

Pentose. Pentose. Een suikermolecule die vijf koolstofatomen bevat. Pentose is onvergistbaar door biergist. Xylose en arabinose.

Pepper, long. Een oude pepervariant, die misschien wel niet meer bestaat. Werd gebruikt voor het aankruiden van bier.

Peppery. Peperig.

Peptidase. Peptidase. Een enzym dat middelgrote eiwitten afbreekt tot peptiden en aminozuren. Het enzym werkt optimaal bij 50C en een pH van 4,4 - 5,3.

Peptide. Peptide.

Peptone. Peptone. Middelgroot oplosbaar eiwit.

Peptonization temperature. De optimale temperatuur voor de afbraak van eiwitten tijdens het maischen (45 - 50C).

Peptonizing. Het afbraakproces door eiwitsplitsende enzymen.

Percent alcohol. Alcoholpercentage syn. alcoholgehalte.

Performance (technical). Vermogen syn. capaciteit.

Perfumy flavour. Geparfumeerde geur en smaak.

Peripheral equipment. Randapparatuur.

Perle. Perle. Bitterhopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 7 - 9,5%.

Permanent hardness. Permanente hardheid van water. Deze hardheid wordt veroorzaakt door calcium- en magnesiumzouten die niet neerslaan tijdens het koken.

Permanent haze. Permanente troebelings.

Permeability. Doordringbaarheid.

Peroxide. Peroxyde.

Pest. Ongedierte.

Pest control. Ongediertebestrijding.

pH. pH.

pH-calibration solution. pH-bufferoplossing. Een oplossing die gebruikt wordt voor het ijken van een pH-meter.

pH-meter. pH-meter.

pH-paper. pH-papier.

Phenolic acids. Fenolzuren.

Phenolic compound. Fenolverbinding.

Phenolic flavour. Fenolachtige (medicinale) geur en smaak.

Phenols. Fenolen.

Phosphatase. Fosfatase.

Phosphates. Fosfaten.

Phosphoric acid. Fosforzuur.

Phosphorus. Fosfor.

Photodegradation. Fotochemische afbraak.

Physical properties. Fysische eigenschappen.

Physiology. Fysiologie.

Phytase. Fytase. Een enzym dat fytine afbreekt tot fytinezuur. Fytinezuur speelt een belangrijke rol bij vorming van een buffer bij het kiemingsproces. Het enzym werkt optimaal bij 35C en een pH van 5,2 - 5,3.

Phytic acid. Fytinezuur.

Phytin. Fytine. Een complex fosfaatverbinding die zowel calcium als magnesium bevat.

Pilot plant. Proefinstallatie.

Pils malt, Belgian. Belgische lichtgekleurde mout. Kleurindicatie: 3,5 EBC. Kan tot 100% van de storting worden gebruikt.

Pils malt, English. Engelse lichtgekleurde mout. Kleurindicatie: 1,5 - 5,5 EBC. Kan tot 100% van de storting worden gebruikt.

Pils malt, German. Duitse lichtgekleurde mout. Kleurindicatie: 3 EBC. Kan tot 100% van de storting worden gebruikt.

Pint. (1) Een glas bier. (2) Inhoudsmaat. UK = 0,567 liter. US = 0,473 liter.

Pipe. Pijpleiding.

Pipe assembly. Pijpenbundel.

Piping system. Leidingnet.

Pitch, to. (1) Gist toevoegen aan het afgekoelde wort. (2) Het pekken van een ton of vat.

Pitch. Pek.

Pitcher. Een grote kan van metaal of aardewerk.

Pitching. Aanzetten. Gist toevoegen aan het afgekoelde wort.

Pitching rate. Gistgift. De hoeveelheid gist die gebruikt wordt om een bepaalde hoeveelheid wort aan te zetten.

Pitching wort. Aanstelwort.

Pitching yeast. Aanstelgist.

Plain rubber bung. Volrubberen stop.

Plaster of Paris. Gips. Calciumsulfaat.

Plastic. Plastic.

Plasticizer. Weekmaker.

Plate and frame filter. Kamerfilter.

Plate filter. Platenfilter.

Plate heat-exchanger. Platenwarmtewisselaar.

Plato, degrees. Graden Plato. Een door professionele brouwers gehanteerde aanduiding voor het soortelijk gewicht van wort. Een graad Plato komt overeen met een gram suiker per 100 gram oplossing. De aanduiding is iets nauwkeuriger dan graden Balling.

Plugs. Tot harde schijven samengeperste hopbloemen.

Plum juice. Pruimensap.

Plumule. Bladkiem.

Pocket. Grote jute zak voor het verpakken van 50 tot 150 kg gedroogde hopbloemen.

Poison. Vergift.

Polish, to. Polijsten. Het verwijderen van stof en andere vreemde deeltjes van de mout.

Polishing filtration. Dubbele filtratie.

Pollution. Vervuiling.

Polyclar. Een klaringsmiddel dat reageert met looizuren.

Polymer. Polymeer. Een samengesteld molecule bestaande uit kleinere identieke moleculen.

Polymerize. Polymeriseren. Het met elkaar verbinden van moleculen.

Polypeptide. Polypeptide. Klein oplosbaar eiwit bestaande uit een paar met elkaar verbonden aminozuren.

Polyphenols. Polyfenolen syn. looistoffen en tannine.

Polypody, common. Gewoon eikvaren. Een plant met slijmoplossende eigenschappen. Van deze plant is bekend dat in het verleden de wortel en soms de blaadjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier.

Polysaccharide. Polysaccharide. Een koolstofverbinding bestaande meer dan 10 gekoppelde monosacchariden. Voorbeelden van polysacchariden zijn zetmeel, cellulose en dextrines.

Polyvinyl chloride. Polyvinylchloride (PVC).

Popy, white. Papaver. Een plant met zeer sterk verdovende en giftige eigenschappen. Van deze plant is bekend dat in het verleden de zaaddozen gebruikt zijn voor het aankruiden van bier.

Porridge. Brouwersvakjargon voor beslag.

Porter Gaff. Een mengsel van porter of stout met limonade.

Posthumulone. Posthumulon. Eén van de vijf bekende alfazuren van de hopharsen.

Postlupulone. Postlupulon. Eén van de vijf bekende betazuren van de hopharsen.

Potable. Drinkbaar.

Potables. Drinkwaren.

Potable water. Drinkwater.

