

BROdeLuxe2 Help

Versie 2.6.2



Inhoudsopgave

Inhoudsopgave	1
Inleiding en algemene beschouwingen	4
BROdeLuxe2 werkomgeving.....	6
BROdeLuxe2 recept typen.....	9
BROdeLuxe2 mapstructuur	10
Menu Bestand - Nieuw Recept.....	11
Menu Bestand - Open Recept.....	13
Menu Bestand - Dupliceer Recept.....	14
Menu Bestand - Sluit Recept	15
Menu Bestand - Sluit Alle Recepten	16
Menu Bestand - Sla Recept Op	17
Menu Bestand - Sla Recept Op Als... ..	18
Menu Bestand - Wijzig Recept in Alleen Lezen... ..	19
Menu Bestand - Voeg Recept Toe aan Persoonlijke Recepten DB.....	20
Menu Bestand - Toon Recept in Notepad	21
Menu Bestand - Upload Recept naar BROdeLuxe's Public Library	22
Menu Bestand - Email Recept... ..	23
Menu Bestand - Afdrukken.....	24
Menu Bestand - Exporteer Recept Als.....	25
Menu Bestand - Converteer Recepten... ..	26
Menu Bestand - Recent Geopende Recepten	27
Menu Bestand - Afsluiten	28
Menu Recept - Recept Uit Persoonlijke Recepten Data Base.....	29
Menu Recept - Recept Suggestie.....	30
Menu Recept - Recept Wizard.....	31
Menu Recept - Systeem Parameters... ..	32
Menu Recept - Algemeen... ..	34
Menu Recept - Doelstellingen... ..	35
Menu Recept - Storting.....	36
Menu Recept - Maischschemata... ..	37
Menu Recept - Spoelen... ..	38
Menu Recept - Hopgift... ..	41
Menu Recept - Additieven.....	42
Menu Recept - Gist.....	43
Menu Recept - Water... ..	44

BROdeLuxe2 Help

Menu Recept - Evaluatie.....	45
Menu Recept - Karakteristieken.....	46
Menu Recept - Maak Boordschappenlijst.....	47
Menu Recept - Brouwkosten.....	48
Menu Recept - Energie Verbruik.....	49
Menu Recept - Recept OptiMaischer - MaxiMaisch Volume Doelstelling	51
Menu Recept - Recept OptiMaischer - OptiMaisch L/kg Storting in relatie tot verwachte kooktijd gebaseerd op verdamping.....	52
Menu Recept - Recept OptiMaischer - OptiMaisch Spoelen Tot 'Plato in relatie tot verwachte kooktijd gebaseerd op verdamping.....	53
Menu Recept - Recept OptiMaischer - MaxiMaisch Volume en OptiMaisch Brouwwater Huishouding.....	54
Menu Recept - Recept OptiMaischer - OptiMaisch L/kg Storting en Spoelen Tot 'Plato in relatie tot verwachte kooktijd gebaseerd op verdamping.....	55
 Menu Brouw Gereedschappen - Calculator Hopopslag.....	56
Menu Brouw Gereedschappen - Hop Partition Magic.....	57
Menu Brouw Gereedschappen - Continue Hoppen.....	58
Menu Brouw Gereedschappen - Conversie Suikerconcentraties.....	59
Menu Brouw Gereedschappen - Hoeveelheid Suiker Ter Afvulling.....	60
Menu Brouw Gereedschappen - Schatting Alcohol en Vergistingsgraad.....	61
Menu Brouw Gereedschappen - Refractometer Metingen.....	62
Menu Brouw Gereedschappen - Kleurschatting.....	63
Menu Brouw Gereedschappen - Bepaling Eindbestemming na Spoelen.....	64
Menu Brouw Gereedschappen - Keuringsformulier.....	65
Menu Brouw Gereedschappen - StopWatch.....	66
Menu Brouw Gereedschappen - pH Aanpassing Spoelwater.....	67
Menu Brouw Gereedschappen – Volume in Vat.....	68
Menu Brouw Gereedschappen – Gistmanagement.....	69
 Menu Instellingen - Opties.....	72
Menu Instellingen - Skins.....	78
 Menu DataBase Beheer - Biertypen.....	79
Menu DataBase Beheer - Waterprofielen.....	80
Menu DataBase Beheer - Vergistbare Ingrediënten.....	81
Menu DataBase Beheer - Hoppen.....	82
Menu DataBase Beheer - Additieven.....	83
Menu DataBase Beheer - Gisten.....	84
Menu DataBase Beheer - Vruchten.....	85
Menu DataBase Beheer - Brouwinstallaties.....	86
Menu DataBase Beheer - Afwijkingen.....	87
Menu DataBase Beheer - Brouwers.....	88
Menu DataBase Beheer - Fles Volumes.....	89
Menu DataBase Beheer - Voorraadbeheer.....	90
Menu DataBase Beheer – Persoonlijke Recepten DB.....	91
Menu DataBase Beheer - Voeg PDB's Samen.....	92
Menu DataBase Beheer - Data Base Info	93
 Menu BROdeLuxe Online - Open BROdeLuxe Online.....	96
Menu BROdeLuxe Online - Download Openbare Recepten van BROdeLuxe Online	97
Menu BROdeLuxe Online - Help BROdeLuxe Online	98
 Menu Help - Help	99
Menu Help - Snel Start - Algemeen	100
Menu Help - Snel Start - Recepten	101
Menu Help - Snel Start – Data Base Beheer	102

BRodeLuxe2 Help

Menu Help - Snel Start – Brouw Gereedschappen	103
Menu Help - Snel Start – Tips And Tricks.....	104
Menu Help - BRodeLuxe Update.....	105
Menu Help - BRodeLuxe Analytics	106
Menu Help - Software Development Kit	107
Menu Help - Toon Log Bestand	108
Menu Help - Toon Error Log Bestand	109
Menu Help - Contact.....	110
Menu Help - www.brodeluxe.nl	111
Menu Help - Laatste Nieuws!	112
Menu Help - Info BRodeLuxe	113
 Revision History.....	 114
Bekende Zaken/Known Issues.....	124
BROUpdater	125

Inleiding en algemene beschouwingen

INLEIDING

BROdeLuxe is een BierRecept Ontwikkel programma met een aantal handige tools (deLuxe). In de loop der jaren zijn er al vele bierrecept ontwikkel programma's geschreven. Het uitgangspunt bij BROdeLuxe is echter het te willen realiseren bier. Van hieruit wordt teruggerekend naar de ingrediënten (andere programmatuur gaat meestal uit van wat de ingrediënten voor bier kan opleveren). Dit vereist een andere denkwijze maar blijkt zeer pragmatisch te zijn. De gebruikte rekenwijzen in BROdeLuxe worden uiteengezet in de artikelen 'RekenenAanRecepten.pdf' en 'Spoelexperiment.pdf', te vinden in de documentatie map van BROdeLuxe/BROdeLuxe2 na installatie.

Vanaf versie 2.6.2 is dezelfde filosofie toegepast op het maken van recepten voor stookwijnen op mout/graan basis, moonshine recepten op mout/graan/suiker recepten, (brande)wijn recepten en mede recepten.

INFORMATIE

BROdeLuxe2 is geschreven door Peter Wester. De auteur stelt de software gratis ter beschikking om (tevreden!) gebruikers er mee te kunnen bedienen om hun bierrecepten uit te rekenen/ontwikkelen, archiveren en delen met anderen.

In de ontwikkeling van BROdeLuxe, BROdeLuxe Online en BROdeLuxe2 is veel energie en tijd gestoken en het in de lucht houden van www.brodeluxe.nl is ook niet gratis. Een donatie wordt dan ook zeer gewaardeerd. Uw donatie kunt U overmaken op rekeningnummer NL55INGB0004338810 t.n.v. P.G. Wester te Uitgeest.

Bedankt voor Uw donatie!

EINDGEBRUIKERS OVEREENKOMST

De auteur heeft de grootste zorg besteed aan de code van BROdeLuxe2 om deze foutvrij te maken. De freeware moet geaccepteerd worden zoals het wordt aangeboden en aan het gebruik kunnen geen rechten worden ontleend. Elke schade hoe dan ook veroorzaakt door het gebruik van BROdeLuxe/BROdeLuxe2/BROdeLuxe Online is voor rekening gebruiker. De auteur neemt hiervoor geen enkele aansprakelijkheid. Opmerkingen, defecten en enhancement verzoeken kunnen gericht worden aan BR0deLuxe2@gmail.com.

BRONNEN

- Bier Typen Gids - Derek Walsh, ISBN 90-215-3612-9
- PROOST (voormalig maandblad voor de amateur brouwer/wijnmaker)
- Ken Schwartz's Brewwater Calculator
- The Home Brew Companion - Charlie Papazian, ISBN 0-380-77287-6
- Brew Classic European Beers at Home - G. Wheeler & R. Protz, ISBN 1-85249-117-5
- Hobbybrouwen.nl (Onderhouden door Jacques Bertens)
- BrouwVisie (Getabelleerde data)
- BrouwHulp (Getabelleerde data)
- BEER XML standard, <http://www.beerxml.com/>
- Energie berekening volgens Ernst de Moor, <http://www.tnattegerst.nl/> (brouw artikel Alcohol Percentage)
- Promash File Converter by Brian, <http://outofkey.com/promash-file-converter/>
- Convert by Joshua F. Madison, <http://joshmadison.com/convert-for-windows/>
- IconArchive, <http://www.iconarchive.com/>
- A Pretty Good Splash Screen by Tom Clement, <http://www.codeproject.com/Articles/5454/A-Pretty-Good-Splash-Screen-in-C/>
- Conversie Start Brix, Eind Brix en Temperatuur naar Eind SG (kg/m3), <http://www.primetab.com/formulas.html/>
- Conversie Plato to SG, <http://www.brewersfriend.com/plato-to-sg-conversion-chart/>
- Kleurschatting, <https://www.barleydogbrewery.com/xml/colors.xml>
- OS Info, <http://www.codeproject.com/Articles/73000/Getting-Operating-System-Version-Info-Even-for-Win>
- MrMalty voor Gistmanagement, <http://www.mrmalty.com/>
- Brewers Friend voor Gistmanagement, <http://www.brewersfriend.com/yeast-pitch-rate-and-starter-calculator/>

DANKBETUIGING

- Mijn vrouw Harriet, vanwege al haar geduld terwijl ik weer aan het programmeren was
- Jan Snip (†), voor al zijn commentaar/suggesties voor BRodeLuxe 1.x
- Horst Gerrlich, voor zijn bijdragen aan BRodeLuxe Online
- Wouter, Peter H., Peter T., Rinus, John, Leo, Gerrit, Gert, Simon, Stephan, Pepijn en McMelloW voor hun commentaar/suggesties
- Aan allen die hun Error_Log verstuurden
- Derek Walsh, voor zijn inspirerende discussies waaruit BRodeLuxe eind jaren '90 ontstaan is

Mensen, enorm bedankt!

De meest recente informatie is te vinden op de website van BRodeLuxe, www.brodeluxe.nl.

BRODELUXE FILOSOFIE

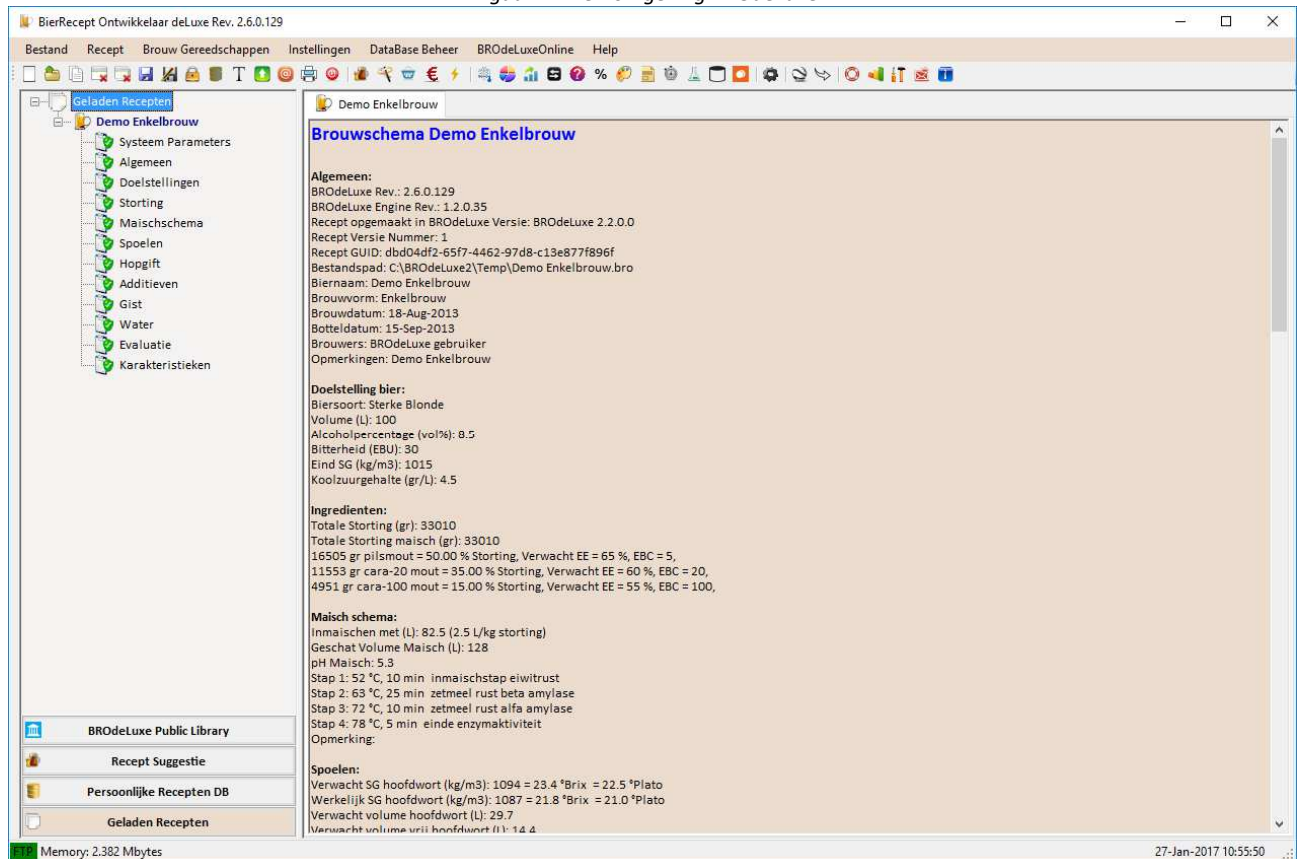
De filosofie achter BRodeLuxe/BRodeLuxe2/BRodeLuxe Online is dat een recept gemaakt wordt aan de hand van doelstellingen (wat voor een bier wil ik maken? Hoe wil ik mijn bier 'in de fles' aantreffen?). Tevens dient het aantal in te geven parameters minimaal te zijn en deze dienen in een natuurlijke/intuïtieve volgorde te worden ingegeven (zie gebruik van Recept Wizard). Verder dienen de recepten makkelijk uitwisselbaar te zijn en logisch opgeslagen (zowel op bestand basis als op database basis). Om de uitwisselbaarheid te vergroten is het concept van de *BeerXML standaard* verwerkt.

De auteur is van mening hiermee in geslaagd te zijn, hopelijk vind U dat ook!
Veel plezier met BRodeLuxe2!

BROdeLuxe2 werkomgeving

BROdeLuxe2 kent de volgende werkomgeving, zie figuur 1.

Figuur 1: Werkomgeving BROdeLuxe2



BROdeLuxe2 kent een menu structuur gelijkend op BROdeLuxe en is intuïtief qua gebruik. De hoofdmenu's zijn verdeeld in Bestand handelingen, Recept handelingen, Gereedschappen, Instellingen, DataBase Beheer, BROdeLuxe Online en Help. Alle handelingen met menu's worden verder in deze handleiding uitgewerkt per menu item.

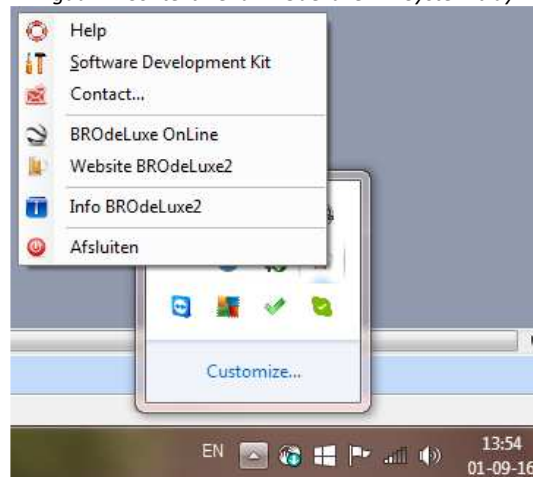
De Toolbar onder de menu bar kent een aantal iconen die dezelfde routines aanroepen als wanneer het menu item met hetzelfde icon wordt aangeklikt. De verschillende hoofdmenu's worden van elkaar gescheiden in de toolbar door middel van een separator .

Tevens zijn er twee Context Menu's aanwezig. Een in de system tray voor het aanroepen van algemene zaken. De andere is zichtbaar wanneer een rechtermuis klik wordt gedaan in de BROdeLuxe werkomgeving. Zie figuur 2 en 3.

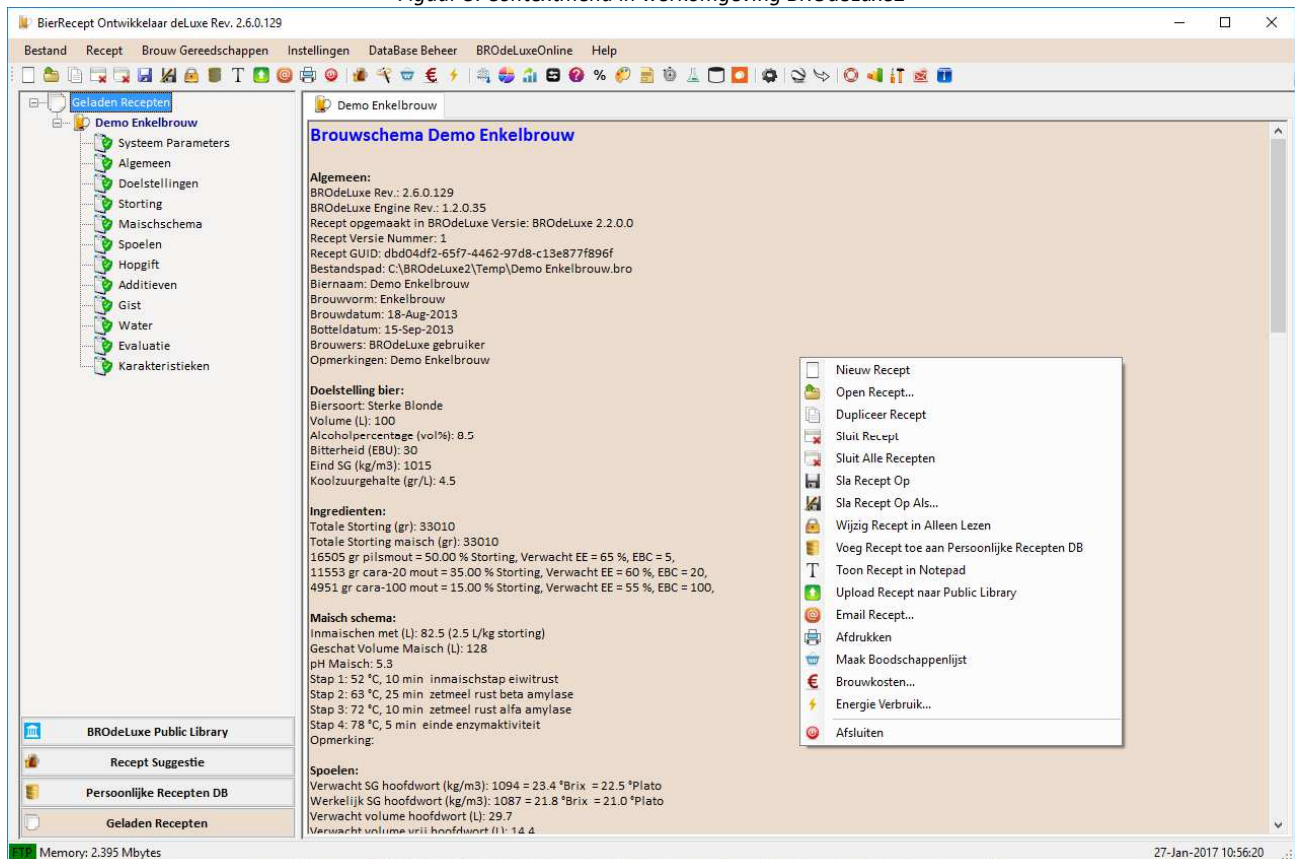
Onderaan de werkomgeving van BROdeLuxe wordt de statusbar aangetroffen. Hierin wordt vermeld of de FTP verbinding naar BROdeLuxe site gelegd kan worden of niet, het geheugen gebruik, meldingen en de datum plus tijd.

BROdeLuxe2 Help

Figuur 2: Contextmenu BROdeLuxe2 in System tray



Figuur 3: Contextmenu in werkomgeving BROdeLuxe2



Het scherm is opgebouwd uit twee delen, de Recept Navigator (links) en het werkblad waar het brouwschema is uitgewerkt (rechts).

De Recept Navigator bestaat uit vier knoppen en een treeview overzicht. Het treeview overzicht is afhankelijk van op welke Navigator knop er is geklikt. De keuzes zijn: Geladen Recepten in BROdeLuxe2 (kunnen er meer dan 1 zijn!), Recepten uit de Persoonlijke Recepten DataBase, Recept Suggestie en Recepten uit de BROdeLuxe Public Library.

