



Brouwland bvba

Korspelsesteenweg 86

B-3581 Beverlo

Belgium

Tel. +32-(0)11-40.14.08

Fax. +32-(0)11-34.73.59

info@brouwland.com

www.brouwland.com

VLOEIBARE BIERGISTEN WYEAST

Iedere amateur bierbrouwer is het eens met het volgende : gist heeft een zeer grote invloed op de smaak van je bier. Bij het gebruik van vloeibare biergisten zal de kwaliteit van je zelfgebrouwen bier er zienderogen op vooruit gaan.

WYEAST is 's werelds grootste leverancier van vloeibare cultuurgisten voor de amateur bierbrouwer. De specifieke types van gist, afkomstig van wereldbekende bieren, werden zorgvuldig uitgekozen en opgekweekt in laboratoria met moderne productiemethodes. Dank zij zijn unieke verpakking, de «smack-pack», kan elke amateur-brouwer nu gebruik maken van een specifieke gistcultuur.

Het gebruik is uiterst eenvoudig : neem de smack-pack uit de koelkast, open het binnenste zakje door deze te laten openbarsten met een klop van de hand, goed schudden en laat de zak opblazen op kamertemperatuur. Je beschikt nu over een pure en steriele gistcultuur, klaar voor gebruik ! Snij de zak open en giet de gistcultuur in het afgekoelde wort !

BREWERS CHOICE standard

Deze welgekende serie biergisten is speciaal geschikt voor de amateur-brouwer en wordt naar waarde geschat door tienduizenden. 1 verpakking is voldoende voor het opstarten van maximum 20 liter wort. Voor grotere hoeveelheden dien je een giststarter aan te maken.

- Steriel verpakt in de speciale « smack-pack ».
- 50ml inhoud met gistvoeding.
- Eenvoudige aanmaak : verpakking samendrukken en op laten zwellen.
- Lange bewaring : 6 – 12 maanden na fabricatiedatum.
- Duidelijke gebruiksaanwijzing bijgevoegd.



BREWERS CHOICE XL

Deze zuivere vloeibare gistculturen bieden u dezelfde voordelen als de standard verpakking, maar ze bevatten 3,5 zoveel ! Ze zijn geschikt voor het opstarten van 40 liter wort. Een microbrouwerij kan dus makkelijk een giststarter van 40 liter aanmaken in één keer, welke voldoende is voor het opstarten van 500 liter. De belangrijkste voordelen op een rijtje :

- Steriel verpakt in de speciale « smack-pack ».
- 175ml inhoud met gistvoeding.
- Eenvoudige aanmaak : verpakking samendrukken en op laten zwellen.
- Bevat meer dan 3 maal de inhoud van een standard WYEAST-verpakking.
- Lange bewaring : 6 – 12 maanden na productiedatum.



HOE GEBRUIKEN ?

Deze gisten hebben een incubatieperiode van 1 à 4 dagen, afhankelijk van de verpakkingsdatum. Reken op 1 dag incubatietijd per maand na productiedatum.

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Om de gist te activeren heb je een temperatuur nodig van 21 tot 26°C. Leg de verpakking plat op de tafel en lokaliseer het kleine zakje (lichtjes opgeblazen) binnenin de verpakking. Leg de verpakking in de handpalm zodanig dat het binnenste zakje in het midden van je handpalm is. Druk hard met de andere hand (of klop) op het inwendige zakje teneinde dit zakje open te laten barsten en de gist kan worden vrij gemaakt in de overige vloeistof (controleer of de bult in de verpakking wel degelijk is verdwenen).
2. De verpakking kneden en goed schudden teneinde de gist goed te mengen met de gistvoeding. De gist zal zich nu vermenigvuldigen binnenin de hermetisch gesloten verpakking. Dit kan je zien doordat de verpakking zal beginnen opzwellen. De verpakking dient een dikte te verkrijgen van 2,5 à 3cm. De tijd die hiervoor nodig is ligt tussen één en

meerdere dagen (op 21 – 26°C), afhankelijk van de versheid van de gist. Is de gist 1 maand oud -> 1 dag. Per maand ouder 1 dag bijtellen.

3. De gist is nu klaar om het wort te enten. Reinig zorgvuldig de verpakking met een steriel makende vloeistof, schud nog eens goed en open de verpakking. Voeg de inhoud toe aan het wort.
4. Roer goed doorheen het wort, om voldoende lucht toe te voegen zodat de gist zich kan vermenigvuldigen. Bevestig het waterslot en houd een temperatuur aan van 23°C totdat de gisting is opgestart. Dit zou gebeurd moeten zijn binnen 24 uur, afhankelijk van het type gist.