Potassium. Kalium.

Potassium chloride. Kaliumchloride.

Potassium metabisulphite. Kaliummetabisulfiet. Zie ook bij metabisulfite.

Potential alcohol. Een schatting van het alcoholgehalte op basis van het begin soortelijk gewicht van het wort.

Potential extract. Extractgehalte.

Powder. Poeder.

Powdery taste. Stofachtige smaak.

Powdery yeast. Stofgist.

Power supply. Energievoorziening.

Ppm. Afkorting voor part per milion. De maat wordt gebruikt voor in oplossing verkerende stoffen en komt overeen met milligrammen per liter.

Precipitate. Het neerslaan van een chemische verbinding.

Precursor. Precursor. De beginstoffen die betrokken zijn bij een chemische reactie.

Prehumulone. Prehumulon. Eén van de vijf bekende alfazuren van de hopharsen.

Preisomerised hop extract. Vooraf geïsomriseerd hopextract.

Prelupulone. Prelupulon. Eén van de vijf bekende betazuren van de hopharsen.

Preparation. Toebereding.

Preservation. Houdbaar maken.

Preservative. Conserveringsmiddel.

Pressed yeast. Geperste gist.

Pressure. Druk.

Pressure barrel. Drukvat.

Pressure boiling. Koken onder druk.

Pressure cooker. Hogedrukpan. Snelkookpan. Voor hobbybrouwers die zelf gist willen opkweken is een dergelijke pan onmisbaar.

Pressure dispensing. Tappen onder druk.

Pressure fermentation. Drukgingisting.

Pressure filter. Persfilter.

Pressure filtration. Drukfiltratie.

Pressureless dispensing. Tappen zonder druk.

Pressuring. Op druk brengen.

Pressurization. Het controleren op vloeistofdichtheid van vaten en tonnen.

Preventive maintenance. Preventief onderhoud.

Pricking. Het verzuren van bier door micro-organismen.

Pricked beer. Verzuurd bier.

Pride of Ringwood. Pride of Ringwood. Bitterhopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 9 - 11%.

Primary fermentation. Hoofdvergisting.

Priming. Het toevoegen van suiker aan bier voor de hergisting.

Priming solution. Een suikeroplossing die bij het bottelen toegevoegd wordt aan het bier ten behoeve van de hergisting.

Priming sugar. Suiker ten behoeve van de hergisting op fles.

Primings flavour. Suikeroplossingachtige smaak en geur.

Process. Proces.

Process management. Procesbeheersing.

Process supervision. Procescontrole.

Product. Product.

Production capacity. Productiecapaciteit.

Profile tasting. Profielsmaaktoets.

Programmed mashing. Geautomatiseerde maischmethode.

Prohibition. Het Amerikaanse drankverbod dat gegolden heeft van 1920 tot 1933.

Propagation. Gistvermeerderingstechniek.

Propane. Propaan.

Properties. Eigenschappen.

Proportioning. Proportioneren. Het in de juiste verhouding brengen.

Proportioning equipment. Doseerapparatuur.

Propylene glycol alginate. Propyleenglycolalginaat. Een schuimbevorderendmiddel bereid uit zeewier.

Protease. Protease. Een enzym dat in staat is grote eiwitmoleculen af te breken tot polypeptiden en aminozuren. Het enzym werkt optimaal bij 50°C en een pH van 4,2 - 5,3.

Protein. Proteïne. Eiwit.

Protein content. Gewichtspercentage aan eiwitten van mout.

Protein deficiency. Eiwittekort.

Protein degradation. Eiwitsplitsing.

Protein haze. Eiwittroebeling.

Protein rest. Eiwitrest.

Protein stability. Eiwitstabiliteit.

Proteolysis. Proteolyse syn. eiwitafbraak. Het afbreken door enzymen van eiwitten tot kleinere eiwitten en aminozuren.

Proteolytic enzyme. Proteolytisch enzym. Een enzym dat grote complexe eiwitmoleculen afbreekt tot eenvoudige oplosbare eiwitten.

Pub. Café.

Pubgoer. Kroegenloper.

Publican. Kroegbaas.

Public health inspection. Overheidsinstantie die o.a. toeziet op de kwaliteit van voedingsstoffen.

Public house. Café.

Pulverisation. Verpulveren.
Pump. Pomp.
Pungent. Scherp. Bijtend.
Punt. De hiel van een fles.
Purchasing. Inkoop.
Pure culture. Reincultuur.
Purging. Purgeren. Gist aflaten.
Purification. Zuivering.
Purity. Zuiverheid.
Purity law. Engelse term voor het Duitse Reinheitsgebot.

Q

Quality. Kwaliteit.
Quality analysis. Kwaliteitscontrole.
Quantity. Hoeveelheid.
Quassia. Kwassieboom syn. bitterhout. Van deze plant is bekend dat in het verleden de schors en in schijfjes gesneden wortelhout gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: intens bitter met een onprettige nasmaak.
Quick chiller. Snelkoeler.

R

Racking. (1) Het overbrengen van gelagerd bier in vaten, flessen of blikken. (2) Overhevelen om een sediment te verwijderen.
Racking cock. Flessenvulkop.
Racking hall. Tapkelder.
Racking tube. Een bij zelfbrouwers in gebruik zijnde hevel waarbij voorkomen wordt dat het sediment mee overgeheveld wordt.
Radicle. Wortelkiem.
Rancid flavour. Ranzige geur en smaak.
Rancid oil flavour. Geur en smaak van ranzige olie.
Random sampling. Aselecte bemonstering.
Raspberry flavour. Frambozegeur- en smaak.
Rating. Waardebepaling.
Rauch malt, German. Duitse gerookte speciaalmout. De typische rooksmaak verkrijgt deze mout door het eesten in een turf gestookte eest. Kleurindicatie: 13 - 30 EBC. Kan tot 100% van de storting worden gebruikt. Wordt gebruikt voor het Duitse rauchbier.
Raw grain. Ongemoute granen.
Raw hops. Hopbloemen.
Raw hopping. Drooghoppen.
Raw material. Grondstof.
Raw sugar. Ongeraffineerde suiker.
Ray-grass. Zie darnel, bearded.
Reagent. Reagens. Stof of mengsel van stoffen die gebruikt wordt voor het opsporen van chemische verbindingen.

Real ale. Bier dat op het vat een hergisting heeft ondergaan.