De Persoonlijke Recepten DataBase is een database die zelf gevuld moet worden met eigen recepten door de gebruiker.

De Recept Suggestie is een meegeleverde database waar van elk biertype een receptsuggestie aanwezig is.

De BROdeLuxe Public Library is een FTP-site waar BROdeLuxe gebruikers recepten met elkaar kunnen delen.

Wanneer de Recept Navigator recepten uit BRodeLuxe Public Library, Recept Suggestie of Recepten uit de Persoonlijke Recepten DataBase laat zien, zal een dubbelklik op een recept node deze doen laden in BRodeLuxe2.

Indien de Recept Navigator in Geladen Recepten modus is, kan door middel van een dubbel klik op de recept naam in de treeview de focus gegeven worden. Het brouwschema van het recept zal dan ook op het werkblad getoond worden.

Indien een dubbel/multibrouw geladen wordt, wordt een (M) achter de biernaam getoond in de treeview en tabblad. Wordt er een kopie gemaakt, dan wordt (Kopie) achter de biernaam geplaatst en wanneer het bestand 'alleen lezen' is, dan wordt (Read Only) getoond.

Vanaf versie 2.6.2 kunnen naast bierrecepten ook recepten voor stookwijnen op mout/graan basis, moonshine recepten op mout/graan/suiker basis, (brande)wijn recepten en mede recepten gemaakt worden. Deze worden onderscheiden door middel van een ander icoontje voor de naam van het recept in de treeview.

Het werkblad laat het brouwschema zien van de geladen recepten. Op iedere tab staat een brouwschema. Door op de tab header te klikken wordt het brouwschema van het desbetreffende recept getoond. In de Recept navigator zal het gekozen recept 'open slaan' en navy blue kleuren; de andere recepten klappen dicht en zijn zwart. Op deze manier zal snel tussen recepten geschakeld kunnen worden.

Door rechts te klikken op een onderdeel uit een recept in de Geladen Recepten treeview, wordt de invoer van het desbetreffende onderdeel getoond. Dit correspondeert met het aanroepen van dezelfde Recept menu items.

Tevens geeft het icoontje voor het onderdeel van het recept aan, of deze alle benodigde gegevens bevat (groen) of niet (rood). Zo kan eenvoudig geconstateerd worden of een onderdeel van het recept aandacht nodig heeft of niet.

In een aantal schermen dienen velden ingevuld te worden. De velden voorzien van een rode asterix zijn verplicht in te vullen velden. Mocht een waarde ontbreken of buiten criteria vallen, wordt het veld rood gekleurd. Ook waarden ingegeven in een grid worden gecontroleerd. Mocht deze waarden incorrect, ontbreken of buiten criteria vallen, wordt het desbetreffende veld rood gekleurd.

BRodeLuxe2 heeft vele zogenaamde 'tooltip texts' onder de controls (labels, text velden enz.) zitten. Deze worden zichtbaar door met de muiswijzer op de control te gaan staan en na een seconde verschijnt de tooltip text. Hierin wordt extra info vermeld, zoals bijvoorbeeld wat de grenswaarden zijn voor het desbetreffende veld.

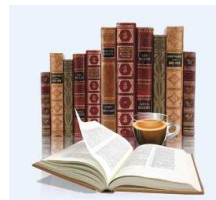
BRodeLuxe2 maakt veelvuldig gebruik van de Datagridview component uit .NET Framework om gegevens in te voeren. Om een heel item (row) te verwijderen uit de grid, dient men eerst de rij te selecteren alvorens op de Delete toets te drukken.

In de meeste schermen waarbij datagrids worden gebruikt, kan de data gesorteerd worden per kolom door op de kolom header te klikken.

De recept schermen zijn voorzien van een status balk, waar info wordt weergegeven over specifieke items van het scherm. Dit is handig voor het geval er foutieve invoer is gedaan. Op de status balk wordt aangegeven waar gezocht moet worden om het probleem op te lossen.

Hulp nodig? Klik op menu Help – Help of klik op het reddingsboei symbool  in de schermen.

Geïnteresseerd in het onderwerp? Klik op het naslagwerk symbool



voor meer achtergrond informatie.



heeft als functie om tabellen en andere informatie naar .csv bestand te exporteren.

BRodeLuxe2 recept typen

BRodeLuxe2 heeft tot versie 2.6.2 altijd één recept type gekend, namelijk het bierrecept type. Er was ook geen mogelijkheid om een recept type te selecteren. Vanaf BRodeLuxe2 2.6.2 is er de mogelijkheid om het recept type te selecteren (in recept scherm Algemeen) en de volgende recept typen zijn beschikbaar:

1. Bier recepten
2. Stookwijn recepten op basis van mout/graan, waarbij gemaïsched – en gespoeld wordt. Dit recept type is het best toepasbaar op stookwijnen die als basis dienen voor whiskey en verwant.
3. Moonshine recepten op basis van mout/graan en suiker, waar wel gemaïsched wordt maar niet gespoeld en waarbij pulpvergisting wordt toegepast.
4. (Brande)wijn recepten op basis van vruchten en suiker. Dit recept type is het best toepasbaar op stookwijnen die als basis dienen voor cognac, armagnac, calvados, grappa etcetera.
5. Mede recepten. Recepten met honing als basis, en eventueel als basis voor een 'honeysine'.

Achter recept typen 2 – 5 zit dezelfde filosofie als voor de bierrecepten. Echter recept typen 2 – 5 bevatten niet alle stappen die in bier recepten zitten. Recept type 2 – 5 zijn als het ware een deel van het bierrecept type. Indien een recept type 2 – 5 wordt gekozen, zullen de gebruikers dezelfde schermen zien als voor bierrecepten, maar niet alle schermen. Voor recept typen 2 – 5 zullen dan ook een aantal menu's onder hoofdmenu Recepten niet langer toepasbaar zijn en zijn dan ook 'uitgrijst'. De manier van invulling blijft echter voor alle recept typen wel hetzelfde.

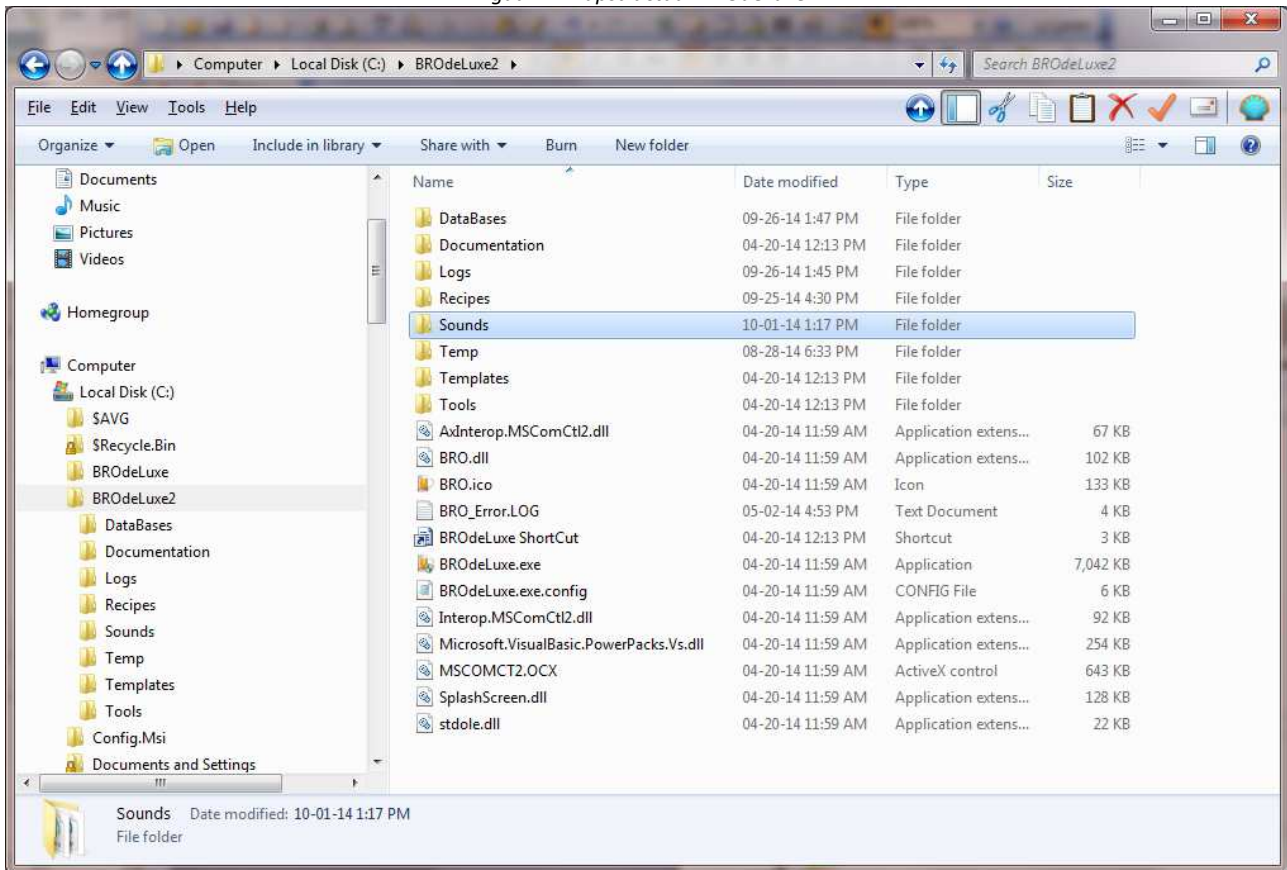
Voor recept typen 2 – 5 zijn ook niet alle Gereedschappen toepasbaar. Van de Gereedschappen die niet toepasbaar zijn, worden de submenu's ook 'uitgrijst'.

Het BRodeLuxe2 Help bestand zal voornamelijk uitgaan van bierrecepten.

BROdeLuxe2 mapstructuur

BROdeLuxe2 kent de mapstructuur zoals getoond in figuur 4.

Figuur 4: Mapstructuur BROdeLuxe2



In de root \BROdeLuxe2\ zijn de volgende mappen te vinden:

- DataBases: hierin bevinden zich BROdeLuxe.mdb, BROdeLuxe_PDB.mdb en gemaakte back-ups. Back-ups worden gemaakt zoals geconfigureerd in de Opties en als een update wordt geïnstalleerd. BROdeLuxe.mdb bevat alle stamdata en BROdeLuxe_PDB.mdb bevat de recepten opgeslagen in de Persoonlijke Recepten Data Base. De data bases zijn niet beveiligd met password en zijn te openen in MS Access.
- Documentation: hierin bevinden zich vele documenten (pdf) met achtergrond informatie. Tevens de helpfiles voor BROdeLuxe2 en BROdeLuxe Online.
- Logs: de log file (indien van de optie logging gebruikt wordt gemaakt) en de Error log file.
- Recipes: hierin bevinden zich de demo bestanden van de recepten. Tevens is dit het default pad om recepten in op te slaan.
- Sounds: hierin bevind(en) zich de sound file(s). Indien van de StopWatch functionaliteit gebruik wordt gemaakt, wordt de gebruiker met een audio signaal gewaarschuwd indien de tijd verstreken is.
- Temp: hierin worden verschillende tijdelijke bestanden geparkeerd.
- Templates: de templates waar gebruik gemaakt van wordt.
- Tools: PROMash2XMLConverter en Eenheden Converter (beide freeware).

In de root van de BROdeLuxe2 zijn de noodzakelijke componenten te vinden.

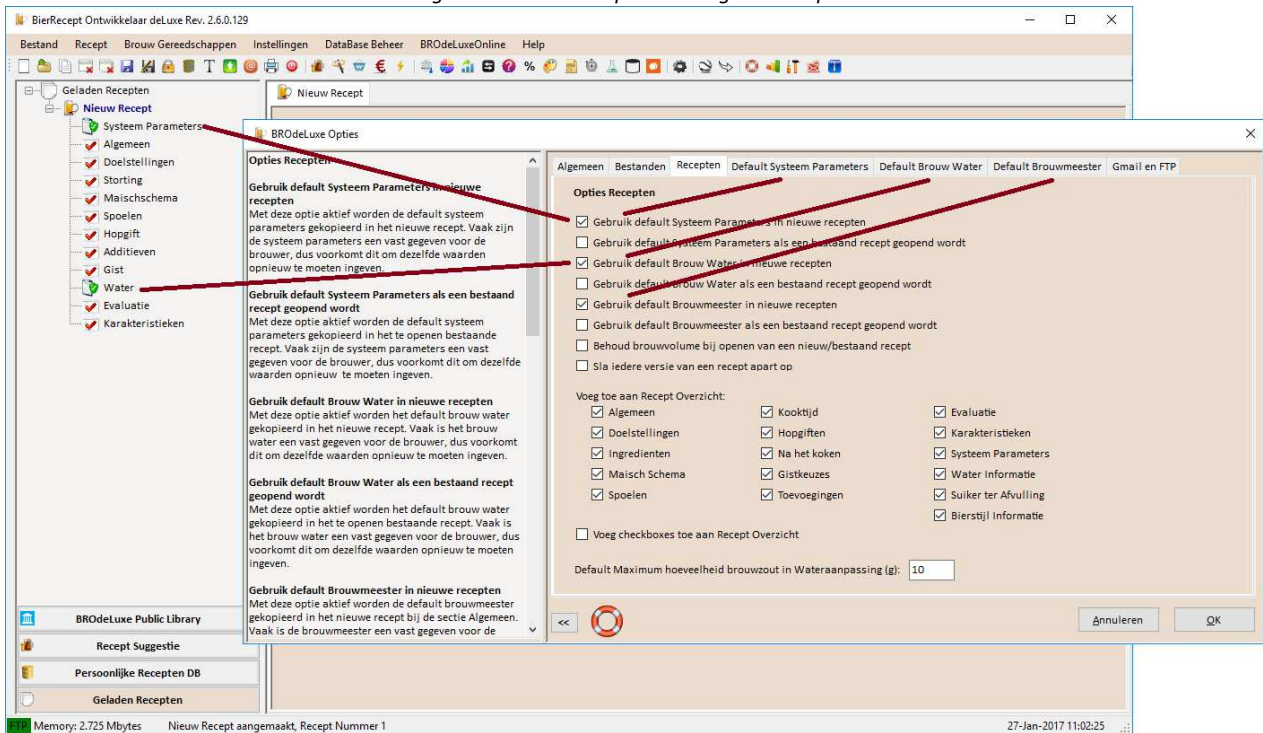
BROdeLuxe2 tot en met versie 2.5.2 is gebaseerd op .NET Framework 4.0 en heeft deze omgeving nodig. Versie 2.5.3 en hoger is gebaseerd op .NET Framework 4.6 .

Menu Bestand - Nieuw Recept

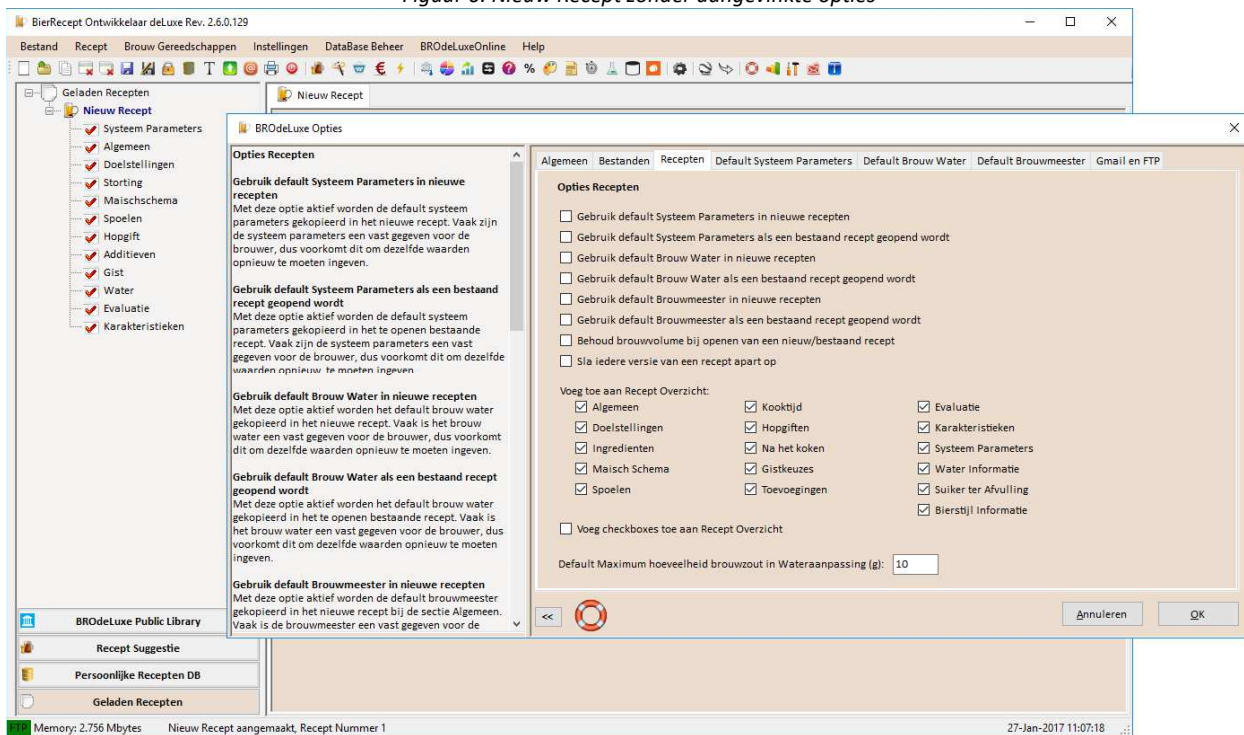
Door op menu Bestand – Nieuw Recept te klikken wordt een nieuw recept toegevoegd aan de geladen recepten binnen BROdeLux2. Afhankelijk van de opties, is een nieuw recept geheel leeg of zijn de default Systeem Parameters en/of het default Brouwwater profiel al ingevuld, zie figuur 5 en 6.

Indien er geen recepten zijn geladen en de Recept Wizard wordt opgestart, wordt automatisch een leeg recept gecreëerd met inachtneming van de opties.

Figuur 5: Nieuw Recept met aangevinkte opties



Figuur 6: Nieuw Recept zonder aangevinkte opties



Menu Bestand - Open Recept...

Menu Bestand – Open Recept... opent een standaard Open File Dialog. Het filter kent de keuze om *.bro, *.xml, *.kbg en *.rec (PROMash) bestanden te openen, zie Figuur 7.

*.bro bestanden voldoen aan de nieuwe structuur van BROdeLuxe2. *.bro bestanden lijken op *.kbg bestanden, maar verschillen met name als multibrouwen worden uitgevoerd. Onder multibrouwen wordt verstaan dat tijdens het spoelen verschillende delen worden opgevangen (engelse term: party-gyling). In BROdeLuxe2 kan een brouw in principe in n delen worden opgevangen, maar is gelimiteerd tot 3 (gebaseerd op praktische gronden). Klassieke BROdeLuxe is gelimiteerd tot 2.

*.xml bestanden zijn bestanden opgebouwd volgens de XML beer standard, zie ook beerxml.pdf uit de documentatie map in de root van BROdeLuxe2 installatie. De XML Beer Standard maakt het mogelijk om recepten uit te wisselen tussen diverse bierrecepten ontwikkel applicaties. Dit lukt overigens alleen als het XML Beer Standard bestand formaat wordt aangehouden en de benodigde informatie aanwezig is. Is dat niet zo, dan zal uitwisseling van de recepten tussen diverse bierrecept ontwikkel applicaties niet of gedeeltelijk plaatsvinden.

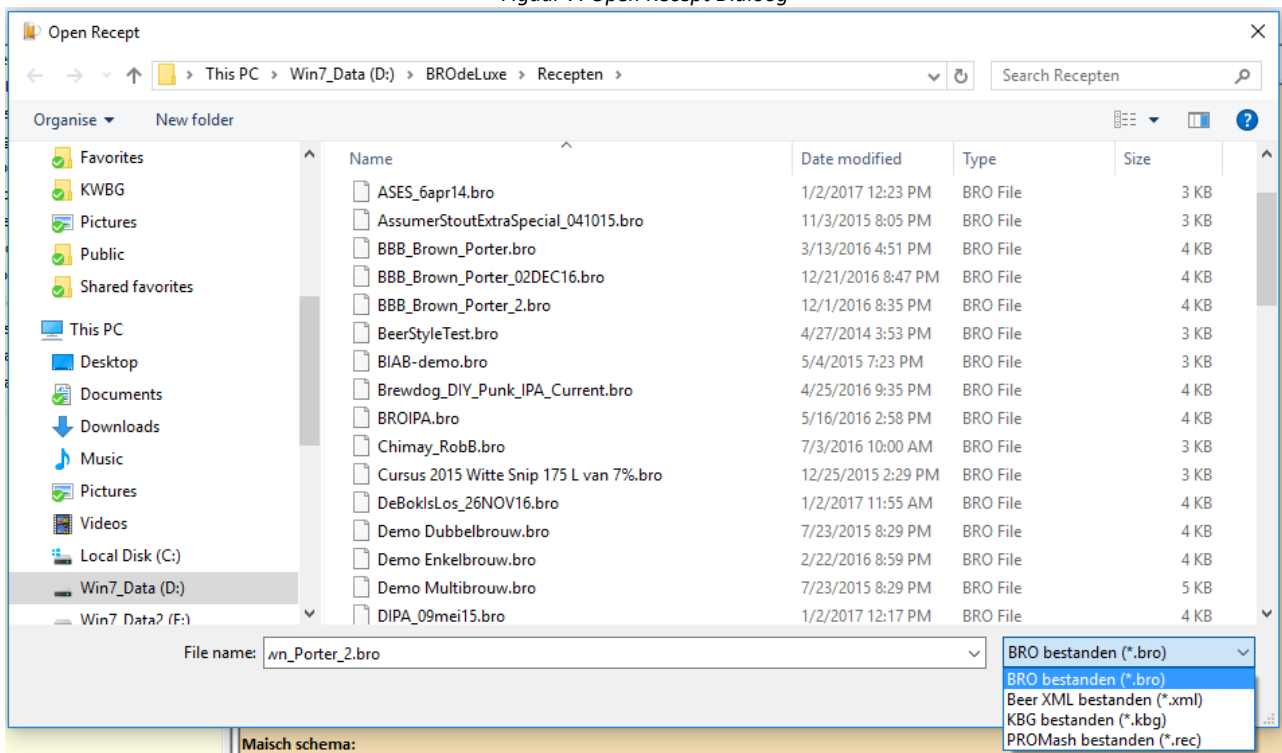
Beer XML bestanden zijn overigens niet ingericht om multibrouwen te kunnen opslaan.