VERGISTINGSTEMPERATUUR :

Voor de ALE-gisten bedraagt deze 16 tot 18°C en voor de LAGER-gisten tussen 6 en 11,5°C.

GROTERE HOEVEELHEID GISTSTARTER :

Om een grotere hoeveelheid bier te laten vergisten, de verwerking van een verpakking van 6 tot 12 maanden oud of het in leven houden van de gist van een reeds opgezwollen verpakking welke niet kan worden gebruikt door het niet tijdig klaar zijn van het wort dien je te werken op volgende manier.

Kook gedurende 15 minuten 500ml moutextractoplossing met een densiteit van 1.020 en giet deze vervolgens in een recipiënt (glazen erlenmeyer e.d.), sluit goed af met een prop watten en laat afkoelen. Voeg de gist toe en belucht goed (bij voorkeur met een steriel luchtfiltertje en een pompje). Hou het recipiënt goed afgesloten op een temperatuur van 21 tot 26°C en dit gedurende 12 uur (voortzetting van de vermenigvuldiging van de gist). Voeg vervolgens deze giststarter toe aan het wort.

KOEL BEWAREN, NIET INVRIEZEN !

BESCHIKBARE GISTEN :

ALE- gisten

ALE-bieren zijn rijk en karaktervol met een fruitig aroma en smaak. Elke soort heeft zijn specifieke unieke eigenschappen, welke kunnen worden benadrukt of geminimaliseerd, al naargelang het gebruikte recept en vergistingstemperatuur.

1007 German Ale :

droog en verfrissend met een complexe doch zachte smaak. Je bier verkrijgt een zeer stevige schuimkraag. Goede vergisting zelfs op 13°C. Lage uitvlokking.

Vergistingstemperatuur = 13° - 21°C.

Vergistinggraad = 73% – 77% .

1010 American Wheat :

bovengist voor een droog, lichtzurig en verfrissend bier van het Amerikaanse hefeweizen type. Lage uitvlokking.

Vergistingstemperatuur = 15° - 24°C.

Vergistinggraad = 74% – 78% .

1028 London Ale :

rijk met een droge afdronk. Een stevig, karaktervol bier, dorstlessend met iets fruitigheid. Middelmattige uitvlokking.

Vergistingstemperatuur = 16° - 22°C.

Vergistinggraad = 73% – 77% .

1056 American Ale :

dikwijls door commerciële brouwers gebruikt voor verschillende American Ales. Voor een droog bier met een zachte afdronk, aangenaam zacht, zuiver en zeer evenwichtig. Lage tot middelmattige uitvlokking.

Vergistingstemperatuur = 16° - 22°C.

Vergistinggraad = 73% – 77% .

1084 Irish Ale :

licht moutig en fruitig, uitstekend voor stouts. Zuiver, aangenaam zacht en karaktervol. Middelmattige uitvlokking

Vergistingstemperatuur = 17° - 22°C.

Vergistinggraad = 71% – 75% .

1098 British Ale :

van Whitbread. Voor een droog en verfrissend bier, lichtzurig, fruitig en zeer evenwichtig. Goede vergisting aan 19°C. Middelmattige uitvlokking.

Vergistingstemperatuur = 19° - 22°C.

Vergistinggraad = 73% – 75% .

1099 Whitbread Ale :

een zachtmoutig en lichtfruitig vergistingprofiel. Minder zurig en droog dan 1098. mooie klaring zonder filtratie. Hoge uitvlokking.

Vergistingstemperatuur = 19° - 25°C.

Vergistinggraad = 68% – 72% .

1187 Ringwood Ale :

bekende gist van Europese oorsprong met unieke vergisting – en smaakeigenschappen. Duidelijk waarneembare fruitesters en een hoge uitvlokking zorgen voor moutig complex profiel welke uitstekend klaart.

Uitgebreide diacetylruis na einde vergisting is aangeraden. Hoge uitvlokking.

Vergistingstemperatuur = 19° - 24°C.

Vergistinggraad = 68% – 72% .

1214 Belgian Ale :

bovengist van het type abdijbier. Geschikt voor bieren van hoge densiteit. Esterig. Middelmattige uitvlokking.

Vergistingstemperatuur = 18° - 24°C.