Real attenuation. Werkelijke vergistinggraad.

Real extract. Werkelijk extract.

Recipe. Recept.

Recirculation. Het weer op de beslagfilter brengen van troebele wort om deze te filteren door de bostellaag.

Rechargeable. Hervulbaar.

Recognition threshold. Herkenningsmaakdrempel. De kleinste hoeveelheid van een smaakstof waarbij een proever de smaakstof kan identificeren.

Recovery. Terugwinning.

Recycling. Recycling syn. hergebruiken.

Reducing agent. Reductiemiddel.

Reducing valve. Reduceerventiel.

Reduction (chemistry). Reductie.

Refractometry. Refractometrie, het bepalen van het soortelijk gewicht van een vloeistof met behulp van een optisch instrument.

Refrigerant supply. Koudevoorziening.

Refrigeration. Afkoeling.

Refrigerator. (1) Koelapparaat. (2) Koeler. (3) Koelkast.

Regeneration. Regeneratie. Het weer bruikbaar maken.

Regulation. Reglement.

Rehydration. Het activeren van gedroogde gist door de gist in een kopje water van 38C (zeker niet warmer) maximaal 15 minuten te laten zwellen.

Reinheitsgebot. De Duitse wet die voorschrijft dat bier uitsluitend gebrouwen mag worden met water, mout, hop en gist.

Reinheitsgebot-pure. Door zelfbrouwers gebruikte term voor bier dat volgens het Reinheitsgebot gebrouwen is.

Relative humidity. Relatieve vochtigheid.

Removal. Verwijdering.

Repitch, to. Het opnieuw toevoegen van gist.

Reproduction (biology). Voortplanting.

Reproduction phase. De fase tijdens de gisting waarbij de gistgroei constant is.

Residual extract. Restextract.

Residue. Residu.

Resinification. Het oxideren van de hopharsen gedurende het bewaren van hop.

Resinous flavour. Harsachtige geur en smaak.

Resins. Harsen.

Resin scum . De bruine afscheiding van hopharsen op het schuimdek tijdens de hoofdgisting.

Respiration. Ademhalingsproces. Het proces waarbij levende organismen zuurstof gebruiken om energie uit voedingsstoffen vrij te maken.

Respiratory phase. De fase bij de vergisting direct na de lagfase. Tijdens deze fase wordt de zuurstof verbruikt.

Resteeping. Herweken.

Returnable. Inleverbaar (tegen uitbetaling van statiegeld).

Returnable bottle. Statiegeldfles.

Reverse osmosis. Omgekeerde osmose.

Re-yeasting. Het opnieuw toevoegen van gist.

rH. rH.

Rhubarb, turkey. Turkse Rabarber. Van deze plant is bekend dat in het verleden de wortel gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: samentrekkend en weerzinwikkend.

Rhizome. Wortelstok. Het gedeelte van de hopplant dat jaar in jaar uit in de grond blijft. (Bovengrondse delen worden elk jaar door de hopteler afgesneden).

Rice. Rijst.

Rice hulls. Rijstpellen. Aanbevolen max. storting: 10%. Wordt door Amerikaanse zelfbrouwers gebruikt bij 100% tarwebieren om het gebrek aan kafdeeltjes te compenseren.

Rinsing. Spoelen.

Rinsing machine. Spoelmachine.

Rinsing water. Spoelwater.

Ripening. Rijpen.

Roast barley flavour. Geur en smaak van gebrande gerst.

Roasted barley. Geroosterde (ongemoute) gerst. Kleurindicatie: 650 - 700 EBC. Essentieel bij het brouwen van stouts (tot 10% storting). Bij andere donkere biertypes aanbevolen max. storting: 6%.

Roasted malt. Geroosterde/gebrande mout.

Roasted wheat malt, German. Duitse geroosterde tarwemout. Kleurindicatie: 800 - 1200 EBC. Aanbevolen max. storting: 3 - 5%. Te gebruiken bij zeer donkere tarwebieren.

Roasting. Branden.

Robust barley. Zesrijige Amerikaanse brouwersgerst.

Rocky heads. Het grove grillige schuim dat op het bier komt tijdens de hoofdvergisting.

Rod filter. Staaffilter.

Roll mill. Walsenmolen.

Rootlets. Wortelkiem.

Rope. Een toestand van bier ten gevolge van een bacteriële infectie. Het bier komt daarbij als slijmerige draden uit de fles.

Rosemary. Rozemarijn. Het is bekend dat in het verleden deze plant gebruikt werd voor het aankruiden van bier. De toppen waaraan bloemen zitten zouden het beste resultaat geven. Smaak: bitter en kamferachtig.

Rouse. (1) het aanmaken van een giststarter met steriele wort. (2) Het activeren van de beginnende gisting door het roeren van het wort.

Rouser. Roerstok.

Rousing. Roeren.

Rubber cap. Gistkap.

Ruh beer. Jongbier. Bier dat zover is uitgegist dat de lagering kan beginnen.

Ruh storage. Lagering

Running-off. Klaringskuipfiltratie.

Rusting. Roestvorming.

Rye. Rogge.

Rye malt. Roggemout. Kleurindicatie: 11 EBC. Aanbevolen max. storting: 15%.

S

Saazer. Saazer. Aromahopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 3 - 4,5%.

Saccharase. Het enzym dat saccharose omzet in de monosacchariden glucose en fructose.

Saccharifying enzyme. Beta-amylase.

Saccharide. Saccharide.

Saccharification. Versuikering. Het door enzymen omzetten van zetmeel in vergistbare suikers.

Saccharification rest. Versuikeringrust.

Saccharin. Saccharine.

Saccharometer. Hydrometer. Densiteitmeter. Instrument voor het vaststellen van het soortelijke gewicht van een vloeistof.

Saccharomyces carlsbergensis. De oude wetenschappelijke naam voor ondergist.

Saccharomyces cerevisiae. De wetenschappelijke naam voor bovengist.

Saccharomyces uvarum. De nieuwe wetenschappelijke naam voor ondergist.

Saccharose. Saccharose.

Saint Arnou. Sint Arnoldus. De patroonheilige van de brouwers.

Sachet. Buidelverpakking.

Sack. Zak.

Sage, common. Salie. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter.

Salt. (1) De gewone naam voor natriumchloride of keukenzout. (2) In het brouwersjargon elke verbinding tussen een zuur en een metaal.