*.rec bestanden zijn opgemaakt in PROMash. Om *.rec bestanden in te lezen, wordt gebruik gemaakt van een PROMash to XML converter gemaakt door Brian, <http://outofkey.com/promash-file-converter/>. *.rec wordt omgezet tot *.xml, welke ingelezen wordt in BROdeLuxe2.

BROdeLuxe2 kan recepten in *.kbg formaat opslaan, zodat ze ook in de klassieke BROdeLuxe kunnen worden geopend. BROdeLuxe2 kan recepten in *.kbg formaat inlezen, zowel van BROdeLuxe, BROdeLuxe Online en BROdeLuxe2.

Om batch wise *.bro/*.xml/*.kbg bestanden te kunnen converteren, zie menu Converteer Recepten... .

Figuur 7: Open Recept Dialoog



Het *.bro en *.kbg bestand formaat is hetzelfde als bij een *.ini bestand.

Menu Bestand - Dupliceer Recept

Menu Bestand – Dupliceer Recept dupliceert het recept wat de focus heeft. In de BRodeLuxe2 omgeving wordt het recept wat gedupliceerd is, weergegeven met <biernaam> (kopie).

Deze functie kan handig zijn als bijvoorbeeld de Recept Optimalischer gebruikt wordt. Gebruik de kopie om te 'Optimalischen' en vergelijk met het origineel.

Menu Bestand - Sluit Recept

Menu Bestand – Sluit Recept sluit het recept wat de focus heeft. Indien is geconstateerd dat het recept mogelijkwijz gewijzigd is, zal gevraagd worden om het recept op te slaan.

Menu Bestand - Sluit Alle Recepten

Menu Bestand – Sluit Alle Recepten sluit alle geladen recepten. Indien is geconstateerd dat de recepten mogelijkterwijs gewijzigd zijn, zal (per gewijzigd recept) gevraagd worden om het recept op te slaan.

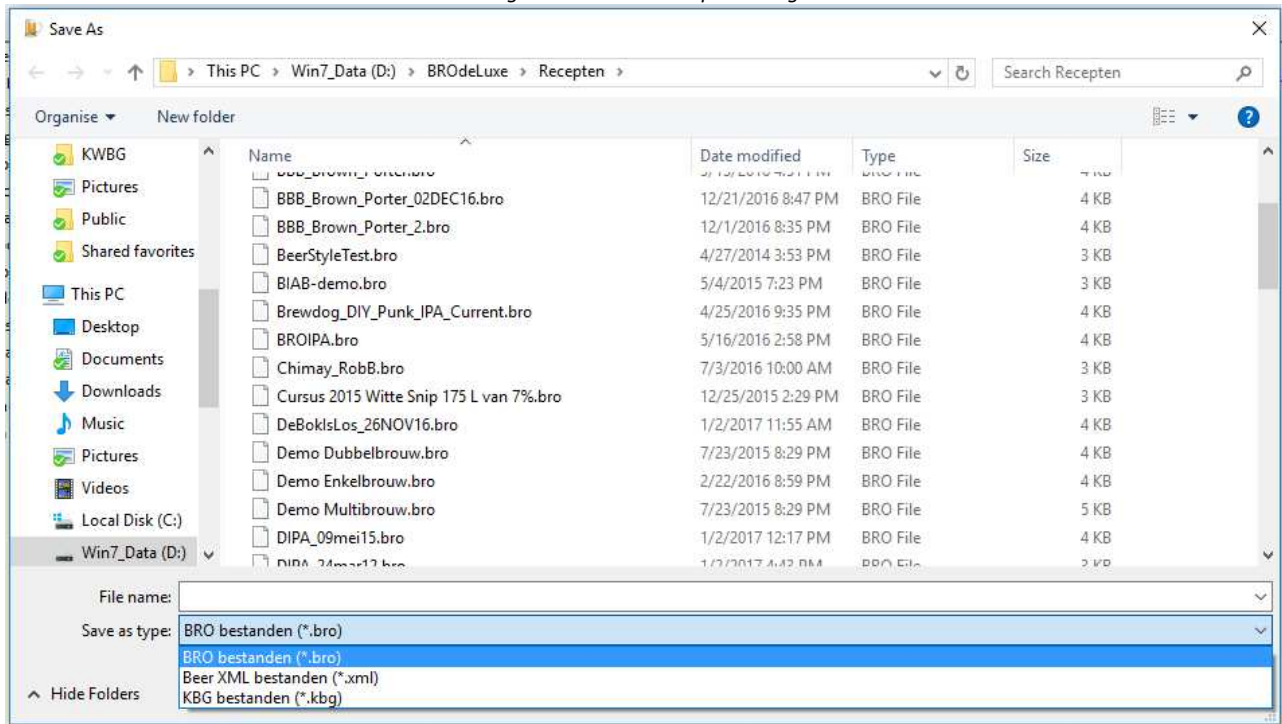
Menu Bestand - Sla Recept Op

Menu Recept – Sla Recept Op slaat het recept op in hetzelfde formaat waarin het geopend werd behalve *.rec bestanden. *.rec bestanden worden bij openen namelijk eerst geconverteerd naar xml formaat en wordt ook getoond als *_Converted.xml.

Menu Bestand - Sla Recept Op als...

Menu Bestand – Sla Recept Op Als... biedt de mogelijkheid het recept onder een andere naam op te slaan en/of met een ander bestand formaat (*.bro/*.kgb/*.xml), zie figuur 8.

Figuur 8: Save As Recept Dialog



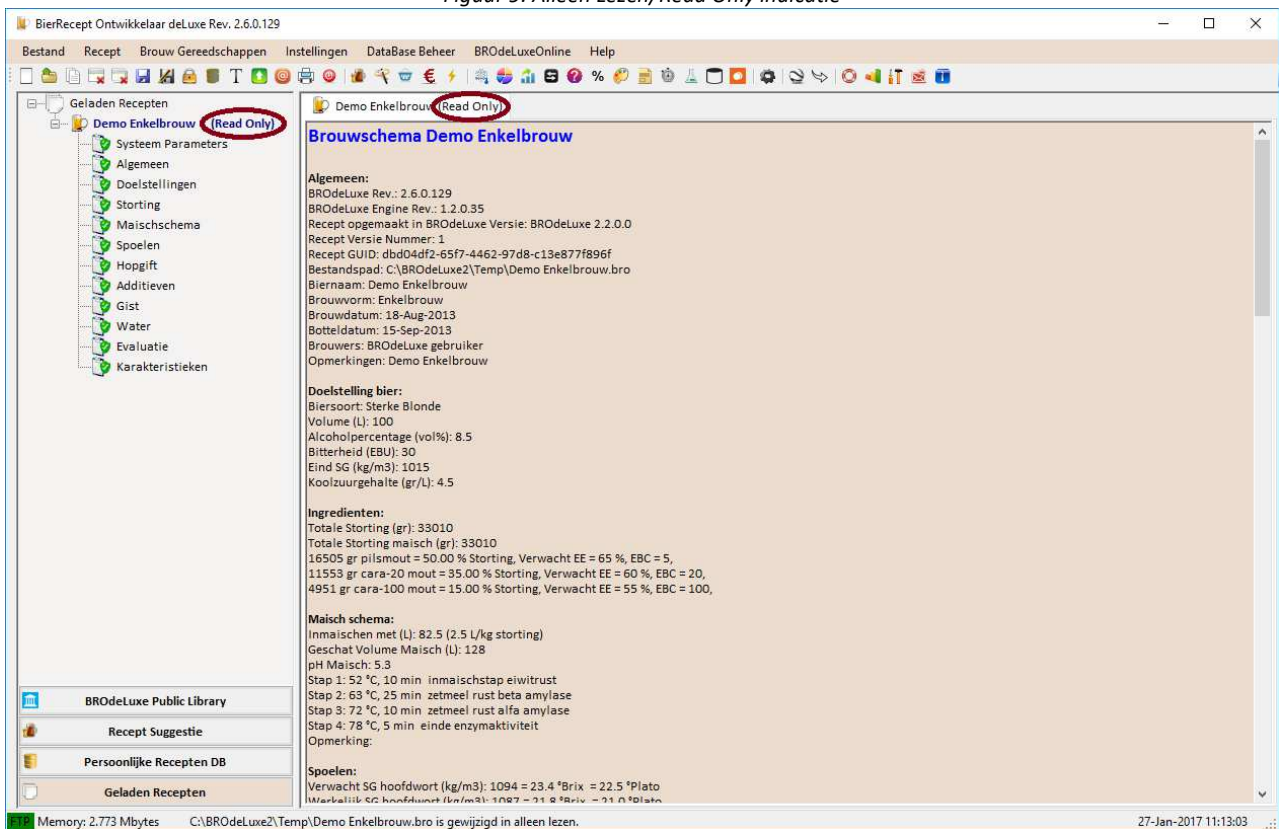
Menu Bestand – Wijzig Recept in Alleen Lezen...

Menu Bestand – Wijzig Recept in Alleen Lezen... biedt de mogelijkheid om aan het recept bestand (formaat *.bro/*.kgb/*.xml) het attribuut 'alleen lezen' toe te kennen. Op deze manier kan voorkomen worden dat een recept overschreven wordt.

Als een recept 'alleen lezen' wordt gemaakt, verschijnt in BROdeLuxe's Recepten Navigator achter de biernaam (Read Only). Tevens wordt (Read Only) ook achter de biernaam op de titel van het tabblad gezet.

Wordt een recept geladen met het attribuut 'alleen lezen' actief, dan verschijnt er achter de biernamen in Navigator en tabblad ook (Read Only). Zie figuur 9.

Figuur 9: Alleen Lezen/Read Only indicatie



Menu Bestand - Voeg Recept Toe aan Persoonlijke Recepten DB

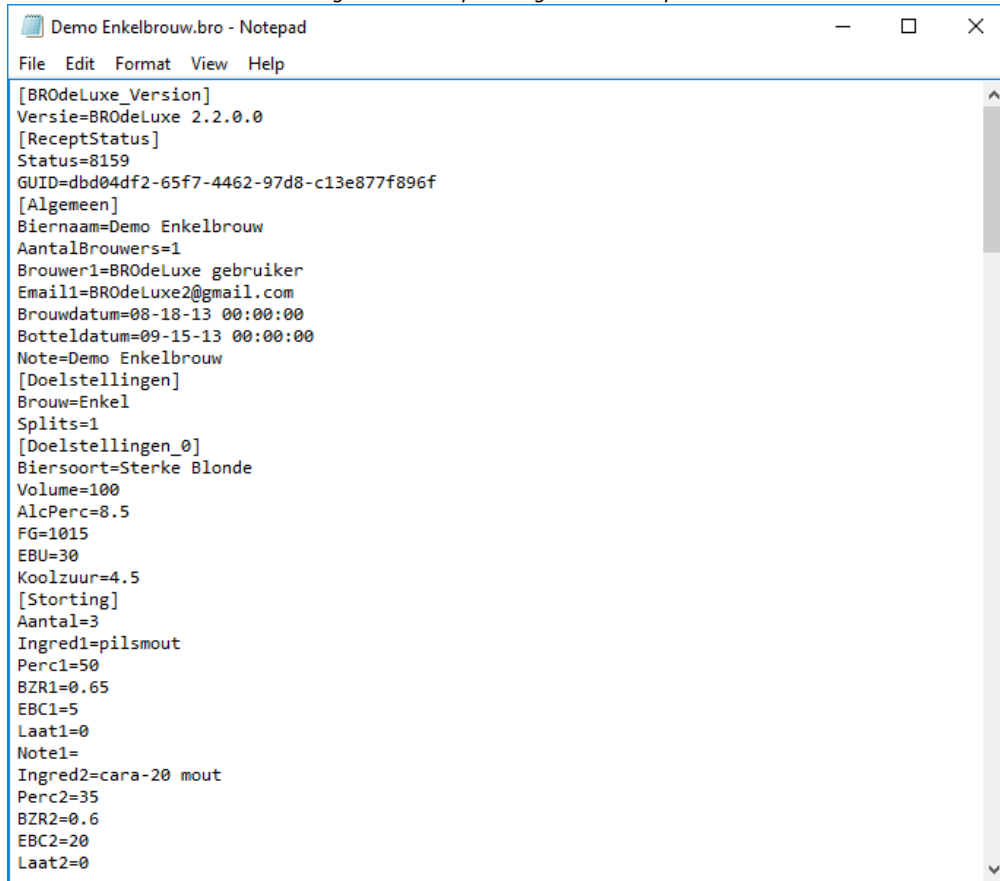
Menu Bestand – Voeg Recept Toe aan Persoonlijke Recepten DataBase voegt het recept wat de focus heeft toe aan de Persoonlijke Recepten DataBase (BRodeLuxe_PDB.mdb). Is het recept niet aanwezig, dan wordt het recept als nieuwe recept toegevoegd aan de PDB. Is het recept al aanwezig in de PDB, dan wordt het als nieuwe versie van het recept opgeslagen.

Recepten krijgen een GUID (Global Unique Identifier) toegewezen. Aan de hand hiervan wordt bepaald of het recept nieuw is in de PDB of dat het een nieuwe versie is. Op deze manier is de ontwikkeling van een recept goed bij elkaar te houden. Wil je van een recept dat aanwezig is in de PDB een nieuwe entry maken, sla dan het recept eerst op met een andere naam; er wordt dan een nieuwe GUID toegewezen.

Menu Bestand – Toon Recept in Notepad

Menu Bestand – Toon Recept in Notepad toont het recept wat de focus heeft in Notepad. Deze functionaliteit is handig in geval dat het recept op het werkblad vragen oproept en de ruwe data file ingekeken wil worden. Zie figuur 10.

Figuur 10: Recept weergegeven in Notepad



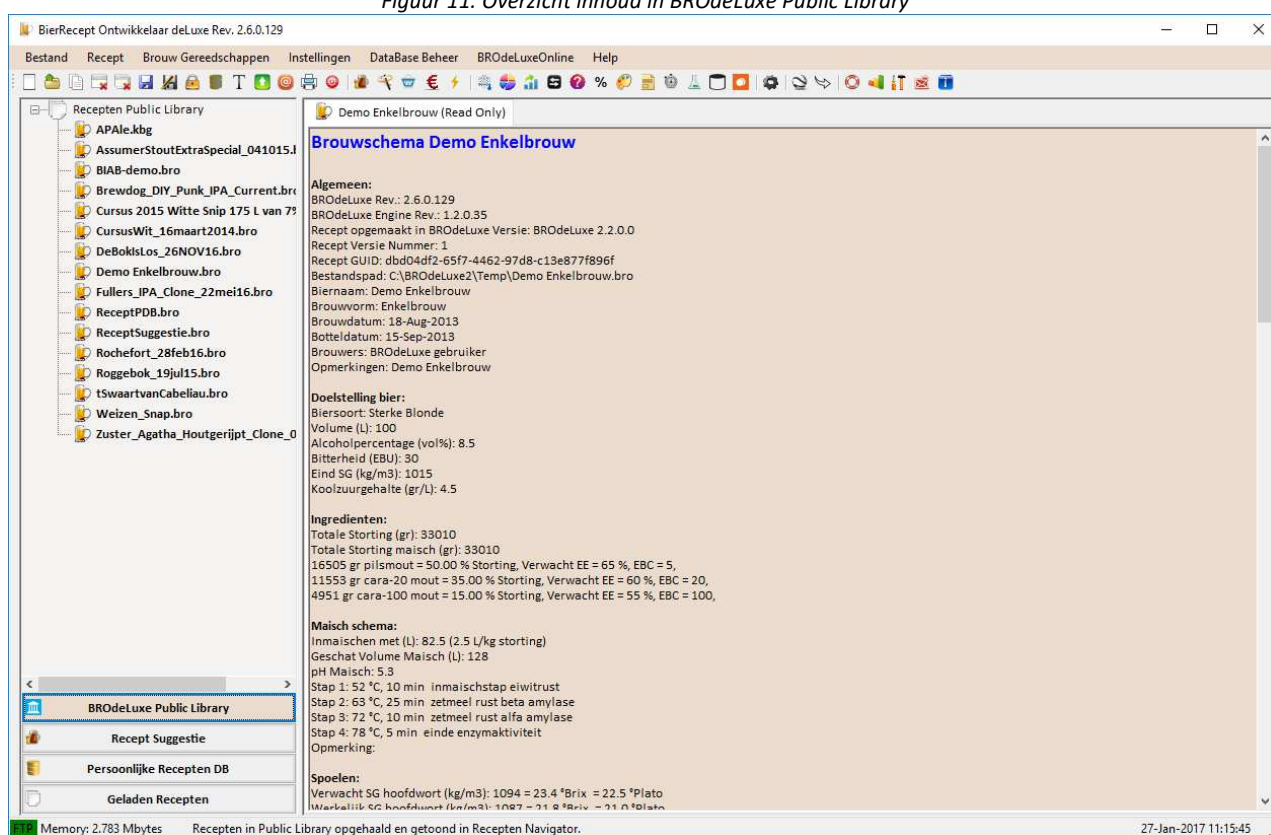
```
[BROdeLuxe_Version]
Versie=BROdeLuxe 2.2.0.0
[ReceptStatus]
Status=8159
GUID=dbd04df2-65f7-4462-97d8-c13e877f896f
[Algemeen]
Biernaam=Demo Enkelbrouw
AantalBrouwers=1
Brouwer1=BROdeLuxe gebruiker
Email1=BROdeLuxe2@gmail.com
Brouwdatum=08-18-13 00:00:00
Botteldatum=09-15-13 00:00:00
Note=Demo Enkelbrouw
[Doelstellingen]
Brouw=Enkel
Splits=1
[Doelstellingen_0]
Biersoort=Sterke Blonde
Volume=100
AlcPerc=8.5
FG=1015
EBU=30
Koolzuur=4.5
[Storting]
Aantal=3
Ingred1=pilsmout
Perc1=50
BZR1=0.65
EBC1=5
Laat1=0
Note1=
Ingred2=cara-20 mout
Perc2=35
BZR2=0.6
EBC2=20
Laat2=0
```

Menu Bestand – Upload Recept naar BROdeLuxe’s Public Library

Menu Bestand – Upload Recept naar BROdeLuxe’s Public Library geeft de gebruiker de mogelijkheid om zijn recept te delen met de overige BROdeLuxe gebruikers. Het recept wordt geupload naar de FTP site van BROdeLuxe.

Het overzicht van alle recepten op de FTP site kan verkregen worden door in de Recepten Navigator op de knop BROdeLuxe Public Library te klikken, zie figuur 11.

Figuur 11: Overzicht inhoud in BROdeLuxe Public Library



In de Opties kan ingesteld worden dat de persoonlijke gegevens van de brouwers niet meegestuurd hoeft te worden. In dat geval zullen alle namen en e-mail adressen van de brouwers vervangen worden door een enkele 'Anonieme Brouwer'.

Menu Bestand - Email Recept...

Via menu Bestand – Email Recept... kan het recept wat de focus heeft, ge-e-maïld worden naar de ontvangers vermeld in het bovenste tekst vak (gescheiden door ; !!) en de brouwers geselecteerd in het grid daaronder.

Indien er slechts een bericht aan de mede brouwers gestuurd gaat worden zonder recept, deselekteer de checkbox bij 'Voeg recept toe'.

Een begeleidende tekst van maximaal 1024 karakters kan meegegeven worden. Onder menu Opties tab GMail en FTP kan de standaardtekst voor het verzenden van e-mails ingesteld worden. In figuur 12 is gebruik gemaakt van een standaardtekst.

Het bericht wordt verzonden vanuit het BR0deLuxe2@gmail.com account. Dit scheelt voor de gebruiker configuratie instellingen.

De beheerder van het BR0deLuxe2 GMail account zou in principe het bericht kunnen inzien. De discipline is echter aanwezig om dit niet te doen. Staat deze gedachte echter niet aan, verstuur dan de recepten per email niet via deze ingebouwde functionaliteit maar via uw gebruikelijke mail programma.

Zie figuur 12 voor het desbetreffende scherm.

Figuur 12: Email Recept Dialoog

Email Recept

Email Demo Enkelbrouw Recept

Naar (ontvangers scheiden met ;):

	Naar	Naam	Email adres
☒		BR0deLuxe gebruiker	BR0deLuxe2@gmail.com
☐			
☐			
☐			
☐			

Persoonlijke Tekst (nog 1024 karakters beschikbaar):

Beste Brouwers,

Hier het recept van de Demo Enkelbrouw brouw, met brouwdatum 18 Aug 2013.

met vriendelijke groeten,

BR0deLuxe gebruiker

 ☒ Voeg recept toe

Att: C:\BR0deLuxe2\Recipes\Demo Enkelbrouw.bro



Menu Bestand - Afdrukken...