Vergistinggraad = 72% – 76% .

1272 American Ale II :

fruitiger en vlokt meer uit dan 1056, lichtjes nootachtig, zacht lichtjes zurige afdronk. Hoge uitvlokking.

Vergistingstemperatuur = 16° - 22°C.

Vergistinggraad = 72% – 76% .

1275 Thames Valley Ale :

voor het brouwen van Britse bitters. Rijk en complex smaakprofiel, zuiver, moutig karakter, lichte fruitigheid, laag in esters, goed evenwichtig. Middelmattige uitvlokking.

Vergistingstemperatuur = 17° - 22°C.

Vergistinggraad = 72% – 76% .

1318 London Ale III :

van een traditionele Londense brouwerij, met een goed mout – en hopprofiel.

Echte bovengist, fruitig, zeer licht, zacht en evenwichtig palet met een lichtzoetige afdronk. Hoge uitvlokking.

Vergistingstemperatuur = 19° - 24°C.

Vergistinggraad = 71% – 75% .

1332 Northwest Ale :

één van de klassieke ale-giststammen van noordwestelijke Amerikaanse brouwerijen. Produceert een moutige en lichtfruitige ale met diepgang en complexiteit. Hoge uitvlokking.

Vergistingstemperatuur = 19° - 25°C.

Vergistinggraad = 67% – 71% .

1335 British Ale II :

vergistingprofiel typisch voor Britse en Canadese ales. Moutige smaak - eigenschappen, verfrissende afdronk, zuiver en vrij droog. Hoge uitvlokking. Vergistingtemperatuur = 18° - 25°C. Vergistinggraad = 73% - 76%.

1338 European Ale :

van Wissenschaftliche te München. Krachtige en complexe giststam met een zeer moutige afdronk. Produceert dicht en stevig schuim gedurende de gisting. Hoge uitvlokking. Vergistingtemperatuur = 18° - 23°C. Vergistinggraad = 67% - 71% .

1388 Belgian Strong Ale :

gist voor een stevige smaak met middelmatige tot hoge alcoholtolerantie. Fruitig aroma en palet, droog, zurige afdronk. Lage uitvlokking. Vergistingtemperatuur = 18° - 24°C. Vergistinggraad = 73% - 77% .

1728 Scottish Ale :

ideale gist voor Schotse ales evenals alle ales met hoge densiteit. Hoge uitvlokking. Vergistingtemperatuur = 13° - 21°C. Vergistinggraad = 69% - 73% .

1762 Belgian Abbey II :

gist speciaal voor hoge densiteit met een verwarmend effect door productie van ethanol. Lichtfruitig met droge afdronk. Middelmatige uitvlokking. Vergistingtemperatuur = 18° - 24°C. Vergistinggraad = 73% - 77% .

1968 London ESB Ale :

bovengist met een rijk en moutig karakter en een evenwichtige fruitigheid. Deze giststam vlokt zo hoog uit dat bijkomende beluchting en roeren noodzakelijk is. Uitstekend geschikt voor CASK-CONDITIONED ALES. Hoge uitvlokking. Vergistingtemperatuur = 19° - 23°C. Vergistinggraad = 67% - 71% .

2565 Kölsch :

een hybride met eigenschappen van ales en lagerbieren. Deze giststam ontwikkelt een uitstekende moutigheid met matige fruitigheid en een verfrissende afdronk. Goede vergisting bij lagere temperaturen. Vergistingtemperatuur = 13° - 18°C. Vergistinggraad = 73% - 77% .

LAGER-gisten

Lager-bieren zijn lichter en droger dan ales met een verfrissende afdronk. Over het algemeen produceert een lagergist behoorlijke hoeveelheden zwavel gedurende de koele vergisting, die verdwijnt gedurende veroudering. Een belangrijk profiel voor grote pilsbieren.

2007 Pilsen Lager :

een klassieke pilsgist uit Amerika, aangenaam zacht, moutig palet. Droog en verfrissend. Middelmatige uitvlokking. Vergistingtemperatuur = 9° - 14°C. Vergistinggraad = 71% - 75% .

2035 American Lager :

sterk, complex en aromatisch, goede smaakeigenschappen voor verscheidene lagerbieren. Middelmatige uitvlokking. Vergistingtemperatuur = 9° - 15°C. Vergistinggraad = 73% - 77% .