Salty taste. Zoutige smaak.

Sampling. Bemonstering.

Sanitary. Schoonmaken en desinfecteren.

Sassafras. Sassafras. Van deze plant is bekend dat in het verleden een uit de wortel geëxtraheerde olie gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: plezierig, aromatisch en licht kruidig.

Satiating taste. Verzadigde smaak.

Saturated fatty acids. Verzadigde vetzuren.

Saturation. Het proces waarbij het bier verzadigd wordt met koolzuurgas.

Saving. Besparing.

Scale. Kalkafzetting.

Scales. Weegschaal.

Scanning electron microscopy. Rasterelektronenmicroscopie.

Sceening. Voorsortering.

Scent. Geur.

Scots heather. Zie ling.

Scottish crystal malt. Engelse caramoutsoort. Kleurindicatie: 200 - 225 EBC. Geeft een gebrande karamelachtige smaak. Wordt gebruikt voor Scotch ale.

Screw cap. Schroefdop.

Screw closure. Schroefafsluiting.

Screw stopper. Schroefdop.

Scum. Het witte schuim dat ontstaat tijdens de hoofdgisting.

Scurvy grass, common. Echt Lepelblad. Van deze plant is bekend dat in het verleden de verse onderste blaadjes voor bloemvorming gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter en zoutig, scherp bijtend aroma.

Sea-houseleek. Zie aloes.

Sealing. Afdichting.

Sealed bottle. Een fles die hermetische gesloten is.

Seam. Felsnaad.

Seasonal beer. Seizoenbier. Een seizoengebonden bier zoals in Nederland het bokbier en in België de eindejaarsbieren.

Secondary attenuation. De vergistinggraad na het lageren.

Secondary fermentation. (1) Navergisting. De vergisting na de hoofdvergisting. (2) Hergisting op de fles.

Second running. Zie second wort.

Second wort. Het wort dat gewonnen wordt nadat gestart is met het spoelen van de bostel.

Sediment. Sediment. Het materiaal dat zich verzameld op de bodem van een vat op fles.

Sedimentation. Afzetting.

Sedimentation tank. Bezinktank.

Seed. Zaad.

Selection. Selectie.

Self-adhesive label. Zelfklevend etiket.

Senna. Sena(blad). Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes en peultjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: niet prettig, zoet en slijmerig.

Sensitivity. Gevoeligheid.

Sensor. Sensor.

Sensorics. Zintuiglijke waarneming.

Sensory analysis. Sensorische analyse.

Separation. Scheiding.

Separator. Separator.

Set mash. Een tijdens het klaren dichtgeslagen filterbed.

Sewage. Rioolwater.

Shaking. Schudden.

Shaking haze. Schudtroebeling.

Shaking screen. Schudzeef.

Shandy. Shandy. (1) Bier met limonade. (2) Een bier gebrouwen met gember.

Shelf life. Bewaartijd.

Shielding. Afscherming.

Shortage. Tekort.

Shrimp-like flavour. Garnalengeur en -smaak.

Sieve, to. Het sorteren op korrelgrootte van gerst met behulp van zeven.

Sieving. Zeven.

Silicate. Silicaat. Een ion dat troebeling kan veroorzaken.

Silicic acid. Kieselzuur.

Silicone. Silicone.

Simulation. Stimulatie.

Single floor kiln. Een vloereest.

Single infusion. Een infusiebrouwmethode waarbij slechts bij één temperatuur gemaischt wordt.

Siphon. Hevel.

Siphon clamp. Een verende slangenklem.

Siphon clip. Een klem voor het vastzetten van een hevel aan de wand van het vat.

Siphoning. Overhevelen.

Siphon tap. Hevelkraantje.

Six-pack. Six-pack. Een verpakking met zes flesjes.

Six-row brewers' malt. Mout van zesrijige gerst. Deze mout heeft ten opzichte van mout van tweerijige gerst meer kaf en geeft daardoor een lager rendement.

Six-rowed barley. Zesrijige gerst.

Skimming. (1) Het verwijderen van de hopharsen tijdens de hoofdgisting. (2) Afschuimen.

Skimmings. Drijfgerst, stof en andere licht materiaal dat komt opdrijven tijdens het weken van de gerst.

Skunky flavour. De geur en smaak van lichtsmaak (de smaak die in bier komt onder invloed van zonlicht).

Slaked lime. Gebluste kalk.

Slant. Schuine buis. Een reageerbuis met voedingsbodem.

Sludge. (1) Slib. Drap. (2) Breuk. Eiwitafzetting.

Smell. Reuk.

Smoked malt, German. Zie rauch malt, German.

Smoky flavour. Rokerige geur en smaak.

Soapy flavour. Zeepachtige geur en smaak.

Sodium. Natrium.

Sodium bicarbonate. Natriumbicarbonaat.

Sodium carbonate. Natriumcarbonaat. Soda.

Sodium chloride. Natriumchloride. Keukenzout.

Sodium hydroxide. Natriumhydroxide syn. loog en caustic soda.

Sodium metabisulphite. Natriummetabisulfiet. Zie ook bij metabisulfite.

Sodium silicate. Natriumsilicaat. Waterglas.

Soft drink. Frisdrank.

Soft resins. Weke harsen. Hopharsen die voornamelijk bestaan uit alfa- en betazuren.

Soft water. Zacht water. Water waarin weinig calcium- en magnesium zouten zijn opgelost.

Solid. Vaste stof.

Solidification. Stollen.

Solubility. Oplosbaarheid.

Solubilization. Het oplossen van een stof in een vloeistof.

Solution. Oplossing.

Solvent. Oplosmiddel.

Solvent-like flavour. Oplosmiddelachtige geur en smaak.

Sorghum. Sorghum syn. kafferkoren. Het graan waarmee in sommige tropische landen bier gebrouwen wordt.

Sorghum malt. Sorghummout.

Sour. Zuur.

Sour flavour. De geur en smaak van melkzuur.

Souring. Het verzuren van bier door micro-organismen.

Soya bean. Sojaboon.

Spalter. Spalter. Aromahopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 3 - 6%.

Spalter Select. Spalter Select. Aromahopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 4 - 6%. Een vrij nieuwe hopsoort.

Sparging. (1) Het uitspoelen van de bostel met heet water. (2) Het gehele proces om helder wort te krijgen inclusief het teruggieten van het troebele wort en het uitspoelen.