Menu Bestand – Afdrukken... print het recept getoond als brouwschema. Er kan aangegeven worden met welke printer het brouwschema afgedrukt gaat worden.

Menu Bestand - Exporteer Recepten Als...

Via menu Bestand – Converteer Recepten Als is het mogelijk om het recept wat de focus heeft te exporteren als RTF en/of HTML bestand. De RTF en HTML bestanden worden opgeslagen in <installatie pad>\BRodeLuxe2\Temp\.

De RTF bestanden kunnen verder in Word geopend worden en eventueel verder bewerkt.

De HTML bestanden zijn zeer eenvoudig van opzet. Mocht een meer geavanceerd HTML bestand gewenst zijn, dan kan het RTF bestand in Word ingelezen worden en verder als HTML opgeslagen worden.

Menu Bestand - Converteer Recepten...

Via menu Bestand – Converteer Recepten is het mogelijk om batch wise recept formaten in *.kbg, *.bro of *.xml om te zetten naar *.kbg, *.bro of *.xml met of zonder een prefix.

Selecteer eerst de map waar de bestanden die geconverteerd moeten worden instaan. Selecteer vervolgens een map voor de bestemming van de geconverteerde bestaande. Eventueel kan een prefix gekozen worden (aanbevolen om aan te duiden dat het geconverteerde bestanden betreft) en/of de optie om bestaande bestanden te overschrijven of niet. Klik als laatste op de knop converteer en aangegeven wordt hoeveel bestanden succesvol geconverteerd zijn. Zie figuur 13 voor het scherm met de conversie dialoog.

Figuur 13: Converteer Recepten Dialoog

Converteer Recepten

Bestand Conversie

Bron bestanden

Type bronbestanden: *.kbg

Pad: ... D:\CSharp\BROdeLuxe\BROdeLuxe\bin\Debug\Recipes\

Aantal bestanden: 4

Bestemming

Converteer bestanden naar type: *.bro

Naar pad: ... D:\CSharp\BROdeLuxe\BROdeLuxe\bin\Debug\Temp\

Prefix: Conv_

☐ Overschrijf bestaande bestanden indien bestandsnaam bestaat?

Converteer

Converteer

Aantal bestanden succesvol geconverteerd:

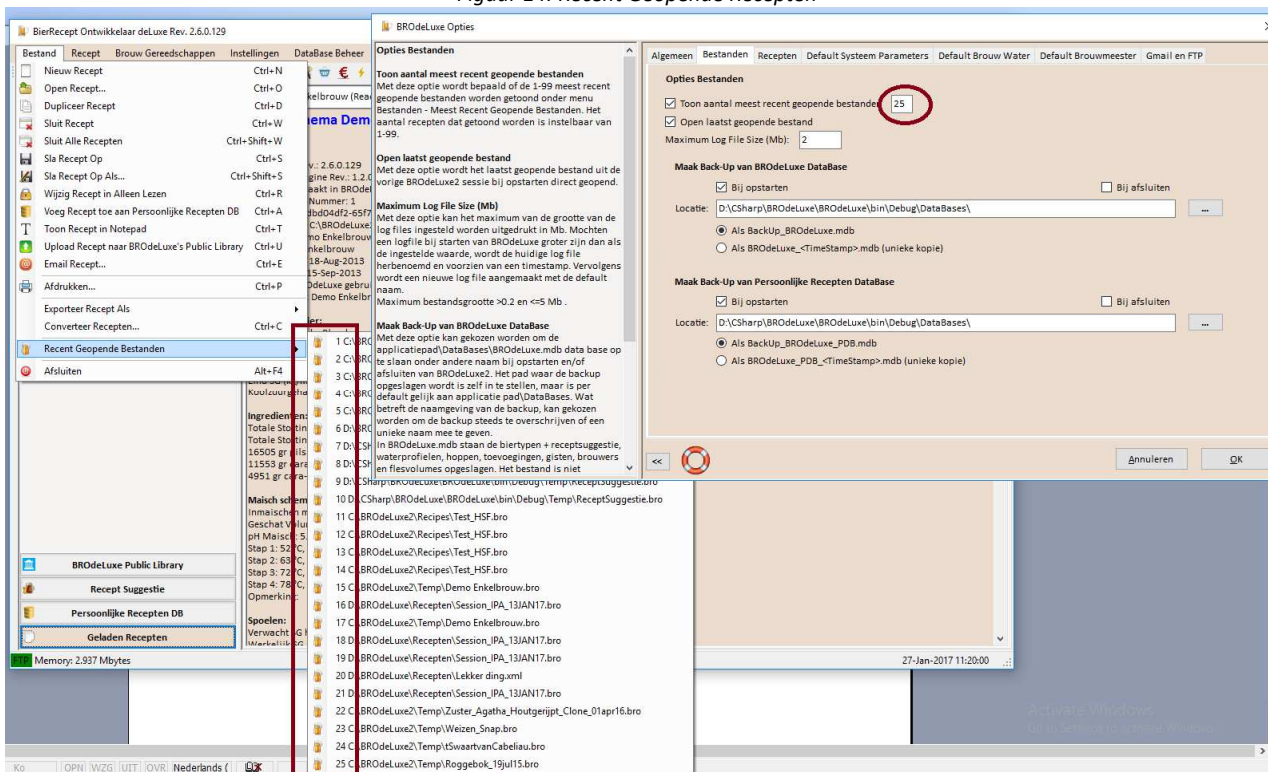
 Afsluiten

Menu Bestand - Recent Geopende Recepten

Via menu Bestand – Recent Geopende Recepten worden de meest recente geopende recepten getoond. Door op het submenu te klikken wordt het recept geladen, indien gevonden.

Het aantal meest recent geopende recepten wordt gedefinieerd in de opties. Zie figuur 14 voor het zetten van de optie en de submenu's van menu Recent Geopende Recepten.

Figuur 14: Recent Geopende Recepten



Menu Bestand – Afsluiten

Menu Bestand – Afsluiten sluit BRDeLuxe2 af. Bij het afsluiten worden een aantal zaken afgehandeld. Bijvoorbeeld in de registry wordt bijgehouden hoelang de sessie duurde en in de Session Log table (zie menu Data Base Beheer – DB Info) wordt de start- en eindtijd van de sessie weggeschreven.

Menu Recept - Recept Uit Persoonlijke Recepten Data Base...

Via dit menu kan de gebruiker zoeken in zijn eigen Persoonlijke Recepten Data Base die opgebouwd is. Er kan gezocht worden op Brouwmeester, brouwer, brouwdatum, klasse, bierstijl, biernaam, enzovoorts.

Selecteer het recept in de grid en klik OK. Het gekozen recept wordt vervolgens geladen. Zie figuur 15 voor de werkomgeving.

Figuur 15: Query Persoonlijke Recepten Database

Recepten uit Persoonlijke Database

Query Persoonlijke Recepten Database

Brouwmeester:

Brouwers:

☐ >Brouwdatum

Monday , December 5, 2016

☐ <Brouwdatum

Monday , December 5, 2016

Klasse:

Alle

Bierstijl:

Alle

Biernaam:

Item 1:

Item 2:

Item 3:

Item 4:

Query

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

Annuleren

OK

Pag 29 van 126

Menu Recept - Recept Suggestie...

Via menu – Recept Suggestie krijgt de gebruiker per biertype een recept suggestie te zien. Deze suggestie recepten zijn grotendeels gebaseerd op de informatie uit de Bier Typen Gids van Derek Walsh. Selecteer het biertype en klik OK, zie figuur 16. De recept suggestie wordt vervolgens geladen.

Het recept dat wordt getoond als recept suggestie is opgeslagen in BROdeLuxe.mdb tabel bro_beertypes.

De getoonde biertypen worden gedefinieerd/onderhouden via menu Data Base Beheer – Biertypen.

Figuur 16: Recept Suggesties

Recept Suggestie											
Recept Suggesties											
	ID	BIERTYPE	KLASSE	GISTING	GISTGRD_VAN	GISTGRD_TOT	ALC_VAN	ALC_TOT	FG_VAN	FG_TOT	OG_V
►	1	Berliner Weisse	A	Hooggegis...	75	78	2.8	3.8	1003	1006	1028
	2	Bitter (Ordinary & Best)	A	Hooggegis...	66	77	3.2	4.8	1007	1012	1032
	3	California Steam (USA)	A	Laaggegis...	74	75	4.5	5.5	1011	1014	1048
	4	Dortmunder Export (D)	A	Laaggegis...	75	86	4.8	6	1010	1015	1048
	5	Faro	A	Spontane ...	75	99	4.5	6	1000	1006	1040
	6	Gueuze-Lambiek (oude)	A	Spontaan ...	75	99	5	7.6	1000	1010	1051
	7	Irish Red Ale	A	Hooggegis...	71	83	4	5.2	1010	1014	1044
	8	Kölsch	A	Hooggegis...	73	80	4	5	1007	1011	1044
	9	Lambi(e)k (oude(B))	A	Spontane ...	75	99	5.1	6.4	1001	1010	1051
	10	Märzen & Oktoberfest (D)	A	Laaggegis...	67	84	5.1	6	1012	1016	1050
	11	Münchener Helles	A	Laaggegis...	69	73	4.7	5.3	1008	1012	1045
	12	Pale Ale/Strong Bitter	A	Hoggegist...	69	76	4.6	6.2	1010	1016	1048
	13	Pale Ale (American)	A	Hooggegis...	73	81	4.5	6	1010	1015	1045
	14	Pale Ale (Belgisch)	A	Hooggegis...	76	84	4.5	5.5	1010	1014	1048
	15	Pilsener	A	Laaggegis...	76	82	4.4	5.2	1008	1013	1044
	16	Pilsener (Urbane)	A	Laaggegis...	60	73	4.4	5.5	1008	1013	1044

Menu Recept - Recept Wizard...

Via menu Recept – Recept Wizard wordt de gebruiker op een logische manier door alle schermen geleid om een recept samen te stellen. Is er nog geen recept geladen? Dan zal de Recept Wizard met een ‘leeg’ recept beginnen. Zijn er wel recepten geladen? Dan zal de Wizard het recept doorlopen van het recept wat de focus heeft.

De Wizard zal achtereenvolgend de recept schermen openen behorende bij het recept type; zie tabel 1. Voorwaarden voor het doorstappen naar het volgende scherm is dat er wel op OK geklikt dient te worden. Door op Annuleren te klikken zal de Wizard niet meer doorgaan naar het volgende scherm en zal de Recept Wizard modus uitgeschakeld worden.

De Systeem Parameters, Default brouwmeester en Water data worden automatisch ingevuld als dit in de Opties is aangegeven.

Op de recept schermen wordt ook aangegeven of de Recept Wizard geactiveerd is of niet door middel van een checkbox. Via deze checkbox kan de Recept Wizard geactiveerd of gedeactiveerd worden.

Tabel 1: Recept schermen geopend door Wizard per recept type

Recept scherm	Bier	Stookwijn	Moonshine	Brandewijn	Mede
Systeem Parameters	J	J	J	J	J
Algemeen	J	J	J	J	J
Doelstellingen	J	J	J	J	J
Storting	J	J	J	J	J
Maischschemata	J	J	J	N	N
Spoelen	J	J	N	N	N
Hop	J	N	N	N	N
Additieven	J	J	J	J	J
Gist	J	J	J	J	J
Water	J	J	J	J	J
Evaluatie	J	J	J	J	J
Karakteristieken	J	N	N	N	N

Menu Recept - Systeem Parameters...

Via menu Recept – Systeem Parameters worden de kenmerken van de installatie beschreven, zie figuur 17a en b. Deze kenmerken worden meegenomen in de berekening van het recept om bijvoorbeeld te kunnen bepalen of de maisch wel in de maisch ketel kan qua volume. De waarden kunnen handmatig ingevuld worden of door een brouwinstallatie te selecteren uit het bovenstaande datagrid.

Vanaf BROdeLuxe 2.5 is de mogelijkheid toegevoegd om Speidel/GrainFather/BIAB (Brewing In A Bag) systemen te configureren. Deze 1 ketel systemen behoeven een andere configuratie. Met name het wel of niet spoelen heeft invloed op het resultaat van het recept en de uitvoering daarvan.

In de opties kan gekozen worden om bij het creëren van een nieuw recept en/of bij het laden van een bestaand recept, de default Systeem Parameters automatisch te laden. In veel gevallen is dit handig omdat met een vaste installatie gewerkt wordt en deze informatie niet elke keer opnieuw ingegeven hoeft te worden.

Figuur 17a: Recept - Systeem Parameters

Systeem Parameters
Selecteer brouwsysteem:

ID	Description	Volume_MashTui	Volume_FilterTui	Volume_Boiling
1	KWBG Installatie	250	270	360
2	50L Speidel	36	86	86

Omschrijving brouwsysteem: * KWBG Installatie

Type Speidel/GrainFather/BIAB ☐

Maischketel inhoud (L): * 250

Filterkuip inhoud (L): * 270

Kookketel inhoud (L): * 360

Volume onder Filterplaat (L): * 12

Water toegevoegd onder Filterplaat (L): * 0

Evaporatie (L/uur): * 16

Brouwverlies (L): * 0

Opmerking: Het lekkerste maak je zelf!

☐ Recept Wizard actief

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

Annuleren OK

Systeem Parameters Demo Enkelbrouw geladen!

Figuur 17b: Recept - Systeem Parameters

 Systeem Parameters Demo Enkelbrouw X

Systeem Parameters
Selecteer brouwsysteem:

	ID	Description	Volume_MashTui	Volume_FilterTui	Volume_Boiling
	1	KWBG Installatie	250	270	360
▶	2	50L Speidel	36	86	86

Omschrijving brouwsysteem: * 50L Speidel

Type Speidel/GrainFather/BIAB ☒

Volume Moutkorf/zak (L) * 36

Volume Ketel (L): * 86

Kookketel inhoud (L): * 86

Volume onder Filterplaat (L): * 0

Water toegevoegd onder Filterplaat (L): * 0

Evaporatie (L/uur): * 2

Brouwverlies (L): * 0

Opmerking: 50L Speidel

☐ Recept Wizard actief

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

 Type Speidel/Grainfather actief.

Voor Speidel/GrainFather/BIAB systemen is het maximale volume van de moutkorf en het volume van de ketel van belang.

Menu Recept - Algemeen...

Via menu Recept – Algemeen worden de algemene kenmerken van het recept beschreven. Deze zijn: Recept type, naam, enkelbrouw/multibrouw indien toepasbaar, brouwers, brouwdatum, botteldatum en opmerking. Zie figuur 18.

Van de in te voeren brouwers is het optioneel om het e-mail adres van de brouwer in te voeren. Dit is wel handig als het recept per e-mail verzonden moet worden of de brouwkosten naar de medebrouwers gestuurd moet worden. Naast dat de brouwers handmatig ingevoerd kan worden (naam en email adres), kan ook uit de lijst van brouwers uit de Brouwers database geselecteerd worden. Als op OK wordt geklikt, wordt gecheckt of de handmatig ingevoerde brouwers bestaan in de Brouwerslijst in de Brouwers data base. Bestaat de combinatie naam + email adres niet, dan wordt deze automatisch toegevoegd.

Bij een nieuw recept zal de optie multibrouw niet aangevinkt staan. Wanneer voor een multibrouw gekozen wordt, wordt een drop down listbox zichtbaar, waar het aantal delen (splits) gekozen kan worden. De keuze is 2 of 3. In theorie kan een multibrouw in n delen opgedeeld worden maar dit is uiteraard niet praktisch. Nadat het aantal splits is gekozen zullen de schermen Doelstellingen, Hopgiften, Gisten, Additieven, Evaluatie en Karakteristieken voor elke split getoond worden.

Voor recept typen anders dan Bier recepten, zal de optie Multibrouw niet getoond worden.

Voor Speidel/GrainFather/BIAB systemen wordt de optie Multibrouw ook niet getoond.

NB Het multibrouw principe werd reeds in de Middeleeuwen gehanteerd en komt neer op het scheiden van het te verkrijgen wort in een 'dikbier' deel (zwaar bier van hoge kwaliteit) en 'dunbieren' (lichter bier van mindere kwaliteit, 'scharrenbier'). Vervolgens wordt het wort voor het dikbier en het dunbier APART verder in bewerking genomen.

Figuur 18: Recept - Algemeen

Algemeen

* Recept type: Bier recept

* Bier naam: Demo Enkelbrouw

Bottel datum: 18-Aug-2013

Bottel datum: 15-Sep-2013

Opmerking: Demo Enkelbrouw

☐ Recept Wizard actief

☐ Multibrouw

* Brouwers:

Naam (*)	Email adres
BRDeLuxe gebruiker	BRDeLuxe2@gmail.com

En/Of Selecteer Brouwers uit Brouwerslijst database:

Sel	Naam	Email adres
☒	BRDeLuxe gebruiker	BRDeLuxe2@gmail.com
☐		
☐		
☐		
☐		
☐		

Annuleren OK

Brouwer geselecteerd in rij 0 (BRDeLuxe gebruiker)

Menu Recept - Doelstellingen...

Via menu Recept – Doelstellingen worden de doelstellingen van het recept beschreven. Om de hoeveelheid ingrediënten uiteindelijk te kunnen berekenen, dienen als doelstelling ingevoerd te worden: Gewenst Volume (L), Alcohol percentage (vol%), eind SG (kg/m³), Bitterheid (EBU) en koolzuur gehalte in de fles (gr/L). Zie figuur 19.

Door de biersoort te selecteren, worden de karakteristieken voor de gekozen biersoort getoond als hulp/indicatie. Het schatten van de eind SG blijft lastig. Gevoel hiervoor wordt ontwikkeld als er vaak gebrouwen wordt. Wel wordt er een indicatie gegeven of de ingevoerde doelstellingen binnen de biersoort ligt of niet. Het is een indicatie, het zal geen belemmering zijn om een recept met doelstellingen die buiten de biersoort ligt te maken.

De indicator is of grijs (geen waarde), oranje/rood (buiten biersoort waarde) of groen (binnen biersoort waarde).

Voor recept typen anders dan bier recepten, zal de doelstelling bitterheid en koolzuurgehalte niet getoond worden.

Figuur 19: Recept - Doelstellingen

Doelstellingen Demo Enkelbrouw

Biersoort

* C: Sterke Blonde

Klasse: C

Begin SG (kg/m³): 1066 - 1080

Eind SG (kg/m³): 1005 - 1016

Alcohol (vol%): 8.5 - 9

Bitterheid (EBU): 25 - 30

Koolzuur gehalte (gr/L): 4.0 - 7.9

Doelstellingen te maken bier

100 * Volume (L)

● 8.5 * Alcohol incl navergisting op de fles (vol%)

● 1015 * Eind SG (kg/m³)

● 30 * Bitterheid (EBU)

● 4.5 * Uiteindelijk koolzuur gehalte (gr/L)

● Geen waarde

● Afwijkend van biersoort waarde

● Overeenkomend met biersoort waarde

☐ Recept Wizard actief

Annuleren OK

Geselecteerd biertype: C: Sterke Blonde

Menu Recept - Storting...

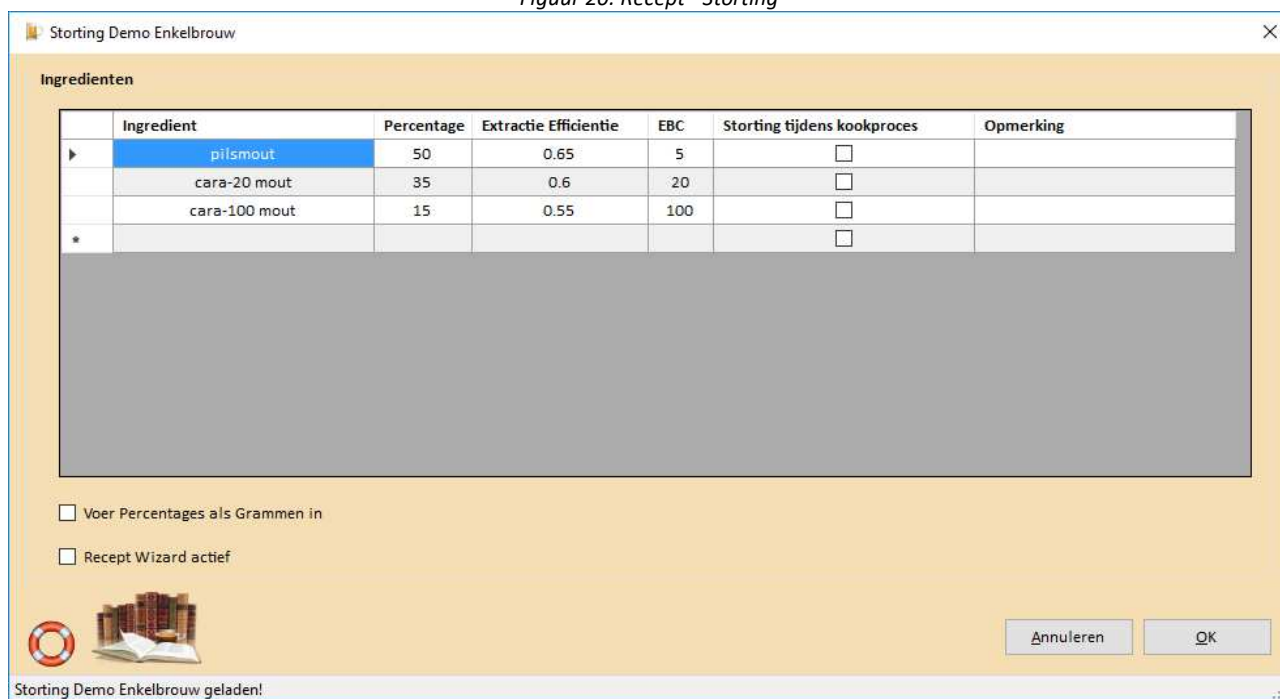
Via menu Recept – Storting wordt de storting van het recept beschreven. Ingevoerd dient te worden: naam ingrediënt, gewichts percentage van de totale storting, extractie efficiëntie per vergistbare component (suiker 1, honing ~0.85, pilsnout maximaal 0.78, enz.), het EBC gehalte van de vergistbare ingrediënt, wordt de vergistbare ingrediënt tijdens het koken gestort? en een opmerking (optioneel). Zie figuur 20.