2042 Danish Lager :

rijk, dortmundstijl, verfrissend, droge afdronk. Door het zachte profiel worden de hopeigenschappen geaccentueerd. Lage uitvlokking. Vergistingtemperatuur = 9° - 14°C. Vergistinggraad = 73% - 77% .

2112 California Lager :

gist speciaal voor bieren van de Amerikaanse westkust stijl 19° eeuw. Behoudt de eigenschappen van een lagerbier bij temperaturen tot 19°C. Voor moutige en kristalheldere bieren. Hoge uitvlokking. Vergistingtemperatuur = 15° - 21°C. Vergistinggraad = 67% - 71% .

2124 Bohemian Lager :

pilsgist van Weihenstephan. Zuivere en moutige vergisting, met veel achterblijvende moutigheid bij pilsbieren van hoge densiteit. Middelmatige uitvlokking. Vergistingtemperatuur = 9° - 15°C. Vergistinggraad = 69% - 73% .

2206 Bavarian Lager :

gebruikt door vele Duitse brouwerijen voor het verkrijgen van rijke, stevig volle en moutige bieren. Goede keuze voor bokbieren en dubbelbokbieren. Middelmatige uitvlokking. Vergistingtemperatuur = 9° - 14°C. Vergistinggraad = 73% - 77% .

2247 European Lager :

zuiver en droog smaakprofiel welke dikwijls wordt gebruikt bij zeer sterk gehopte pils. Zachte aroma's, lichte zwavelaansmaak, droge afdronk. Lage uitvlokking. Vergistingtemperatuur = 9° - 14°C. Vergistinggraad = 73% - 77% .

2272 North American Lager :

traditionele giststam van Noordamerikaanse en Canadese lagers en lichte pilsbieren. Moutige afdronk. Hoge uitvlokking. Vergistingtemperatuur = 12° - 16°C. Vergistinggraad = 70% - 76% .

2278 Czech Pils :

een klassieke pilsgist uit Pilsland voor een pils met een droge doch moutige afdronk. De perfecte keuze voor pilsbieren en bokbieren. De zwavel welke wordt aangemaakt gedurende de gisting verdwijnt echter bij bewaring. Middelmatige tot hoge uitvlokking. Vergistingtemperatuur = 8° - 12°C. Vergistinggraad = 70% - 74% .

2308 München Lager :

unieke giststam speciaal voor fijne lagers. Zeer aangenaam zacht, goede stevigheid en vol van smaak. Verbetert bij stijgende temperatuur tijdens de diacetylruist. Middelmatige uitvlokking. Vergistingtemperatuur = 9° - 14°C. Vergistinggraad = 73% - 77% .

TARWEBIER/WITBIER - gisten

Onnoemelijk veel aroma's en smaken zijn afkomstig van een grote verscheidenheid aan tarwebiergisten. Sterke fruitesters en aroma's zijn dominant. Deze eigenschappen worden versterkt bij hogere vergistingtemperaturen.

3068 Weihenstephan Weizen :

unieke bovengist welke de unieke en kruidige WEIZEN-karakter maakt, rijk met kruidnagel, vanille en banaan. Het beste resultaat wordt verkregen bij vergistingtemperaturen rond de 20°C. Lage uitvlokking. Vergistingtemperatuur = 18° - 21°C. Vergistinggraad = 73% - 77% .

3333 German Wheat :

subtiel smaakprofiel voor een tarwebiergist met scherpzurige frisheid, fruitig, kersachtig palet. Hoge uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 18° - 25°C.

Vergistinggraad = 70% - 76% .

3463 Forbidden Fruit :

van een bekende Belgische brouwerij voor het brouwen van witbieren tot de zogenaamde grand-cru. Fenolisch profiel met een achtergrond van fruitigheid. Seizoensbeschikbaar.

Vergistingtemperatuur = 18° - 26°C.

Vergistinggraad = 73% - 77% .

3522 Belgian Ardennes :

één van de zoveelste grote biergisten voor het brouwen van klassieke Belgische ales. Fenolen zorgen voor een zachtfruitigheid en een complexe kruidigheid bij een hogere vergistingtemperatuur.

Hoge uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 19° - 31°C.

Vergistinggraad = 72% - 76% .

3638 Bavarian Wheat :

bovengistende hefeweizen-gist met complexe smaak en aroma. Evenwicht tussen banaan- en kauwgomesters met ook esters van litchi, apple en pruim evenals kruidnagel. Lage uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 19° - 25°C.

Vergistinggraad = 70% - 76% .