Sparging liquor. Spoelwater syn. uitwaswater.

Spargings. Naloop. De laatste uitloop bij het filteren en spoelen.

Sparkle, to. (1) Schuimen. (2) Bubbelen.

Sparklet cartridge. Koolzuurpatroon.

Sparkling. Sprankelend.

Spawater. Geneeskrachtig bronwater.

Special B malt, Belgian. Belgische bij hoge temperatuur geroosterde caramout. Kleurindicatie: 500 EBC. Aanbevolen max. storting: 10%. Een moutsoort die veel smaak en kleur aan bier geeft.

Special roast malt, American. Amerikaanse geroosterde mout. Kleurindicatie: 125 EBC. Aanbevolen storting: 3 - 10%. Geeft een onmiskenbare geroosterde mout smaak.

Species. Soort.

Specifications. Specificatie.

Specific gravity. Soortelijk gewicht van wort of bier.

Specific heat. Soortelijke warmte.

Spectroscopy. Spectroscopy.

Speed. Tempo. Snelheid.

Spelt. Spelt. (1) Graangewas waaruit tarwe gecultiveerd is. (2) Een kruising tussen tarwe en gerst.

Spent grain. Bostel. Moutrestanten.

Spent hops. Afvalhop. Na het koken uitgefilterde hop.

Spice. (1) Specerij. (2) Kruiden. (3) Pikant.

Spicy flavour. Kruidige geur en smaak.

Spigot. Tapkraan.

Spirits. Gedistilleerd.

Spontaneous clarification. Uitzakken.

Spontaneous fermentation beer. Spontaan gegist bier. Lambiek.

Spore. Spore.

Sporulation. Sporenvorming.

Spraying. Sproeien.

Spray malt. Moutextractpoeder.

Spring barley. Zomergerst.

Sprouting. Spruiten. Uitlopen.

Spicy flavour. Kruidige geur en smaak.

Squares. Een vierkant gistingskuip.

SRM. Afkorting van Standard Reference Method. Een Amerikaanse analysemethode voor het vaststellen van de kleur van mout, wort en bier.

Stabilization. Stabilisatie.

Stabilizer. Houdbaarheidsmiddel.

Stability. Houdbaarheid. Stabiliteit.

Stacking. Stapelen.

Staining. Kleuring.

Stainless steel. Roestvrij staal. INOX.

Stale flavour. Verouderingsgeur en -smaak (oxidatie).

Stale yeast. Oude gist met veel dode cellen.

Staling. Verouderingsproces. Verschalen.

Stand. Standaard. Steunend onderstel om iets in te zetten.

Standard. Standaard. Vaste maatstaaf of vast model.

Standardization. Standaardisatie.

Standard mash. Een brouwsel gemaakt op een voorgeschreven wijze met een specifieke hoeveelheid water en mout ten behoeve van analysedoeleinden.

Standard specification. Norm.

Stander barley. Zesrijige Amerikaanse brouwersgerst met een hoog rendement.

Starch. Zetmeel. Een polymeer van suikermoleculen.

Starch granules. Zetmeelkorrels.

Starch haze. Zetmeeltroebeling.

Starch test. Zetmeeltest syn. jodiumtest.

Starter. Giststarter. Gistend bier dat toegevoegd aan het wort om de vergisting op gang te brengen.

Statistics. Statistiek.

Stave. (1) Het maken van een houten biervat. (2) Een duig van een vat.

Steam. Stoom.

Steam . Stoomcondensator.

Steam supply. Stoomvoorziening.

Steel. Staal.

Steeliness. Glazigheid.

Steeping. (1) Weken (van mout voorafgaande aan het kiemproces). (2) Het toevoegen van speciale moutsoorten aan een extractbrouwsel om meer moutsmak of kleur te krijgen)

Steeping aeration. Weekbeluchten.

Steeping vat. Weekbak.

Stem. Stengel.

Step infusion Infusiebrouwmethode waarbij het beslag stapsgewijs verhoogd wordt in temperatuur.

Sterilant. Een middel voor het steriliseren.

Sterile. Steriel. Totale afwezigheid van leven. Gaat verder dan desinfecteren.

Sterile beer. Een bier dat zodanig gefilterd is dat alle micro-organismen verwijderd zijn.

Sterile filling. Steriel vullen.

Sterile filtration. Steriele filtratie.

Sterilization. Sterilisatie. Het afdoden van alle micro-organismen.

Sterilizer. Steriliseerder. Een apparaat voor het steriliseren van voorwerpen.

Sterilizing agent. Een middel voor het steriliseren.

Stewing. Bij de moutbereiding het broeien van groenmout voor de productie van aromamoutsoorten (in het verleden caramelmout genoemd).

String. De spil van een hopbel.

Stimulant. Stimulans.

Stirring. Roeren.

Stirring spoon. Roerstok.

St John's wort. Sint janskruid. Van deze plant is bekend dat in het verleden de gehele plant uitgezonderd de wortel gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: samentrekkend en aromatisch.

Stock beer. (1) Gerijpt zwaar bier. (2) Provincie-bier. Bewaarbier.

Stopper. Stop. Een afsluiter voor een fles of vat.

Storage. (1) Nagisting. (2) Het rijpen van bier. (3) Het bewaren van bier.

Storage cellar. Lagerkelder. Een gekoelde ruimte voor het lageren van bier.

Storage tank. Lagertank.

Storage temperature. Opslagtemperatuur.

Storage time. Opslagtijd.

Storage vessel. Lagertank.

Stout roast barley, American. Amerikaanse sterk geroosterde gerst. Kleurindicatie: 1300 EBC. Aanbevolen max. storting: 3 - 5%. Te gebruiken in stout en porter.

Strain. Stam. Geslacht.

Strainer. (1) Zeef. (2) Filterdoek.

Straining. Zeven of filteren.

Strainmaster. Strainmaster. Een maischfiltersysteem waarbij het wort met behulp van een pomp via driehoekige pijpen verzameld wordt.

Strawberry flavour. Aardbeigeur en smaak.

Straw-like flavour. Stroachtige geur en smaak.

Strength. (1) Alcoholgehalte. (2) Begin soortelijk gewicht. (3) De mate van bitterheid van het bier.

Streptococcus. Streptococcus.

Strike heat. De temperatuur van het beslagwater voordat het geschrote mout gestort wordt.