Mocht de invoer niet correct zijn dan zal na het drukken op OK het desbetreffende veld rood kleuren. De velden voor Percentage, Extractie Efficiency en EBC kunnen geen alfanumerieke karakters bevatten (alleen cijfers en punt).

Indien het percentage niet bekend/uitgerekend is, kan de absolute hoeveelheid ook ingetoetst worden. Vink dan wel de optie 'Voer Percentages als Grammen in' aan. Dit kan handig zijn wanneer een recept ingevoerd wordt dat niet de percentages vermeld.

NB voor recept type brandewijn, zijn de extractie efficiëntie waarden voor vruchten uit de tabel Vruchten te halen. Echter, het suikergehalte is afhankelijk hoe rijp het fruit is. Het is het meest pragmatische om van de gebruikte vruchten een suikergehalte bepaling zelf te doen middels een refractometer en deze waarde te gebruiken als extractie efficiëntie.

Figuur 20: Recept - Storting



The screenshot shows a software window titled "Storting Demo Enkelbrouw". Inside, there is a section labeled "Ingrediënten" containing a table with the following data:

	Ingredient	Percentage	Extractie Efficiëntie	EBC	Storting tijdens kookproces	Opmerking
▶	pilsnout	50	0.65	5	☐	
	cara-20 mout	35	0.6	20	☐	
	cara-100 mout	15	0.55	100	☐	
*					☐	

Below the table, there are two checkboxes:

- ☐ Voer Percentages als Grammen in
- ☐ Recept Wizard actief

At the bottom left, there is a small icon of a lifebuoy and a stack of books. At the bottom right, there are two buttons: "Annuleren" and "OK". The status bar at the very bottom reads "Storting Demo Enkelbrouw geladen!".

Menu Recept - Maischschem...

Via menu Recept – Maischschem wordt het maischschem van het recept beschreven. Naast het maischschem, dienen de velden inmaischen met L/kg storting en pH aanpassing ingevuld te worden. Zie figuur 21. Er kan gekozen worden om in te maischen met een vaste hoeveelheid liter water, BROdeLuxe zal het volume dan omrekenen naar L/kg storting. Deze optie kan handig zijn voor Speidel/GrainFather/BIAB gebruikers.

Mocht de inmaischstap via decoctie gaan, selecteer deze optie en vul de temperatuur van de decoctie stap aan plus tijdsduur van de decoctiestap en de temperatuur van het brouwwater (waaraan de deelmaisch dat decoctie ondergaat aan toe wordt gevoegd).

Tevens de optie om opmerkingen toe te voegen over het maischschem. Voor de opmerking is maximaal 256 karakters beschikbaar.

Figuur 21: Recept - Maischschem

Inmaischen

Inmaischen met L/kg storting *

☐ Inmaischen met vaste hoeveelheid liter water

pH aanpassing maisch tot *

☐ Inmaisch stap via decoctie

Temperatuur decoctie stap (°C)

Tijdsduur decoctie stap (min)

Temperatuur brouwwater (°C)

Maischschem

	T (°C)	Tijd (min)	Opmerking
▶	52	10	inmaischstap eiwitruist
	63	25	zetmeel rust beta amylase
	72	10	zetmeel rust alfa amylase
	78	5	einde enzymactiviteit
*			

Opmerking:

☐ Recept Wizard actief

Annuleren OK

Maisch Schema Demo Enkelbrouw geladen!

Het scherm Maischschem wordt niet getoond voor (brande)wijn – en mede recepten.

Menu Recept - Spoelen...

Via menu Recept – Spoelen worden de spoelgegevens van het recept beschreven. Essentiële parameters zijn de velden ‘Spoelen tot’ en ‘Werkelijk SG Hoofdwort’. Initieel zal de Werkelijke SG Hoofdwort gelijk zijn aan de geschatte berekende Hoofdwort. Mocht tijdens het brouwen het SG van de hoofdwort anders zijn (gemeten waarde dus!), dan kan de werkelijke waarde hier worden ingevuld.

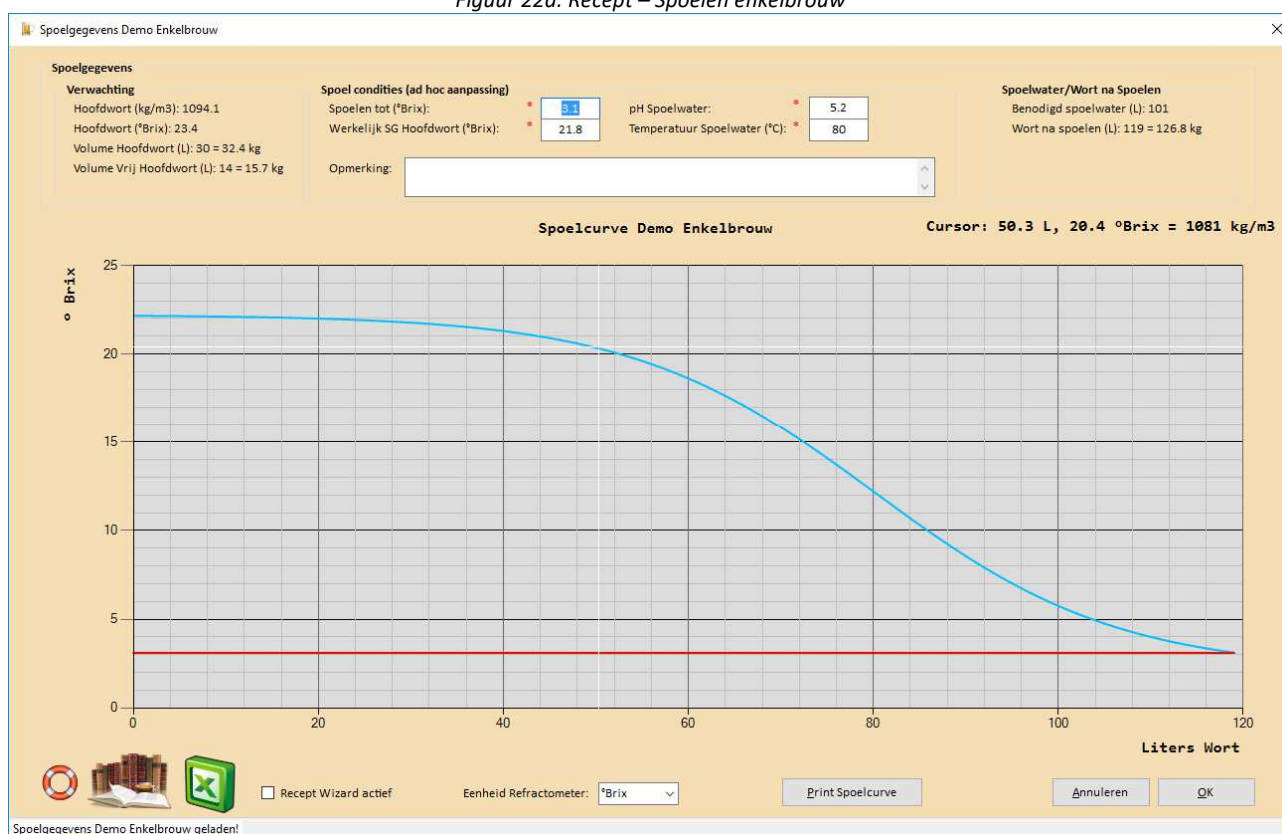
Mocht er sprake zijn van een multibrouw, dan zal er extra informatie getoond worden wat betreft de overgang van de splits (overgang in L en ° Plato), zie figuur 22a en b.

De gegevens van de spoelcurve (Liter wort en bijbehorende geschatte waarde voor de suikerconcentratie in ° Plato) wordt als csv bestand geëxporteerd in \\BROdeLuxe2\Temp\SpoelCurve_<biernaam>.csv wanneer op het EXCEL icon geklikt wordt.

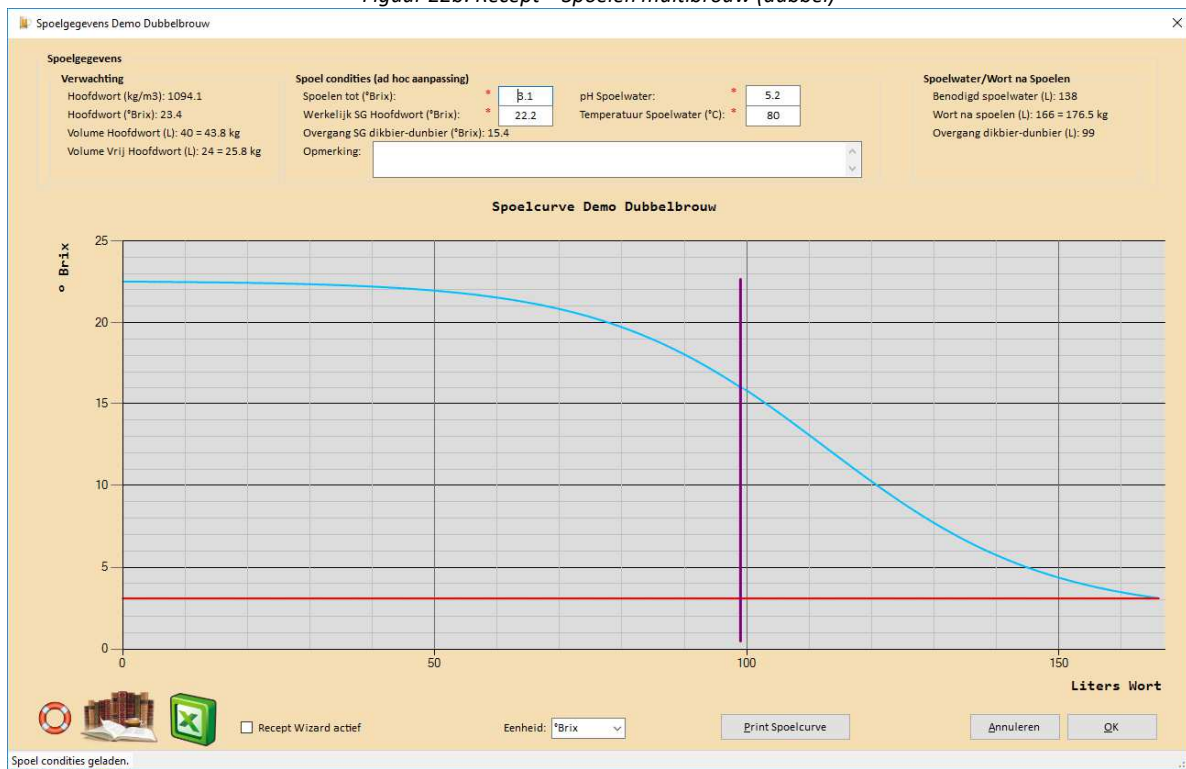
Door op de knop Print Spoelcurve te klikken wordt de spoelcurve naar de geselecteerde printer gestuurd.

De eenheid van de refractometer kan gekozen worden, keuze is graden Brix of Plato. Alle refractometer waarden getoond in het scherm, worden dan omgerekend. De default waarde voor deze keuze ligt vast in Opties op tabblad Recepten.

Figuur 22a: Recept – Spoelen enkelbrouw

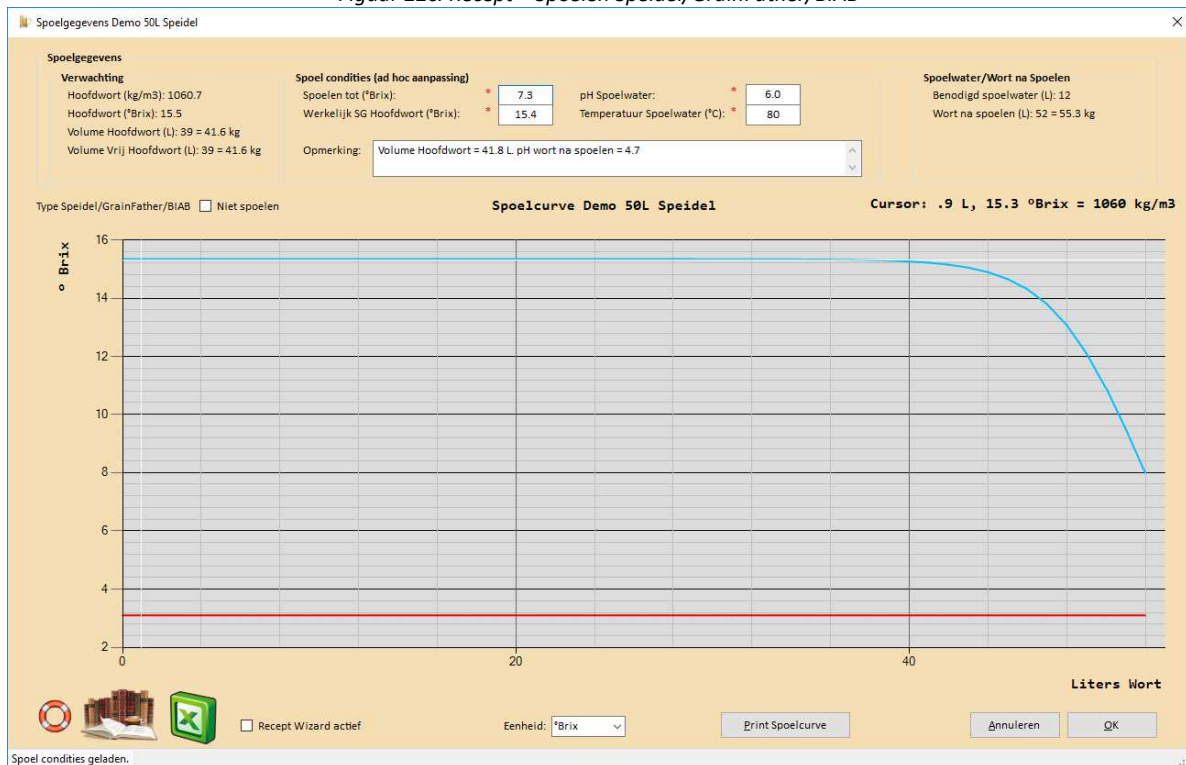


Figuur 22b: Recept – Spoelen multibrouw (dubbel)

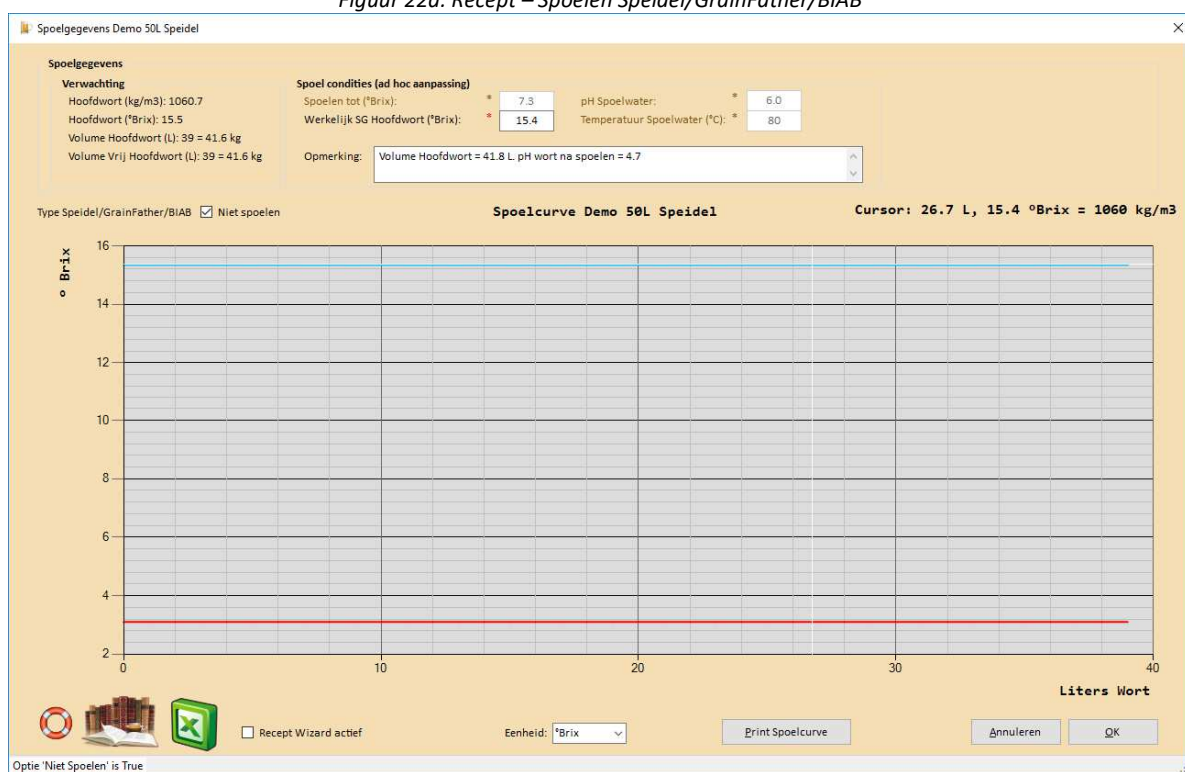


Voor Speidel/GrainFather/BIAB systemen is de spoelcurve 'scherper'. BROdeLuxe2 houdt hier rekening mee, zie figuur 22c. Tevens is er de optie om niet te spoelen, zie figuur 22d.

Figuur 22c: Recept – Spoelen Speidel/GrainFather/BIAB



Figuur 22d: Recept – Spoelen Speidel/GrainFather/BIAB



Indien er voor de optie om niet te spoelen wordt gekozen, zijn de velden Spoelen tot en de spoelwater velden niet van belang. Ze worden uitgegreisd en het frame Spoelwater onzichtbaar gemaakt.

Het scherm Spoelen wordt niet getoond voor moonshine -, (brande)wijn – en mede recepten.

Menu Recept - Hopgift...

Het menu Recept – Hopgift laat de gebruiker de hoeveelheid aromahop invoeren, tezamen met het alfazuurgehalte, de hoedanigheid, kooktijd en soortelijk gewicht van het wort (zie tooltiptext!). Voor de bitterhopgift dient tevens het percentage ingevoerd te worden dat een hopsoort bitterheid moet leveren aan de totale bitterheid van het bier. In versie 2.5 is de optie voor de bitterhopgift toegevoegd om ipv percentages EBU-punten in te vullen. Indien van deze optie gebruik wordt gemaakt, zullen de EBU-punten omgerekend worden naar percentages. Zie figuur 23.

Voor een multibrouw dienen voor alle splits de hopgift ingevoerd te moeten worden.

De hopgift schattingen zijn gebaseerd op het model van Glenn Tinseth. Men moet zich wel realiseren dat deze schattingen niet zeer nauwkeurig kunnen zijn, vanwege de vele factoren die invloed hebben op het hoprendement. Zie hiervoor ook het artikel 'HopReview.pdf' uit de Documentation map van de root van BROdeLuxe2.

Verder houdt hopdraf wort vast. Hopbloemen kunnen wel 5-6 keer hun gewicht aan wort vasthouden! Hou rekening met deze 'verliespost' met het ontwerpen van je recept.

Ten slotte wordt het geschat SG aan begin en eind van het koken vermeld in respectievelijk het Bitterhop- en Aromahop frame. Dit dient als indicatie wat er voor de SG (kg/m3) waarde in het grid ingevuld moet worden.

Figuur 23: Recept - Hopgift

Hop Giften Demo Enkelbrouw

Hop Giften

Bitterhop

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

☐ Voer Percentages als EBU-punten in Geschat SG aan begin van het koken: 1065 kg/m3 = 16.6 °Brix = 15.9 °Plato

Aromahop

	Hop Soort	Hoedanigheid	Hoeveelheid (gr)	SG (kg/m3)	Tijd (min)	Alfazuur (%)	Gebruik	Opmerking
▶	Saaz	Bloemen	60	1074	10	5.3	Aroma hop	
	Tettnanger	Pellets	40	1074	5	3.2	Aroma hop	
*								

Geschat SG op eind van het koken: 1078 kg/m3 = 19.5 °Brix = 18.8 °Plato

NB Hopdraf houdt wort vast. Hopbloemen kunnen 5-6 keer hun gewicht aan wort vasthouden!

☐ Recept Wizard actief

Annuleren OK

Hop Giften Demo Enkelbrouw geladen!

Het scherm Hopgift wordt niet getoond voor stookwijn -, moonshine -, (brande)wijn – en mede recepten.

Menu Recept - Additiesen...

Via menu Recept – Additiesen worden de additiesen van het recept beschreven. Beschrijf het additief en voer het type, het gebruik, de hoeveelheid, eenheid en contact tijd (min) in plus eventueel een opmerking. Zie figuur 24.

Figuur 24: Recept - Additiesen



The screenshot shows a software window titled "Toevoegingen Demo Enkelbrouw". Inside, there is a section labeled "Toevoegingen" containing a table with the following columns: Omschrijving, Type, Gebruik, Hoeveelheid, Eenheid, Tijd (min), and Opmerking. The first row is highlighted in blue and contains the text "cardamon", "Specerij", "Koken", "2.5", "Gram", "5", and "gram". Below the table is a large grey rectangular area, likely for additional input or a list. At the bottom left of the window, there is a checkbox labeled "Recept Wizard actief" which is currently unchecked. At the bottom right, there are two buttons: "Annuleren" and "OK". A status bar at the very bottom of the window displays the text "Toevoegingen Demo Enkelbrouw geladen!".