3787 Trappist High Gravity :

stevige bovengist met fenolisch karakter. Alcoholtolerantie tot 12%. Ideaal voor een Bière de Garde. Droog met een rijk esterig profiel en een moutig palet. Middelmatische uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 19° - 27°C.

Vergistinggraad = 75% - 80% .

3942 Belgian Wheat :

van een kleine Belgische brouwerij. Laag in esters fenolproducerend. Appels en pruimen in de neus en een droge afdronk. Middelmatische uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 19° - 25°C.

Vergistinggraad = 72% - 76% .

3944 Belgian Witbier :

zurig, lichtjes fenolisch karakter voor het brouwen van welbepaalde witbieren en grand-crus. Alcoholtolerant.

Middelmatische uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 16° - 24°C.

Vergistinggraad = 72% - 76% .

BRETTANOMYCES EN MELKZUURCULTUREN

3278 Belgian Lambic Blend :

bevat een selectie van *Cerevisiae* *Saccharomyces* met daarbij een tarwebiergist Belgische stijl, sherrygist, twee stammen *Brettanomyces* en melkzuurbacteriën. Deze mix is weliswaar niet volledig voor het verkrijgen van een lambikbier, doch wel representatief wat betreft de hoofdsmaken van dit bier. De aparte componenten van deze gist vindt u hieronder. Lage tot middelmatische uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 18° - 25°C.

Vergistinggraad = 65% - 75% .

3112 Brettanomyces Bruxellensis :

wilde gist geïsoleerd uit een cultuur van een brouwerij omgeving Brussel. Voor het verkrijgen van het speciale 'zweterig paardehaar'-karakter van lambik, geuze en oudbruin. Vergist best indien de pH verlaagd na de eerste vergisting. Deze gist wordt over het algemeen samen gebruikt met andere wilde gisten, melkzuurbacteriën en *Saccharomyces Cerevisiae*. Maakt een zekere zurigheid aan en kan een vlies vormen in fles of vat. Heeft normaal gezien 3 tot 6 maanden veroudering nodig teneinde de smaak volledig te kunnen ontwikkelen. Middelmatische uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 16° - 25°C.

3526 Brettanomyces Lambicus :

wilde gist geïsoleerd uit lambikbier. Voor een kersentaartachtige smaak en zurigheid. Vergist best indien de pH werd verlaagd na de eerste vergisting en kan een vlies vormen in fles of vat. Werkt best samen met andere gist en melkzuurbacteriën teneinde het Belgische karakter te kunnen geven.

Heeft normaal gezien 3 tot 6 maanden veroudering nodig teneinde de smaak volledig te kunnen ontwikkelen.

Middelmatische uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 16° - 25°C.

4335 Lactobacillus Delbrueckii :

melkzuurbacteriën geïsoleerd uit een Belgische brouwerij. Deze cultuur produceert een lichte zurigheid en is dikwijls teruggevonden in vele biertypes waaronder lambik, oudbruin en Berliner Weisse. Gebruikt altijd in combinatie met *Saccharomyces Cerevisiae* en dikwijls met verschillende wilde gisten (16° - 36°C).

4733 Pediococcus Cerevisiae :

melkzuurbacteriën gebruikt voor het bekomen van Belgische bieren waarbij een zekere bijkomende zurigheid wenselijk is. Dikwijls teruggevonden in lambik en andere Belgische bieren. Maakt veel zuur aan waarbij het steeds zuurder wordt naarmate langere bewaring.

WYEAST BLENDS

Samengesteld door de brouwers bij Wyeast.

3056 Bavarian Wheat Yeast :

mengeling van ale-bovengist en tarwebiergist voor het verkrijgen van zacht esterige en fenolische tarwebieren. Middelmatische uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 19° - 24°C.

Vergistinggraad = 73% - 77%.

1087 Wyeast Ale Blend :

mengeling van de beste ale-gisten voor een snelle opstart, goede smaak en goede uitvlokking. Geeft aan je Britse en Amerikaanse ales een evenwichtige afdronk.

Vergistingtemperatuur = 19° - 23°C.

Vergistinggraad = 71% - 75%.

2178 Wyeast Lager Blend :

mengeling van lagergisten voor de meest complexe smakeigenschappen. Voor het brouwen van klassiek pilsbier tot goede stevige bokbieren.

Vergistingtemperatuur = 10° - 16°C.

Vergistinggraad = 71% - 75%.