Strike temperature. De optimale temperatuur voor een enzym pauze.

Strobile. Hopbloem of hopbel.

Structure. Structuur.

Stuck fermentation. Een gestopte vergisting.

Stuck mash. Een tijdens het klaren dichtgeslagen filterbed.

Styrian Goldings. Styrian Goldings, soms kortweg Stryrian genoemd. Aromahopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 4,5 - 6%. De hopsoort is in feite niets anders dan in Slovenië verbouwde Fuggle.

Submerged steeping. Waterweken.

Substrate. Substraat. De stof waarop een enzym inwerkt.

Substratum. De materie waarin of -op een organisme groeit.

Sucrose. Saccharose (biet- of rietsuiker).

Suds. Brouwsels. Bier.

Sugar. Suiker.

Sugar beet. Suikerbiet.

Sugarcane. Suikerriet.

Sugaring. Het toevoegen van suiker tijdens het koken van het wort.

Sulphates. Sulfaten.

Sulphides. Sulfiden.

Sulphidic flavour. Sulfideachtige geur en smaak.

Sulphites. Sulfieten.

Sulphitic flavour. Sulfietgeur en smaak.

Sulphur. Zwavel.

Sulphur dioxide. Zwaveldioxide.

Sulphuric acid. Zwavelzuur.

Sulphuring. Zwavelen.

Sulphury flavour. Zwavelachtige geur en smaak.

Sunstuck flavour. Lichtgeur en -smaak.

Supplier. Leverancier (van zelfbrouw artikelen).

Supply. Het voorzien in. Leveren.

Surface. Oppervlak.

Surface tension. Oppervlaktespanning.

Surfactant. Oppervlakteactieve stof.

Survey. Overzicht.

Suspended matter. Zwevende stof.

Sweetener. Zoetstof.

Sweetening power. Zoetkracht.

Sweet flag. Kalmoes. Van deze plant is bekend dat in het verleden de wortelstok gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: licht bitter, warm, kruidig en prettig aromatisch.

Sweet flavour. Zoetige geur en smaak.

Sweet gale. Zie bog myrtle.

Sweet orange rinds. Zoete sinaasappelschilletjes.

Sweet sedge. Zie sweet flag.

Sweet wort. Ongehopte wort.

Swing stopper. Beugelsluiting.

Synergy. Synergie. Het verschijnsel dat een smaakstof een andere smaakstof in sterke mate versterkt.

Synthetic material. Kunststof.

Syrup. Stroop. Siroop.

Syrupy flavour. Stroperige geur en smaak.

T

Table sugar. Kristalsuiker. Saccharose.

Tailings. Afvalgerst.

Taint. Besmetten. Bederven.

Tank. Tank.

Tankard. Pul.

Tannic. Samentrekkend.

Tannic acid. Looizuur.

Tannins. Tanninen syn. looistoffen en polyfenolen.

Tansy. Boerenwormkruid. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes en bloemen gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter en kruidig met een kamferachtig aroma.

Tap, to. (1) Het aanslaan van een vat. (2) Het tappen van bier.

Tap. Tapkraan.

Tap water. Drinkwater. Water uit de kraan.

Taproom. Een ruimte waar bier getapt wordt.

Tarry flavour. Teergeur en -smaak.

Tart. Een scherp zure smaak.

Taste. Smaak.

Taste panel. Proefpanel.

Taste profile. Smaakprofiel.

Taste stability. Smaakhoudbaarheid.

Taste test. Smaaktest.

Taste threshold. Smaakdrempel.

Tasting. Proeven.

Taxes. Belasting.

Telescopic siphon. Uitschuifbare hevel.

Temperature. Temperatuur.

Temperature controller. Thermostaat.

Temporary hardness. Tijdelijke hardheid van water. De calcium- en magnesiumzouten die door koken uit het water verwijderd kunnen worden.

Temporary haze. Tijdelijke troebeling.

Tenside. Oppervlakteactieve stof.

Terminal gravity. Eind soortelijk gewicht. Het soortelijk gewicht van het bier na afloop van het vergistingproces.

Tertiary fermentation. Hergisting op de fles.

Test. (1) Toets. (2) Beproeving.

Test-tube. Reageerbuis.

Tettnanger. Tettnanger. Aromahopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 3,5 - 5,5%.

Texture. Textuur. De volmondigheid van een bier.

Theory. Theorie.

Thermal conductivity. Warmtegeleidingsvermogen.

Thermal energy. Thermische energie.

Thermal insulation. Thermische isolatie.

Thermometer. Thermometer.

Thermostat. Thermostaat.

Thick mouthfeel. Dikke viskeus mondgevoel.

Thin. Dun. Weinig body.

Thousand corn weight. Duizend-korrelgewicht. Het gewicht van duizend gerstekorrels, meestal gelegen tussen 35 en 45 gram.

Threaded top. Schroefflessemond.

Three-mash method. Een decoctiebrouwmethode waarbij drie maal een deelbeslag opgekookt wordt.

Three-phase current. Driefasenstroom.

Threshold. (Smaak)drempel.

Throw. Storting.

Throw-away packaging material. Wegwerpverpakkingsmateriaal.

Thumbpiece. De knop van de deksel van een pul.

Thyme, garden. Tijm. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: wrange kruidige smaak met een prettig aroma.

Tied house. Een aan een brouwij gebonden café.

Tin. Tin. Blikje.

Tinplate. Blik.

Titration. Titratie. Een analysemethode om de totale hoeveelheid zuur in een oplossing te bepalen.

Toasted malt. Geroosterde mout.

Tobacco. Tabaksplant. Een zeer giftige plant. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter.

Toffee-like flavour. Toffeegeur en smaak.

Tolerance. (1) Tolerantie. (2) Maximum dosis.

Top fermentation. Bovengisting.

Top fermentation beer. Bovengegist bier.

Top fermentation yeast. Bovengist.

Top yeast. Bovengist.

Torrified barley. Gebrande/geroosterde gerst.

Torrified malt. Gebrande/geroosterde mout.

Torrified wheat malt, German. Zie roasted wheat malt, German.

Torrifying. Branden/roosteren.

Total hardness. De som van de tijdelijke en de permanente hardheid van water.