Omschrijving	Type	Gebruik	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd (min)	Opmerking
cardamon	Specerij	Koken	2.5	Gram	5	gram
*						

☐ Recept Wizard actief

Annuleren OK

Toevoegingen Demo Enkelbrouw geladen!

Menu Recept - Gist...

Via menu Recept – Gist worden de gebruikte gisten van het recept beschreven. Voer de gist naam, fabrikant, type, hoedanigheid, hoeveelheid en eventuele opmerking in. Zie figuur 25.

Figuur 25: Recept - Gist

Gisten Demo Enkelbrouw

Gisten

	Gist Naam	Fabrikant	Type	Hoedanigheid	Hoeveelheid	Opmerking
▶	Wyeast 1084 Irish ale	WYeast	Ale	▼ Vloeibaar ▼	1	1 XL Smackpack per 20 L
	Wyeast 1056 American ...	WYeast	Ale	▼ Vloeibaar ▼	1	1 XL Smackpack per 20 L
*				▼	▼	

☐ Recept Wizard actief




Annuleren

OK

Gisten Demo Enkelbrouw geladen!

Menu Recept - Water...

Via menu Recept – Water wordt het waterprofiel van het recept beschreven. kan gebruikt worden om de mineralen samenstelling van het brouwwater aan te passen. Men dient het watervolume op te geven, het percentage demi water en het profiel van het water wat uit de kraan komt. Bij het laden van het formulier wordt per default het default brouwwater profiel geladen (gedefinieerd in Opties). Eventueel kan op de onderste rij, het gewenste waterprofiel geselecteerd worden. De middelste rij geeft de resultante weer.

Om naar het bestemmings water profiel toe te weken kunnen een zestal zogenaamde brouwzouten ingezet worden. Met behulp van de slider wordt de hoeveelheid bepaald. Het maximum kan per brouwzout ingesteld worden. De default waarde voor het brouwzout maximum kan ingesteld worden in de opties; dit geldt dan voor alle brouwzouten. Zie figuur 26 voor de wateraanpassing.

Voor achtergrond informatie zie de Documentation map in de root van BROdeLuxe2 en kies 'Brouwwater.pdf'.

Figuur 26: Recept - Water

Brouw Water Demo Enkelbrouw

Aan te passen water

Volume (L): * Percentage Gedemineraliseerd water (%): *

Opmerking:

Volume Doelstelling (L): 100 Volume inmaischwater (L): 82 Volume Spoelwater (L): 102

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

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

Bron, selecteer waterprofiel
KWBG

<-- Resultante
KWBG

Bestemming, selecteer waterprofiel

Aanpassing door middel van toevoegen van brouwzouten

Maximum

0.0 gr Calciumsulfaat (CaSO4). aq 10.0 gr

0.0 gr Calciumchloride (CaCl2). aq 10.0 gr

0.0 gr Calciumcarbonaat (CaCO3). aq 10.0 gr

0.0 gr Magnesiumsulfaat (MgSO4). aq 10.0 gr

0.0 gr Natriumchloride (NaCl). aq 10.0 gr

0.0 gr Natriumbicarbonaat (NaHCO3). aq 10.0 gr

☐ Recept Wizard actief



Annuleren OK

KWBG geselecteerd als bestemming waterprofiel.

Menu Recept - Evaluatie...

Via menu Recept – Evaluatie... wordt het recept geëvalueerd, zie figuur 27. Met behulp van deze parameters wordt het alcoholpercentage (vol%), EBC, EBU (mg/L iso-alfazuur), brouwzaalrendement (%) en schijnbare vergisting (%) geschat. Deze waarden worden getoond in het brouwschema. Voor de formules achter de berekeningen zie onder anderen het document 'Rekenen aan recepten.pdf' in de Documentatie map in de installatie root van BROdeLuxe2.

De eenheid van de refractometer kan gekozen worden, keuze is graden Brix of Plato. Alle refractometer waarden getoond in het scherm, worden dan omgerekend. De default waarde voor deze keuze ligt vast in Opties op tabblad Recepten.

Figuur 27: Recept - Evaluatie

Evaluatie Demo Enkelbrouw

Metingen

Volume Opbrengst (L): * 100

Begin SG (kg/m3): * 1075

Eind SG (kg/m3): * 1016

pH jongbier:

Opmerking:

Begin SG (°Brix):

Eind SG (°Brix):

☐ Recept Wizard actief

Eenheid Refractometer: °Brix

Annuleren OK

Evaluatie Demo Enkelbrouw geladen!

Bij de opmerkingen kunnen voor stookwijn -, moonshine -, (brande)wijn – en mede recepten bijvoorbeeld de destillatie resultaten opgenomen worden.

Menu Recept - Karakteristieken...

Via menu Recept – Karakteristieken worden de karakteristieken qua uiterlijk, geur en smaak van het recept beschreven. Dit gebeurt door middel van sliders en elke positie van een slider komt overeen met een bepaalde waarde. Tevens kan een opmerking toegevoegd worden. Zie figuur 28.

Figuur 28: Recept - Karakteristieken

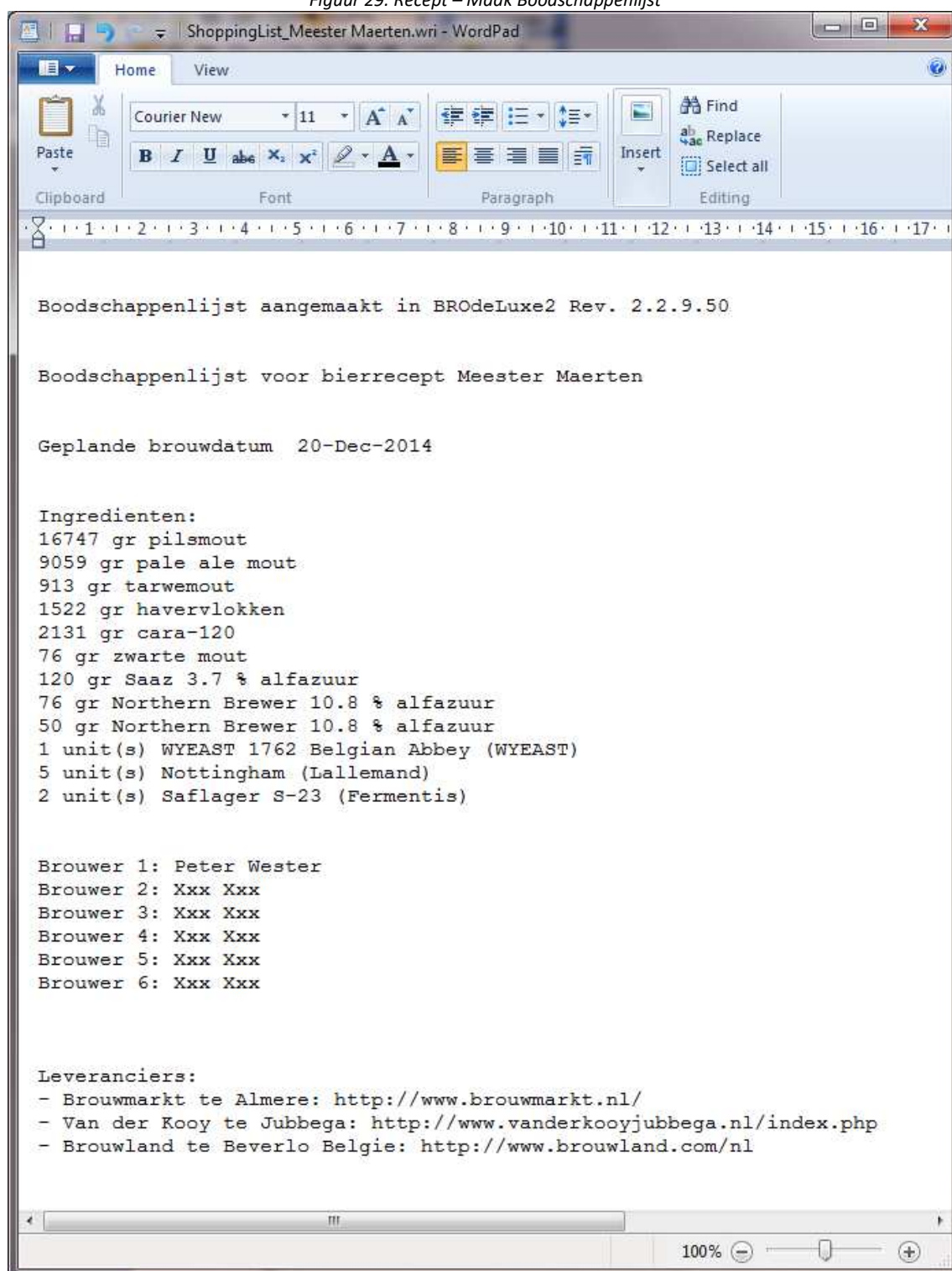
The screenshot shows a software window titled 'Karakteristieken Demo Enkelbrouw'. It contains several sliders for adjusting beer characteristics, each with a dropdown menu on the right. The sliders are for: Kleur (set to 'goud'), Helderheid (set to 'helder'), Schuim (set to 'mousse'), Schuimstabiliteit (set to 'blijvende laag/laagje'), Body (set to 'medium/tamelijk vol'), Mondgevoel (set to 'plakkerig'), and Koolzuur (set to 'weinig/normaal'). There is a text area for 'Opmerking:' and a checkbox for 'Recept Wizard actief'. A calendar for September 2014 is displayed, showing the date 4/14/2017. At the bottom, there are 'Annuleren' and 'OK' buttons, and a status bar that says 'Karakteristieken Demo Enkelbrouw geladen!'.

Het scherm Karakteristieken wordt niet getoond voor stookwijn -, moonshine -, (brande)wijn – en mede recepten.

Menu Recept - Maak Boodschappenlijst

Via menu Recept – Maak Boodschappenlijst wordt het boodschappenlijstje van het recept aangemaakt.

Figuur 29: Recept – Maak Boodschappenlijst



Menu Recept – Brouwkosten

Via menu Recept – Brouwkosten worden de brouwkosten van het recept berekend. Tijdens het openen worden de gebruikte ingrediënten uit het recept getoond. Er moet vervolgens ingegeven worden wat de eenheidsprijs is, de eenheid en door wie het betaald is. Tevens kan de verdeling van de opbrengst gespecificeerd worden (in percentages of in liters). Het overzicht wordt vervolgens opgeslagen/geëxporteerd als BrewCosts_<Recept Naam>.csv en BrewCosts_<Recept Naam>.wri in de Temp map van de installatie root van BROdeLuxe2.

Als het recept geladen is en het BrewCosts bestand is aanwezig, dan wordt gevraagd om deze te importeren.

Het kosten overzicht kan door middel van de knop 'Email kostenoverzicht naar Medebrouwers' gemaild worden naar de medebrouwers. Het concept begeleidend schrijven bij deze e-mail is te vinden in de edit box onder het grid met het kostenoverzicht. Deze tekst eerst aanpassen voordat deze verstuurd wordt. Het concept kan overigens opgesteld worden in menu Opties.

Figuur 30: Recept - Brouwkosten

Brouwkosten Demo Dubbelbrouw

Brouwkosten

Hoeveelheid	Omschrijving	Eenheidsprijs	Eenheid	Totale Prijs	Betaald Door
22237	gr pilsnout	23.95	25000	21.30	BROdeLuxe gebruiker
15566	gr cara-20 mout	25.95	25000	16.16	BROdeLuxe gebruiker
6671	gr cara-100 mout	13.95	5000	18.61	BROdeLuxe gebruiker
100	gr Cascade 5.3 % alfazuur	6.95	100	6.95	BROdeLuxe gebruiker
140	gr Galena 12.7 % alfazuur	6.95	200	4.87	BROdeLuxe gebruiker
51	gr Centennial 15.0 % alfazuur	8.95	200	2.28	BROdeLuxe gebruiker
50	gr Simcoe 4.6 % alfazuur	8.95	200	2.24	BROdeLuxe gebruiker
40	gr Galena 12.3 % alfazuur	7.95	100	3.18	BROdeLuxe gebruiker
1	unit(s) Wyeast 1084 Irish ale (Wyeast)	7.95	1	7.95	BROdeLuxe gebruiker
1	unit(s) Wyeast 1056 American ale (Wyeast)	7.95	1	7.95	BROdeLuxe gebruiker
1	unit(s) Delta-X (Zeeuwse gistbank)	5.25	1	5.25	BROdeLuxe gebruiker
2.5	gr cardamon (gr)	3.50	50	0.18	BROdeLuxe gebruiker
25	gr koriander gekneusd (gr)	3.50	100	0.88	BROdeLuxe gebruiker
1	Verzendkosten	6.50	1	6.50	BROdeLuxe gebruiker

Begeleidend schrijven bij e-mail (max 1024 karakters):

Beste Brouwers,

Hier het kostenoverzicht van de Demo Dubbelbrouw brouw, gebrouwen op 18 Aug 2013.
Gaarne het verschuldigde bedrag overmaken op banknummer .

met vriendelijke groeten,
BROdeLuxe gebruiker

Totale kosten: E110.30; Kosten per brouwer bij gelijkmatige verdeling van de opbrengst: E110.30;
Kosten per liter: E1.10

Verdeling Opbrengst Brouw

Brouwer	Percentage
BROdeLuxe gebruiker	100.00
*	

☐ Voer Percentages als Liters in

 Importeer Exporteer Email kostenoverzicht naar Medebrouwers Bereken Afsluiten

Brouwkosten berekend!

Menu Recept – Energie Verbruik

Via menu Recept – Energie Verbruik wordt het energie verbruik van het recept berekend. Het Energie Verbruik Rapport (optioneel) wordt opgeslagen als EnergyUsage_<Recept Naam>.wri in de Temp map van de installatie root van BROdeLuxe2.

Is een recept geladen, dan zal uit het recept enkele waarden worden opgehaald en getoond. Is er geen recept geladen, dan zullen alle velden ingevuld moeten worden.

Het maisch volume is maischwater plus storting. Hier wordt voor de maisch aangenomen dat het de warmtecapaciteit heeft van water. Idem voor koken van de wort.

Figuur 31: Recept – Energie Verbruik

Energie Verbruik

Energie Verbruik

Maischen

Maisch Volume (L): * 167.7

Temperatuur brouwwater (°C): * 12

Eindtemperatuur maischschema (°C): * 78.0

Spoelwater

Spoelwater Volume (L): * 138

Begintemperatuur spoelwater (°C): * 12

Eindtemperatuur spoelwater (°C): * 80.0

Koken

Begin Volume Wort Koken (L): * 166.0

Begin Temperatuur Wort (°C): * 75

Evaporatie (kg/uur): * 16.0

Kooktijd (uur): * 1

Rendement

Rendement Installatie (%): * 80

☒ Toon Energie Verbruik Rapport **Bereken**

Verbruik

Verbruik Maischproces (MJ): 57.831

Verbruik verwarmen Spoelwater (MJ): 49.031

Verbruik Kookproces (MJ): 66.884

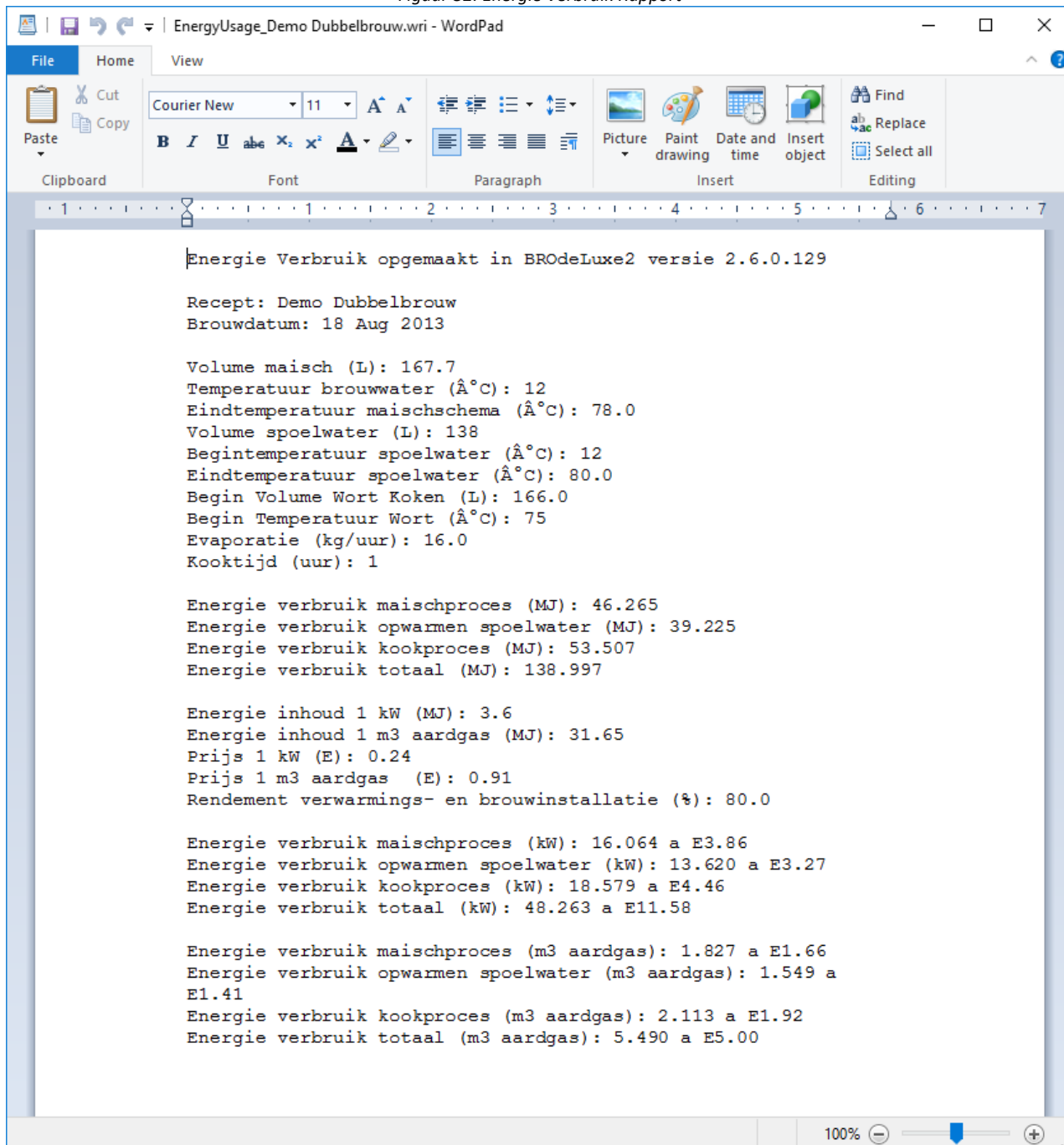
Verbruik Totaal (MJ): 173.746

Afsluiten

Voor een voorbeeld van een Energie Verbruik Rapport, zie Figuur 32.

De prijzen voor elektriciteit, gas en water worden bijgehouden in de Opties tabblad Algemeen.

Figuur 32: Energie Verbruik Rapport



Menu Recept - Recept OptiMaischer - MaxiMaisch Volume Doelstelling

Via menu Recept – Recept OptiMaischer – MaxiMaisch Volume wordt het recept herberekend om te bepalen wat het maximale volume is wat er gebrouwen kan worden met het geladen recept.

De doelstelling voor het volume is de enige parameter die veranderd wordt.

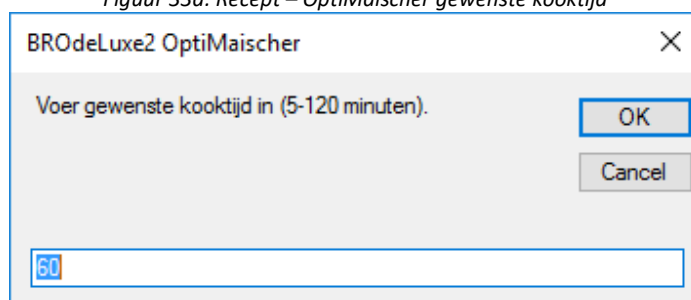
Menu Recept - Recept OptiMaischer - OptiMaisch L/kg Storting in relatie tot verwachte kooktijd gebaseerd op verdamping...

Via menu Recept – Recept OptiMaischer – OptiMaisch L/kg Storting in relatie tot verwachte kooktijd gebaseerd op verdamping... wordt het recept herberekend om te bepalen met welke water per kg storting ratio ingemaisched moet worden om op die manier aan de verwachte kooktijd te kunnen voldoen wat betreft verdamping, zonder dat er extra water toegevoegd moet worden of langer doorgerekookt om op de gewenste bestemming uit te komen.

Om tot de juiste berekening te komen zal gevraagd worden om gewenste kooktijd (gedefinieerd als de langste kooktijd van de bitterhoppen) en de minimum beslagdikte, zie Fig 33.

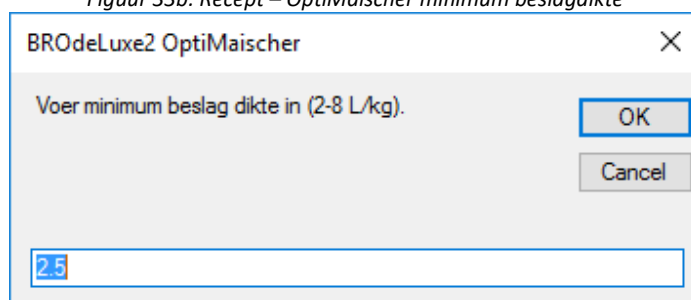
De parameter L/kg storting in het maischschema is de enige parameter die veranderd.

Figuur 33a: Recept – OptiMaischer gewenste kooktijd



The dialog box is titled "BROdeLuxe2 OptiMaischer" and has a close button (X) in the top right corner. The main text reads "Voer gewenste kooktijd in (5-120 minuten)." (Enter desired cooking time in (5-120 minutes)). There are two buttons on the right: "OK" and "Cancel". At the bottom, there is a text input field containing the number "60".

Figuur 33b: Recept – OptiMaischer minimum beslagdikte



The dialog box is titled "BROdeLuxe2 OptiMaischer" and has a close button (X) in the top right corner. The main text reads "Voer minimum beslag dikte in (2-8 L/kg)." (Enter minimum mash thickness in (2-8 L/kg)). There are two buttons on the right: "OK" and "Cancel". At the bottom, there is a text input field containing the number "2.5".

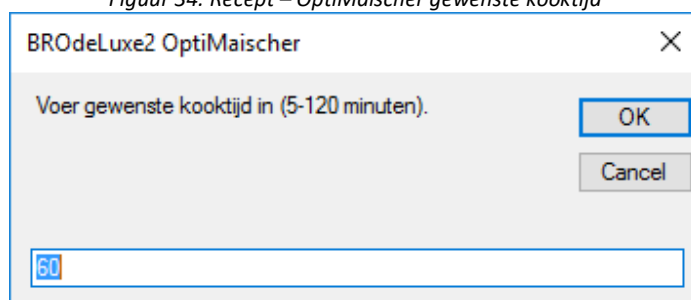
Menu Recept - Recept OptiMaischer - OptiMaisch Spoelen Tot 'Plato in relatie tot verwachte kooktijd gebaseerd op verdamping...

Via menu Recept – Recept OptiMaischer – OptiMaisch Spoelen Tot ‘Plato in relatie tot verwachte kooktijd gebaseerd op verdamping... wordt het recept herberekend om te bepalen tot hoeveel graden Plato gespoeld moet worden om op die manier aan de verwachte kooktijd te kunnen voldoen wat betreft verdamping, zonder dat er extra water toegevoegd moet worden of langer doorgemaakt om op de gewenste bestemming uit te komen.

Om tot de juiste berekening te komen zal gevraagd worden om gewenste kooktijd (gedefinieerd als de langste kooktijd van de bitterhoppen), zie figuur 34.

De parameter Spoelen Tot ‘Plato (zie menu Recept – Spoelen) is de enige parameter die veranderd.

Figuur 34: Recept – OptiMaischer gewenste kooktijd



The image shows a Windows-style dialog box titled "BROdeLuxe2 OptiMaischer". Inside the dialog, there is a text prompt "Voer gewenste kooktijd in (5-120 minuten)." followed by a text input field. The input field contains the number "60". To the right of the input field are two buttons: "OK" and "Cancel". The dialog box has a standard close button (X) in the top right corner.

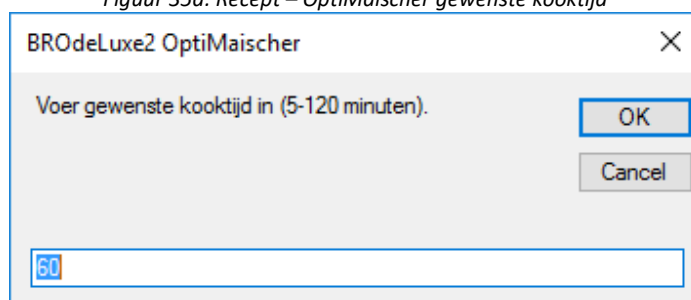
Menu Recept - Recept OptiMaischer - MaxiMaisch Volume en OptiMaisch Brouwwater Huishouding

Via menu Recept – Recept OptiMaischer – MaxiMaisch Volume en OptiMaisch Brouwwater Huishouding.

Om tot de juiste berekening te komen zal gevraagd worden om gewenste kooktijd (gedefinieerd als de langste kooktijd van de bitterhoppen) en de minimum beslagdikte, zie figuur 35.

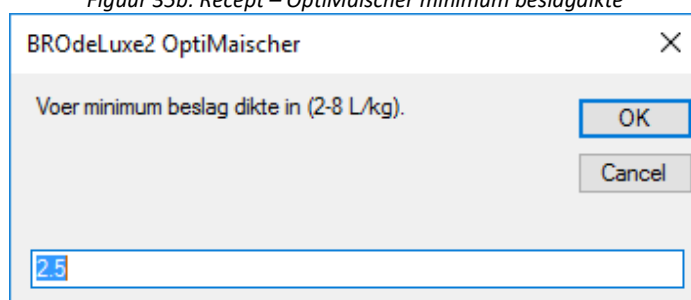
Zowel de doelstelling voor het volume, de parameter L/kg storting in het maischschema en parameter Spoelen Tot 'Plato (zie menu Recept – Spoelen) kunnen veranderen.

Figuur 35a: Recept – OptiMaischer gewenste kooktijd



The screenshot shows a dialog box titled "BROdeLuxe2 OptiMaischer" with a close button (X) in the top right corner. The main text inside the dialog reads "Voer gewenste kooktijd in (5-120 minuten)." (Enter desired cooking time in (5-120 minutes)). Below this text is a text input field containing the number "60". To the right of the input field are two buttons: "OK" and "Cancel".

Figuur 35b: Recept – OptiMaischer minimum beslagdikte



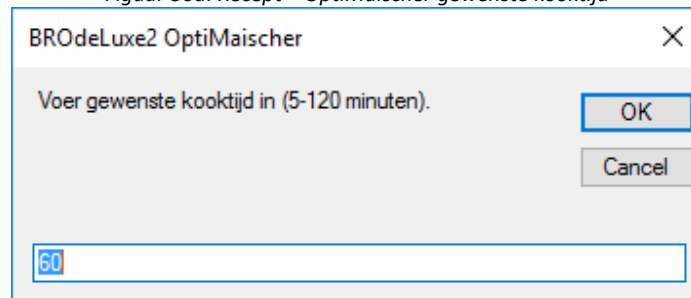
The screenshot shows a dialog box titled "BROdeLuxe2 OptiMaischer" with a close button (X) in the top right corner. The main text inside the dialog reads "Voer minimum beslag dikte in (2-8 L/kg)." (Enter minimum mash thickness in (2-8 L/kg)). Below this text is a text input field containing the number "2.5". To the right of the input field are two buttons: "OK" and "Cancel".

Menu Recept - Recept OptiMaischer - OptiMaisch L/kg Storting en Spoelen Tot 'Plato in relatie tot verwachte kooktijd gebaseerd op verdamping

Om tot de juiste berekening te komen zal gevraagd worden om gewenste kooktijd (gedefinieerd als de langste kooktijd van de bitterhoppen) en de minimum beslagdikte, zie figuur 36.

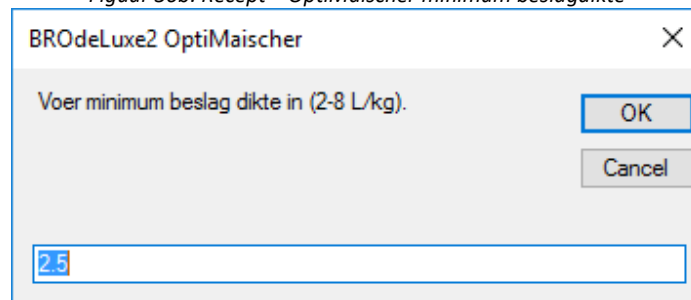
Zowel de parameter L/kg storting in het maischschema en parameter Spoelen Tot 'Plato (zie menu Recept – Spoelen) kunnen veranderen.

Figuur 36a: Recept – OptiMaischer gewenste kooktijd



The screenshot shows a dialog box titled "BROdeLuxe2 OptiMaischer" with a close button (X) in the top right corner. The main text inside the dialog reads "Voer gewenste kooktijd in (5-120 minuten)." (Enter desired cooking time in (5-120 minutes)). To the right of this text are two buttons: "OK" and "Cancel". Below the text is a text input field containing the number "60".

Figuur 36b: Recept – OptiMaischer minimum beslagdikte



The screenshot shows a dialog box titled "BROdeLuxe2 OptiMaischer" with a close button (X) in the top right corner. The main text inside the dialog reads "Voer minimum beslag dikte in (2-8 L/kg)." (Enter minimum slurry thickness in (2-8 L/kg)). To the right of this text are two buttons: "OK" and "Cancel". Below the text is a text input field containing the number "2.5".

Menu Brouw Gereedschappen - Calculator Hopopslag...

Via menu Gereedschappen – Calculator Hopopslag... kan geschat worden wat de afname in alfazuur gehalte is. Selecteer de hop uit het recept en vul in hoe de hop opgeslagen is. Bereken vervolgens het huidige alfazuurgehalte.

Wil je de hopopslag factor meenemen in de berekening van het recept, vink dan de optie 'Sla Hopopslagfactor op in recept' aan. In het brouwschema wordt de hopopslagfactor getoond bij de hopgiften (als HSF=). Indien dit ongedaan gemaakt te worden, vul bewaartijd in jaren = 0 en bereken opnieuw met de optie aangevinkt.

De schatting is gebaseerd op (gemodificeerde) gegevens van Garetz. Zie ook de Documentation map in de root van BROdeLuxe2 en kies 'Hopopslag.pdf'.

Figuur 37: Gereedschappen – Calculator Hopopslag

Het Gereedschap Calculator Hopopslag wordt niet getoond voor stookwijn -, moonshine -, (brande)wijn – en mede recepten.

Menu Brouw Gereedschappen - Hop Partition Magic...

Via menu Gereedschappen – Hop Partition Magic... kan vervangers gezocht worden voor een hop om dezelfde bitterheid te kunnen geven.

In geval van dubbel- of multibrouw verschijnt rechtsboven de indicatie in welk gedeelte van de brouw de hopvervanging uitgevoerd wordt. In geval van enkelbrouwen zie je deze indicatie niet (immers, we hebben met een deel te maken).

Selecteer in het bovenste grid de hop die vervangen moet worden en vul in het onderste grid de vervangers in. Klik op de knop 'Evalueer Vervanging' en, indien naar wens, klik op 'Vervang geselecteerde Hop door Vervangers?'. In het recept zal dan de geselecteerde hop uit bovenste grid vervangen worden door de hoppen uit het onderste grid. Recept dient nog wel opgeslagen te worden indien de vervangers definitief moeten worden.

Figuur 38: Gereedschappen – Hop Partition Magic

Bitterhop Vervanging

Selecteer bitterhop uit Recept

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

Hop vervangers

Hop Soort	Hoedanigheid	Gram beschikbaar	SG (kg/m3)	Tijd (min)	Alfazuur (%)	Gebruik	Opmerking
*							

Vervang geselecteerde Hop door Vervangers? Klaar Evalueer Vervanging

Hop Partition Magic geopend.

Het Gereedschap Hop Partition Magic wordt niet getoond voor stookwijn -, moonshine -, (brande)wijn – en mede recepten.

Menu Brouw Gereedschappen - Continue Hoppen...

Menu Gereedschappen – Continue Hoppen... kan gebruikt worden om een bekende hoeveelheid hopbitterheid toe te voegen via de continue hoppen ('continuous hopping') methode. De continue hoppen methode zorgt voor een hoprijk karakter qua bitter sensatie en aroma sensatie.

In geval van dubbel- of multibrouw verschijnt linksboven de indicatie in welk gedeelte van de brouw de hopvervanging uitgevoerd wordt. In geval van enkelbrouwen zie je deze indicatie niet (immers, we hebben met een deel te maken).

Continue hoppen kan uitgevoerd worden in een drietal modi:

1. Via de modus dat iedere hopgift hetzelfde is qua gewicht in grammen
2. Via de modus dat iedere hopgift hetzelfde is qua EBU (aroma geaccentueerd)
3. Via de modus dat de continue hopgift oplopend/aflopend is in EBU

Voer de karakteristieken in voor het Continue Hoppen (Invoer frame) en klik op de knop 'Bereken'. Indien naar wens, klik op 'Vervang geselecteerde Hop door Continue Hopgift?'. In het recept zal dan de geselecteerde hop vervangen worden door de continue hopgiften uit het rechter grid. Recept dient nog wel opgeslagen te worden indien de continue hopgiften definitief moeten worden.

Figuur 39: Gereedschappen – Continue Hoppen

Continue Hoppen Demo Enkelbrouw

Continue Hoppen

Invoer

Hop uit recept: Gaiena

Levert gewenste bitterheid (EBU):

Kooktijd (min):

Interval (min):

SG bij start koken (kg/m3):

SG bij eind koken (kg/m3):

Alfazuurgehalte (%):

Hop hoedanigheid: Pellets

Volume (L):

Modus

☒ Gelijke hoeveelheid hop in grammen toevoegen
☐ Gelijke hoeveelheid hop in EBU toevoegen
☐ EBU lineair oplopend(+)/aflopend(-)

EBU verschil:

Continue Hopgiften

Aantal Hopgiften: 12

Totale Hopgift (gr): 109.4

#	Tijd	Kooktijd	SG (kg/m3)	Gram	EBU	EBU Totaal
1	0.0	60	1068.0	9.1	2.5	2.5
2	5.0	55	1068.8	9.1	2.4	4.9
3	10.0	50	1069.7	9.1	2.3	7.3
4	15.0	45	1070.5	9.1	2.2	9.5
5	20.0	40	1071.3	9.1	2.1	11.6
6	25.0	35	1072.2	9.1	2.0	13.6
7	30.0	30	1073.0	9.1	1.8	15.5
8	35.0	25	1073.8	9.1	1.6	17.1
9	40.0	20	1074.7	9.1	1.4	18.5
10	45.0	15	1075.5	9.1	1.2	19.7
11	50.0	10	1076.3	9.1	0.8	20.5
12	55.0	5	1077.2	9.1	0.5	21.0

Vervang geselecteerde Hop door Continue Hopgift?

Klaar

Bereken

Het Gereedschap Continue Hoppen wordt niet getoond voor stookwijn -, moonshine -, (brande)wijn – en mede recepten.

Menu Brouw Gereedschappen - Conversie Suikerconcentraties...

Menu Gereedschappen – Conversie Suikerconcentraties... kan gebruikt worden om snel te kunnen schatten hoe suikerconcentraties (gr/L), soortelijk gewicht (kg/m3), graden Plato en graden Brix gerelateerd zijn. De schattingen zijn betrouwbaar in de SG=1005 - 1150 kg/m3 range.

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

° Brix = 1.04 * ° Plato

Figuur 40: Gereedschappen – Conversie Suiker Concentraties

Conversie Suiker Concentraties

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

Van

☐ concentratie (gr/L)

☐ soortelijk gewicht (kg/m3)

☐ ° Plato (gr/100gr)

☐ ° Brix (gr/100gr)

Waarde: *

Naar

Concentratie (gr/L):

Soortelijk gewicht (kg/m3):

° Plato (gr/100gr):

° Brix (gr/100gr):

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



Menu Brouw Gereedschappen - Hoeveelheid Suiker Ter Afvulling...

Menu Gereedschappen – Hoeveelheid Suiker Ter Afvulling... kan gebruikt worden om de hoeveelheid suiker in grammen en als milliliter 'standaard siroop' toe te voegen aan verschillende maten flessen, te berekenen. Een voorwaarde om dit te praktiseren is dat de brouwer in het bezit is van een nauwkeurige weegschaal en/of doseerpipet of dispenser/doseerfles. De tabel met flesvolumes is te onderhouden via menu Database Beheer – FlesVolumes...

Om de juiste koolzuurdruk te verkrijgen, dient men te weten dat uitgist bier ca. 2 - 2.5 gr/L koolzuur ('moederkoolzuur') bevat en dat koolzuurgehalten in bier variëren van 4 - 7 gr/L.

Door op het icoontje met het vergrootglas te klikken wordt de Afvul Hulp getoond. Dit bevat een overzicht van hoeveel suiker toegevoegd moet worden aan verschillende hoeveelheden bier bij verschillende gewenste koolzuurdrukken. Afvul Hulp is voorzien van uitleg.

Figuur 41: Gereedschappen – Hoeveelheid Suiker ter Afvulling

Hoeveelheid Suiker ter Afvulling Demo Enkelbrouw

Randvoorwaarden

Koolzuur aanwezig in te bottelen bier (gr/L): * 2.5

Gewenste koolzuurgehalte (gr/L): * 4.5

Te bottelen hoeveelheid bier (L): * 100

Suikersiroop

Benodigde hoeveelheid suiker (gr): 400

Totale hoeveelheid siroop (mL): 571

Totale hoeveelheid siroop (gr): 717

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

Tip: prepareer de siroop op gewichtsbasis!

Hoeveelheid suiker nodig voor afvulling flessen

	Flesvolume	Gram	ml Siroop
▶	250	1.0	1.4
	300	1.2	1.7
	330	1.3	1.8
	450	1.7	2.4
	500	1.9	2.7
	750	2.7	3.9

Hoeveelheid suiker nodig voor afvulling vaten

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

  **Klaar** **Bereken**

Het Gereedschap Hoeveelheid Suiker Ter Afvulling wordt niet getoond voor stookwijn -, moonshine -, (brande)wijn – en mede recepten.

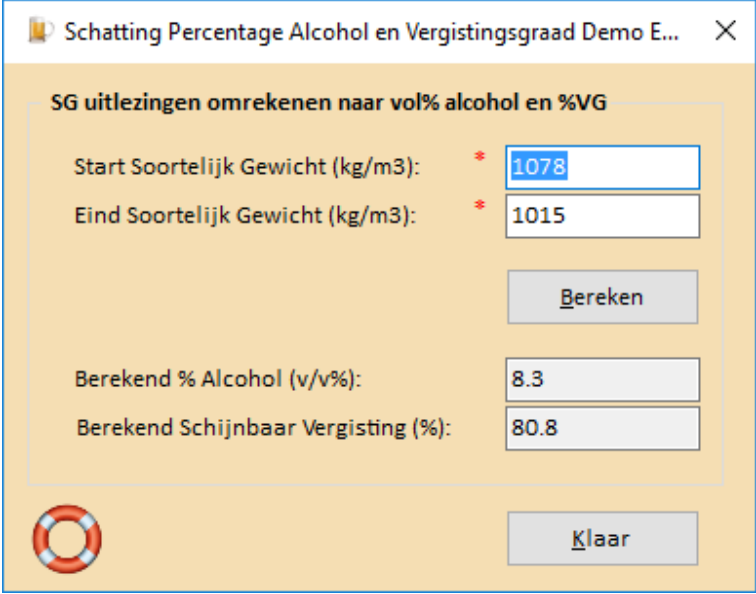
Menu Brouw Gereedschappen – Schatting Alcohol en Vergistingsgraad...

Menu Gereedschappen – Schatting Alcohol en Vergistingsgraad... kan gebruikt worden om het alcohol gehalte en (schijnbare) vergistingsgraad te schatten.

Is er een recept geladen, dan zal van het recept welke de focus heeft de gegevens getoond worden om deze schattingen te kunnen maken, zie figuur 42.

Ter verduidelijking: met alcohol wordt ethanol bedoeld.

Figuur 42: Gereedschappen – Schatting Alcohol en Vergistingsgraad



SG uitlezingen omrekenen naar vol% alcohol en %VG

Start Soortelijk Gewicht (kg/m³): * 1078

Eind Soortelijk Gewicht (kg/m³): * 1015

Bereken

Berekend % Alcohol (v/v%): 8.3

Berekend Schijnbaar Vergisting (%): 80.8

Klaar

Menu Brouw Gereedschappen – Refractometer Metingen...

Het menu Gereedschappen – Refractometer Metingen... biedt de brouwer de mogelijkheid om twee berekeningen te doen gebaseerd op refractometer metingen.

1. Refractometer uitlezing van begin- en eind van de vergisting om het Begin SG en Eind SG te schatten.
2. Refractometer uitlezing van eind van de vergisting en Eind SG, om het Begin SG te schatten.

Figuur 43: Gereedschappen – Refractometer Metingen

Refractometer Metingen Brown Porter

Berekeningen met Refractometer metingen

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

Start Refractometer aflezing (*Brix): * 14.8

Eind Refractometer aflezing (*Brix): * 7.9

Temperatuur (*C): * 20

Bereken

Berekend Begin SG (kg/m3): 1060.3

Berekend Eind SG (kg/m3): 1012.7

Berekend % Alcohol (v/v%): 6.3

Berekend Schijnbaar Vergisting (%): 79.0

Eind SG en Eind Brix omrekenen naar begin SG

Eind SG aflezing (kg/m3): * 1011

Eind Refractometer aflezing (*Brix): * 7.9

Bereken

Berekend Begin SG (kg/m3): 1064

Klaar

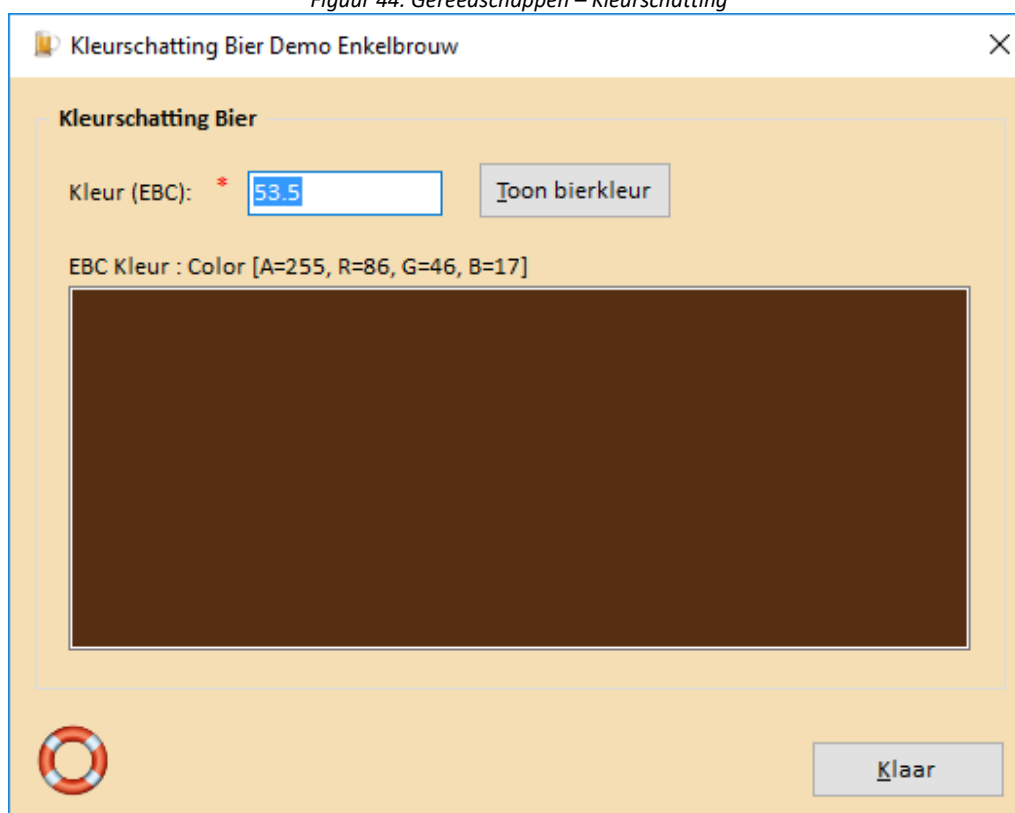
Menu Brouw Gereedschappen – Kleurschatting...