Tower malting. Torenmouterij.
Toxicology. Toxicologie. Leer der vergiften.
Trace element. Spoorelement.
Trade mark. Handelsmerk.
Trade name. Handelsnaam.
Transfer. Overdracht.
Transformation. Omzetting.
Trappist beer. Trappistenbier.
Treacle. Stroop.
Treatment. Behandeling.
Treble floor kiln. Drievloereneest.
Trellis. Bespanning. Het geheel van palen en draden op een hopveld.
Trial. Proef.
Triangular taste test. Driehoekssmaaktoets.
Trickle. Drubbelen. Sijpelen.
Trieur. Trieur.
Trisaccharide. Trisaccharide. Een suiker samengesteld uit drie enkelvoudige suikers.
Triploid. Triploïde. Een organisme met drievoudige chromosomen. (Bij de meeste hogere planten en wezens is tweevoudig "normaal").
Trisaccharide. Trisaccharide.
Trub. Eiwitafscheiding gevormd door het koken (hete breuk of troep) of koelen van wort (koude breuk of troep).
Tub. Kuip.
Tun. Vat.
Tun hoof. Zie ground ivy.
Tunnel pasteurisation. Tunnelpasteurisatie.
Tunning. Vaten. Het in vaten doen van bier.
Tun room. Gistkelder.
Turbid. (1) Troebel. (2) Drabbig.
Turbid beer. Blind bier.
Turbidity. Troebelheid.
Turner. Wender. Gereedschap om het kiemende gerst te keren.
Turning equipment. Wendapparatuur.
Two-mash method. Een decoctiebrouwmethode waarbij twee maal een deelbeslag opgekookt wordt.
Two-row brewers' malt. Mout gemaakt van tweerijige gerst.
Two-rowed barley. Tweerijige gerst.
Type. Type.

U

UK-gallon. Inhoudsmaat. 1 UK-gallon = 4,546 liter.
Ullage. (1) De lege ruimte boven het bier in een bierflesje of bierton. (2) Restbier. Het bier in een vat dat niet getapt kan worden.
Uncorker. Ontkurker.
Under-carbonated. Weinig koolzuur bevattend.

Underletting. Het vullen met heet water van de ruimte onder de valse bodem van een filtreerkuip.

Undermodification. Te geringe oplossing van de mout.

Under-oxygenated. Een aanduiding voor een onvoldoende beluchting van het wort.

Under steeping. Te kort weken van het te mouten graan.

Unhopped wort. Ongehopte wort.

Unit of measurement. Meeteenheid.

Unload, to. Het verwijderen van geweekte gerst uit de weekbak.

Unloading. Uitleiden.

Unsaturated fatty acids. Onverzadigde vetzuren.

Uptake. Opname.

Use. Gebruik.

US-gallon. Inhoudsmaat. 1 US-gallon = 3,785 liter.

US-quart. Inhoudsmaat. 1 US-quart = 0,946 liter.

Utilization. Aanwending.

V

Vacuum. Vacuüm.

Vacuum filter. Vacuüm filter.

Vacuum filtration. Vacuümfiltratie.

Vacuum pump. Vacuümpomp. Een apparaat voor het afzuigen van stofdeeltjes van de gerstekorrels.

Valine. Valine.

Valve. Afsluiter.

Vanilla flavour. Vanillegeur en -smaak.

Vapour. Damp.

Variety. Variëteit syn. soort.

Vegetable . Agar agar. Een bindmiddel uit zeewier, dat gebruikt wordt voor voedingsbodems.

Vegetable oil flavour. Geur en smaak van plantaardige olie.

Vegetables. Groente.

Velocity. Snelheid.

Ventilation. Ventilatie.

Ventilator. Ventilator.

Verdant yeast. Gistmutant.

Vermin. Ongedierte.

Vervain. IJzerhard syn. verbena. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes gebruikt zijn voor het aankruisen van bier. Smaak: zuur/wrang en licht samentrekkend.

Vessel. Vat. Kuip.

Viability. Levensvatbaarheid.

Vibration. Trillen.

Vichy bottle. Vichy fles. Een in België en Duitsland veel gebruikte 33 cl fles.

Vicinal diketones. Vicinale diketonen.

Victory malt, American. Amerikaanse licht geroosterde mout. Kleurindicatie: 50 - 75 EBC. Aanbevolen max. storting: 15%. Wordt gebruikt om een droog moutig karakter te krijgen.

Vienna malt, American. Amerikaanse Weense mout. Kleurindicatie: 9 EBC. Aanbevolen max. storting: 90%. Weense moutsoorten zijn enzymrijk en geven een volle moutige smaak.

Vienna malt, English. Engelse Weense mout. Kleurindicatie: 6 - 9 EBC. Aanbevolen max. storting: 90%. Weense moutsoorten zijn enzymrijk en geven een volle moutige smaak.

Vienna malt, German. Duitse Weense mout. Kleurindicatie: 6 EBC. Aanbevolen max. storting: 90%. Weense moutsoorten zijn enzymrijk en geven een volle moutige smaak.

Vine. Hoprank.

Vinegar. Azijn.

Vinous flavour. Wijnachtige geur en smaak.

Viscosity. Viscositeit.

Vitamin. Vitamine.

Volatile. Vluchtig. In staat tot verdamping bij een lage temperatuur.

Volatiles. Vluchtige stoffen die verantwoordelijk zijn voor het merendeel van de smaken in bier.

Volume. Volume.

W

Walnut. Walnoot. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter met een prettig aroma.

Walnut flavour. Walnootgeur en -smaak.

Warming plate. Een verwarmingsplaat om gistingflessen op te zetten.

Warming taste. Verwarmende smaak.

Washer. Wasmachine.

Washing. Wassen.

Waste. Afval.

Water. Water.

Water consumption. Waterverbruik.

Water contamination. Waterbesmetting.

Water cooling. Waterkoeling.

Watercress. Waterkers. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes en stengel gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: licht bitter.

Water deacidification. Waterontzuring.

Water decontamination. Waterontsmetting.

Water degassing. Waterontgassing.

Water hardeners. Brouwzouten die toegevoegd worden om het brouwwater harder te maken.

Water hardness. Waterhardheid. Een eenheid voor de hardheid van water.

Water jet fobbing. Overschuimen met behulp van waterinjectie.

Water lock. Waterslot.

Water pollution. Watervervuiling.

Water purification. Waterzuivering.

Water quality. Waterkwaliteit.

Water seal. Waterslot.

Water softening. Waterontharding.

Water supply. Watervoorziening.

Water treatment. Waterbehandeling.

Watery taste. Dunne waterige smaak.

Weighing equipment. Weegapparatuur.

Weights and . Maten en gewichten.

Welding. Lassen.

Well-water. Bronwater.

Wet kit. Een brew kit met vloeibare moutextract.

Wet milling. Natschroten.

Wetting agent. Bevochtigingmiddel.

Wheat. Tarwe.

Wheat beer. Tarwebier.

Wheat malt, Belgian. Belgische tarwemout. Kleurindicatie: 3,5 EBC. Aanbevolen max. storting: 80%.

Wheat malt, English. Engelse tarwemout. Kleurindicatie: 3 - 6 EBC. Aanbevolen max. storting: 80%.

Wheat malt, German. Duitse tarwemout. Kleurindicatie: 3,5 EBC. Aanbevolen max. storting: 80%. Voor een Duits weizenbier moet tenminste 55% tarwemout worden gebruikt.

Wheat malt, Midwest. Amerikaanse tarwemout. Kleurindicatie: 4 EBC. Aanbevolen max. storting: 80%.

Wheat malt, Pacific Northwest. Amerikaanse tarwemout. Kleurindicatie: 9 EBC. Aanbevolen max. storting: 80%.

Whirling. Wervelen.

Whirlpool. Een apparaat dat gebruikt wordt voor het klaren van bier. Het bier wordt met een grote snelheid in de whirlpool gebracht. Onder het ronddraaiende wort ontstaat een kegelvormige afzetting van eiwitten en hopdeeltjes.

Whole (leaf) hops. Hopbloemen.

Wide mouth bottle. Wijdhalsfles.

Wild beer. (1) Bier vergist met wilde gist. (2) Bier dat spontaan met veel schuimvorming uit de fles komt.

Wild carrot. Wilde peen syn. bospeen. Van deze plant is bekend dat in het verleden het zaad gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: warm, scherp en bitter.

Wild hop. Wilde hop. Niet gecultiveerde hop.

Wild rosemary. Zie marsh rosemary.

Wild yeast. Wilde gist. (1) In de lucht zwevende gist. (2) Elke andere gist die niet door de brouwer bij het wort is gevoegd.

Willamette. Willamette. Aromahopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 4 - 6%.

Wine yeast. Wijngist.

Winter barley. Wintergerst. Gerst dat in het najaar gezaaid wordt.

Withering. Het blazen van droge lucht door het groenmout om het vochtgehalte te verlagen.

Wood alcohol. Methanol.

Wood benoty. Kartelblad. Van deze plant is bekend dat in het verleden de gehele plant gebruikt is voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter, aromatisch, samentrekkend, lijkt iets op thee.

Wood germander. Zie germander, sage leaved.

Woodruff. Onzelvevrouwebedstro. Van deze plant is bekend dat in het verleden de takjes en essence verkregen van de plant gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: aromatisch.

Wood sage. Zie germander, sage leaved.

Woody flavour. Houtige geur en smaak.

Wormwood. Alsem. Van deze plant is bekend dat in het verleden de blaadjes Smaak: bitter en sterk aromatisch. De plant is giftig bij inname van grote hoeveelheden.

Wort. Wort.

Wort aeration. Het beluchten van wort.

Wort aeration equipment. Wortbeluchtingsapparatuur.

Wort boiler. Brouwketel.

Wort boiling. Wortkoken.

Wort chiller. Wortkoeler.

Wort composition. Wortsamenstelling.

Wort concentration. Wortconcentratie.

Wort constituent. Wortbestanddeel.

Wort cooler. Wortkoeler.

Wort cooling. Wortkoeling.

Wort copper. Wortketel syn. kookketel.

Wort filter. Wortfilter.

Wort filtration. Wortfiltratie.

Wort kettle. Brouwketel.

Wort properties. Eigenschappen van wort.

Wort settling tank. Wortbezinktank.

Wort straining. Het filteren van wort.

Wort treatment. Wortbehandeling.

Worty flavour. Wortachtige geur en smaak.

Wyeast. Wyeast. Een Amerikaanse fabrikant van zeer veel verschillende vloeibare gistsoorten.

Wye Target. Wye Target. Bitterhopsoort met een gemiddeld alfazuurpercentage van 9,5 - 13%.

X

Xylose. Xylose.

Y

Yarrow. Duizendblad. Van deze plant is bekend dat in het verleden de jonge blaadjes gebruikt zijn voor het aankruiden van bier. Smaak: bitter en wrang met een kruidige geur. Consumptie van grote hoeveelheden kan duizelingen en zelfs krankzinnigheid veroorzaken.

Yeast. Gist.

Yeast bite. Autolysegeur en -smaak.

Yeast cell. Gistcel.

Yeast degeneration. Gistdegeneratie.

Yeast drying. Gistdrogen.

Yeast extract. Gistextract.

Yeast genera. Gistgeslacht.

Yeast generation. Gistgeneratie.

Yeast growth. Gistgroei.

Yeast head. Gistdek.

Yeasting. Het toevoegen van gist.

Yeast mutant. Gistmutant.

Yeast nutrients. De voedingsstoffen benodigd voor de gistgroei.

Yeast propagation. Gistvermeerdering.

Yeast starter. Giststarter.

Yeast storage. Gistbewaring.

Yeast store. Gistbewaarplaats.

Yeast strain. Giststam.

Yeast technology. Gisttechnologie.

Yeast treatment. Gistbehandeling.

Yeast tub. Brenkel syn. gistbak en gistvat.

Yeasty flavour. Gistachtige geur en smaak.

Yew. Taxus. Een giftige plant. Van deze plant is bekend dat in het verleden de toppen van de plant gebruikt zijn voor het aankruiden van bier.

Yield. Rendement.

Yield of extract. Brouwzaalrendement.

Z

Zentner. Zentner. Gebruikelijke maat voor de hophandel (50 kg).

Zinc. Zink.

Zymase. Een verzamelnaam voor de enzymen die betrokken zijn het omzetten van glucose in alcohol door de gistcel.

Zymology. De wetenschap die de vergisting bestudeert.

Zymosis. Vergisting.

Zymurgy. (1) De wetenschap die de vergisting bestudeert. (2) De naam van een tijdschrift uitgegeven door de American Homebrewers Association.

Laatste aanpassing van deze pagina: zondag 06 januari 2002.