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

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

$$\text{EBC bier} = \sum_{i=1}^{i=n} \text{Stamwort in Plato} / 8.6 * \text{EBC ingredient } i * \text{Fractie storting ingredient } i$$

Figuur 44: Gereedschappen – Kleurschatting



Het Gereedschap Kleurschatting wordt niet getoond voor stookwijn -, moonshine -, (brande)wijn – en mede recepten.

Menu Brouw Gereedschappen - Bepaling Eindbestemming na Spoelen...

Het menu Gereedschappen – Bepaling Eindbestemming na Spoelen... biedt de brouwer de mogelijkheid de eindbestemming te laten uitrekenen voor zowel het volume als Begin SG (kg/m3) volgens de doelstellingen. Het volume en bijbehorende soortelijk gewicht van het goed gemengde wort dienen gemeten en ingevoerd te worden. Het voordeel van deze wetenschap is, dat beter bepaald kan worden hoeveel water er toegevoegd/ingekookt moet worden om tot de definitieve bestemming te komen.

Figuur 45: Gereedschappen – Bepaling Eindbestemming na Spoelen

Bepaling Eindbestemming na Spoelen Demo ... ✕

Doelstelling bier

Volume (L): 100

Begin SG (kg/m3): 1077.5

Volume en SG na spoelen (meting!)

Volume (L) na spoelen:

SG na spoelen (kg/m3):

Bestemming

Op Volume

100 L: 1081 kg/m3

Op SG

1078 kg/m3: 104 L



Het Gereedschap Bepaling Eindbestemming na Spoelen wordt niet getoond voor moonshine -, (brande)wijn – en mede recepten.

Menu Brouw Gereedschappen - Keuringsformulier...

Het menu Gereedschappen – Keuringsformulier... biedt de brouwer de mogelijkheid om een keuringsformulier uit te printen om een bier te kunnen keuren. Het keuringsformulier is te vinden in BROdeLuxe2\Templates\ . Indien het keuringsformulier niet het gewenste formaat heeft, kan de gebruiker het bestaande keuringsformulier vervangen door zijn eigen keuringsformulier. Voorwaarde is dat de nieuwe template in BROdeLuxe2\Templates\ aanwezig moet zijn met de bestandsnaam *Keuringsformulier.pdf* .

Figuur 46: Gereedschappen – Keuringsformulier

Keuringsformulier

Algemeen:

Naam bier: _____

Brouwer: _____

Biertype: _____

Inhoud: _____ cl/oz

THT/BD: _____

Temperatuur: koud | koel | kamer | lauw | warm

Verpakking: fles | blik | fust

Nagisting op fles: ja | nee

Proefdatum: _____

Plaats: _____

Bijzonderheden: _____

Specificaties:

Vol. % alcohol: _____ %

OG / °P: _____ kg/m3 | %w/w

EBB: _____

EBU: _____ mg/L iso-alfazuur

pH: _____

CO2: _____ % | gr/L

Waarnemingen:

Geur: _____

Kleur: bleek | lichtblond | blond | geel | goud | amber koper | donker koper | bruin | rood | robijnrood | zeer donker (doorschijnend) | niet doorschijnend

Heiderheid: briljant | helder | tweeschijn | mistig | troebel | melkachtig

Schuim: mousse | slagroom | ongelijkmstig | grove bellen | blijvende laag | laagje | ring | ringetje | cola-achtig

Smaak: _____

Body: dun | medium | tamelijk vol | vol

Mondgevoel: plakkerig | plakkend | droog | branderig | samentrekkend | metaal | wrang | alcoholwarmend

Koolzuur: weinig | normaal | tamelijk veel | veel

Nasmaak: _____

Opmmerkingen: _____

Het Gereedschap Keuringsformulier wordt niet getoond voor stookwijn -, moonshine -, (brande)wijn – en mede recepten.

Menu Brouw Gereedschappen - Stopwatch...

Het menu Gereedschappen – Stopwatch... biedt de brouwer de mogelijkheid om een stopwatch functie aan te zetten wanneer er gebrouwen wordt. De maischstappen en hopgiftten tijdens koken worden getoond in geval een recept geladen is. Indien de Tijd (mm:ss) ingevuld wordt en de focus heeft, zal deze tijd weergegeven worden in het Stopwatch frame.

Selecteer een maisch stap, een hopgift tijdens koken of selecteer een Tijd. Start vervolgens de Stopwatch door op de 'Start' knop te drukken. De Stopwatch zal nu gaan aftellen. Indien een geluidssignaal wenselijk is, vink 'Geef geluidssignaal als tijd voorbij is' aan. \\BROdeLuxe2\\Sounds\\Airhorn.wav zal afgespeeld worden. Indien voor 'Hopgiftten tijdens koken' gekozen is, zal de checkbox de tekst 'Geef geluidssignaal voor hopgift' voeren. Indien aangevinkt, zal bij elke hopgift een geluidssignaal gegeven worden. Reuze handig, zeker bij continue hoppen.

Figuur 47: Gereedschappen – Stopwatch...

StopWatch Instellingen

In te stellen tijd

Tijd (mm:ss): 00 : 00

Maischema:

	T (°C)	Tijd (min)
▶	52	10
	63	25
	72	10
	78	5

Hopgiftten tijdens koken:

	Hopgift	Gebruik	Tijd (min)	Gram
▶	Centennial	BITTER	60	25
	Galena	BITTER	60	69
	Tettnanger	AROMA	5	40
	Saaz	AROMA	10	60

StopWatch

Start

Stop

10:00

☒ Geef geluidssignaal als tijd verstreken is

Afsluiten

Het Gereedschap StopWatch toont maischema en hopgiftten afhankelijk van het type recept.

Menu Brouw Gereedschappen - pH Aanpassing Spoelwater...

Het menu Gereedschappen – pH Aanpassing Spoelwater... biedt de brouwer de mogelijkheid om een schatting te maken van het aantal milliliter zuur wat toegevoegd moet worden om het spoelwater op een doel pH te krijgen.

Indien een recept geladen is, worden de water karakteristieken automatisch ingevuld (Water bron, alkaliteit, volume spoelwater en pH spoelwater). Selecteer het type zuur en de gewenste pH van het spoelwater (ligt idealiter tussen pH 5.3 – 6.0). Klik vervolgens op de knop 'Bereken' en het aantal milliliter wordt uitgerekend. Indien de wateraanpassing als toevoeging aan het recept moet worden toegevoegd, vink de optie 'Voeg toe aan recept als additief' aan en klik op de knop 'Klaar'. Mocht deze toevoeging reeds aanwezig zijn, dan wordt de gebruiker gevraagd om de wateraanpassing toch als additief toe te voegen of de bestaande te wijzigen.

Figuur 48: Gereedschappen – pH Aanpassing Spoelwater...

pH aanpassing spoelwater KWBG

Water bron: KWBG

Alkaliteit (mg CaCO₃ / L): 107.4

Volume Spoelwater (L): * 101.8

pH Spoelwater: * 8.0

Gewenste pH Spoelwater: * 6.0

Type Zuur: * 75% Fosforzuur

Bereken

Schatting toe te voegen zuur (ml): 11.2

☐ Voeg toe aan recept als additief

Voeg zuur in gedeeltes toe aan het spoelwater en meet tussen door de pH!

Deze pH aanpassing geldt NIET om de pH van de maisch aan te passen!!

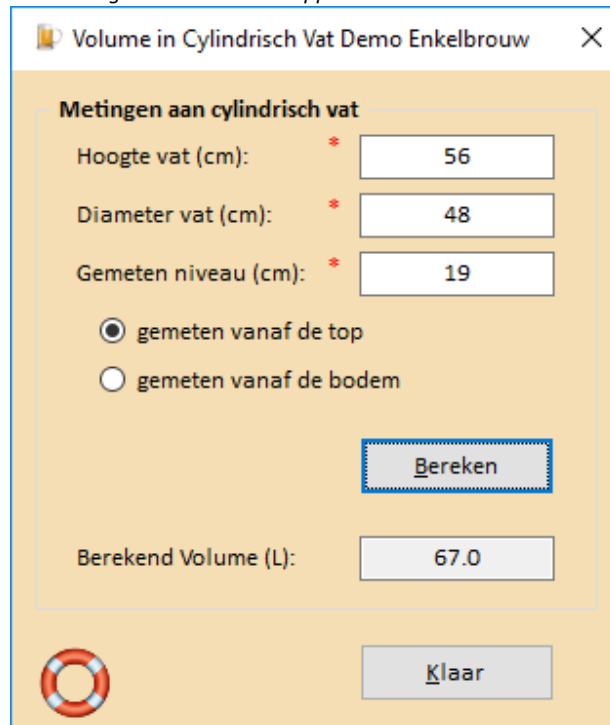
Klaar

Het Gereedschap pH Aanpassing Spoelwater wordt niet getoond voor moonshine -, (brande)wijn – en mede recepten.

Menu Brouw Gereedschappen – Volume in Vat...

Het menu Gereedschappen – Volume in Vat... biedt de brouwer de mogelijkheid om een schatting te maken van het aantal liter wat er in een cilindrisch vat zit. Het gereedschap biedt de mogelijkheid om vanaf de bovenkant het aantal cm te meten of vanaf de bodem.

Figuur 49: Gereedschappen – Volume in Vat...



Volume in Cilindrisch Vat Demo Enkelbrouw

Metingen aan cilindrisch vat

Hoogte vat (cm): * 56

Diameter vat (cm): * 48

Gemeten niveau (cm): * 19

☒ gemeten vanaf de top

☐ gemeten vanaf de bodem

Bereken

Berekend Volume (L): 67.0

 **Klaar**

Menu Brouw Gereedschappen – Gistmanagement...

Het menu Gereedschappen – Gistmanagement... biedt de brouwer de mogelijkheid om een schatting te maken hoeveel entgist er nodig is voor de brouw en wat een giststarter oplevert aan extra gistcellen. Voor het schatten van de hoeveelheid entgist is onderscheid gemaakt tussen korrelgist en vloeibare gist en hebben hun eigen tabblad in dit gereedschap. De drie tabbladen voor korrelgisten, vloeibare gisten en giststarter (zie Fig. 50a, 50b en 50c) zullen achtereenvolgens in deze paragraaf worden uitgelegd.

De bronnen voor dit gereedschap is 'MrMalty' en 'Brewersfriend' (zie resp. <http://www.mrmalty.com/> en <http://www.brewersfriend.com/yeast-pitch-rate-and-starter-calculator/>).

Korrelgisten:

Om het aantal gram korrelgist te kunnen bepalen wat nodig is als entgist voor een brouw, is het volume van de brouw, begin SG van de brouw, biertype (Ale of Lager), pitch rate (in miljoen gistcellen per ml per 'Plato/Brix'), hoeveelheid gistcellen per gram gebruikte korrelgist en de levensvatbaarheid van de gist nodig. Het begin SG heeft invloed op de pitch rate. Boven een SG > 1060 kg.m3 zal de pitch rate hoger moeten zijn om tot een goede, snelle en volledige vergisting te bewerkstelligen. Verder bepaalt het biertype ook de pitch rate: lagers (ondergist) hebben twee maal zoveel gist nodig als ales.

De pitch rate kan zelf ingevuld worden of er kan gebruik gemaakt worden van de default doelstellingen voor de pitch rate (aanbevolen). Check of uncheck de optie hiervoor.

Tevens dient het aantal gistcellen per gram korrelgist ingegeven worden. Uit onderzoek is gebleken dat deze tussen 8 – 18 miljard gistcellen per gram ligt (MrMalty houdt 20 miljard gistcellen per gram korrelgist aan, alhoewel onderzoek van Brewersfriend dit getal niet kan terugvinden in de literatuur).

De levensvatbaarheid van korrelgist neemt af in de loop der tijd. Korrelgist bewaard in de koelkast, heeft een afname aan levensvatbaarheid van 4% per jaar. Onder kamertemperatuur zal de afname in levensvatbaarheid 20% per jaar zijn. De levensvatbaarheid kan zelf ingevoerd worden of bepaald worden door dit gereedschap. Om het te laten bepalen, vul hiertoe het aantal maanden na verpakkingsdatum in en check de optie.

Met behulp van de Bereken knop kan nu geschat worden hoeveel zakjes korrelgist er nodig zijn. Korrelgist komen vaak in verpakkingen van 11.5 gram. Indien de hoeveelheid per zakje anders is, kan dat ook ingegeven worden.

Figuur 50a: Gereedschappen – Gistmanagement... Korrelgisten

Gist Management Demo Enkelbrouw

Korrelgisten | Vloeibare gisten | Gist Starter

Korrelgisten

Volume bier (L): * 100

Begin SG (kg/m3): * 1078

Bier type: * Ale

Doelstelling pitch rate in miljoen gistcellen/ml/°Brix: * 1.0

☒ Gebruik default doelstelling pitch rate

Aantal miljard gistcellen per gram korrelgist: * 12

% levensvatbare gistcellen: * 100.0

☒ Gebruik berekend % levensvatbare gistcellen

Ouderdom in maanden van de korrelgist: * 0

Bewaartemperatuur van de korrelgist: * Koelkast

Bereken

Totaal aantal miljard gistcellen nodig:

Aantal zakjes gist van 11.5 gram:

Aantal zakjes gist van x gram: 5

Klaar

Vloeibare gisten:

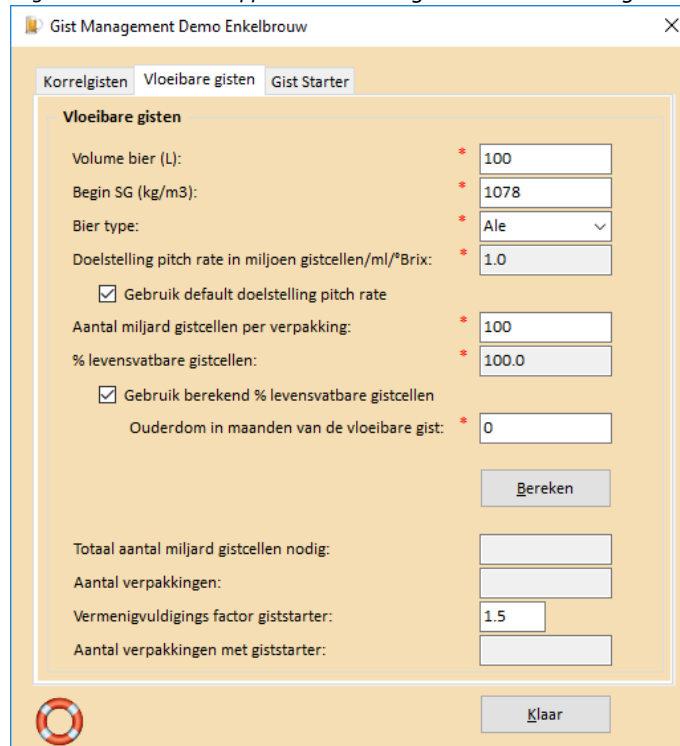
Voor vloeibare gisten geldt dezelfde aanpak als bij korrelgisten, alleen het aantal gistcellen per verpakking is anders. Voor Wyeast XL smack packs wordt 100 miljard gistcellen aangehouden. De kleine smack packs bevatten 18 miljard gistcellen, en de White Labs buizen variëren van 70 – 120 miljard gistcellen.

De levensvatbaarheid van vloeibare gisten nemen sneller af dan van korrelgisten. Een afname van 20% per maand (exponentieel) wordt gemeld. Het laten berekenen van de levensvatbaarheid door dit gereedschap houdt deze waarde ook aan.

Door nu op de Bereken knop te klikken, zal het aantal nodige verpakkingen berekend worden.

Voor vloeibare gisten worden giststarters aangeraden om meer entgist te krijgen. Door de vermenigvuldigingsfactor (= aantal gistcellen na giststarter/ aantal gistcellen toegevoegd aan giststarter) in te vullen, wordt berekend hoeveel verpakkingen er nodig zijn waarmee giststarters gemaakt moeten worden. De vermenigvuldigingsfactor kan berekend worden op het tabblad Gist Starter.

Figuur 50b: Gereedschappen – Gistmanagement... Vloeibare gisten



Gist Management Demo Enkelbrouw

Korrelgisten Vloeibare gisten Gist Starter

Vloeibare gisten

Volume bier (L): * 100

Begin SG (kg/m3): * 1078

Bier type: * Ale

Doelstelling pitch rate in miljoen gistcellen/ml/*Brix: * 1.0

☒ Gebruik default doelstelling pitch rate

Aantal miljard gistcellen per verpakking: * 100

% levensvatbare gistcellen: * 100.0

☒ Gebruik berekend % levensvatbare gistcellen

Ouderdom in maanden van de vloeibare gist: * 0

Bereken

Totaal aantal miljard gistcellen nodig:

Aantal verpakkingen:

Vermenigvuldigings factor giststarter: 1.5

Aantal verpakkingen met giststarter:

Klaar

Giststarter:

Om de vermenigvuldigingsfactor te bepalen van een giststarter dient te worden ingegeven over hoeveel gistcellen beschikt word om een giststarter te maken, het volume van de giststarter, SG van de giststarter en welk groeimodel er gehanteerd wordt. Klik vervolgens op Bereken knop en de vermenigvuldigingsfactor wordt uitgerekend.

De berekening is gebaseerd op de methode van White. White kent drie varianten, geen agitatie, schudden en met magneetroerder. De laatste geeft de hoogste vermenigvuldiging van de gistcellen.

In het algemeen is het zo dat er voldoende bouwstoffen moeten zijn voor de gistcellen om te kunnen groeien en dat de concentratie aan gistcellen in de starter bepaalt wat de groeifactor zal zijn (hoe meer gistcellen hoe lager de groeifactor).

Figuur 50c: Gereedschappen – Gistmanagement... Giststarter

The screenshot shows a software window titled "Gist Management Demo Enkelbrouw" with a close button (X) in the top right corner. Below the title bar are three tabs: "Korrelgisten", "Vloeibare gisten", and "Gist Starter", with "Gist Starter" being the active tab. The main area is titled "Gist Starter" and contains the following fields and controls:

- Aantal miljard gistcellen toegevoegd aan giststarter: * [input field]
- Volume gist starter (L): * [input field]
- Begin SG gist starter (kg/m3): * [input field]
- Groeimodel en beluchting: * [dropdown menu showing "Geen agitatie (White)"]
- [Bereken button]
- Gedroogd moutextract nodig (g): [input field]
- Aantal Miljard Gistcellen per L giststarter bij aanvang: [input field]
- Verwachte groeisnelheid: [input field]
- Verwacht aantal miljard gistcellen in giststarter: [input field]
- Vermenigvuldigings factor giststarter: [input field]
- [Klaar button]

At the bottom left of the window is a red lifebuoy icon.

NB

Bedenk wel dat de uitkomsten van dit gereedschap onderhevig is ruime foutengrenzen. Immers, je weet niet precies hoeveel levensvatbare gistcellen er in je verpakking zit. Dit gereedschap geeft een indicatie. In het algemeen zal het wel aantonen dat amateur brouwers de neiging hebben om te weinig gist toe te voegen om een soepele vergisting te krijgen. Het toevoegen van een XL smack pack aan 20L zonder giststarter is een absoluut minimum.

Menu Instellingen - Opties...

Via menu Instellingen – Opties... kan het gedrag van BROdeLuxe2 ingesteld worden. Het scherm Opties bestaat uit 7 tabbladen met aan de linkerkant van het scherm een beknopte uitleg van de instellingen, te weten:

1. Default Systeem Parameters
2. Bestanden
3. Recepten
4. Algemeen
5. Default Brouw Water
6. Gmail en FTP
7. Default Brouwmeester

Ad 1/Default Systeem Parameters.

Op dit tabblad, zie Figuur 51a, worden de Systeem Parameters zoals inhoud maischketel, filterkuip en kookketel ingegeven. Verder het volume onder de filterplaat en of deze voor storten wordt opgevuld met aantal liters water van 80°C, het aantal liters dat per uur koken verdampt en het brouwverlies. Als deze laatste instelling voor het brouwverlies ingevuld wordt, wordt dit aantal liters aan de doelstelling van het aantal te maken liters bier toegevoegd.

De keuze van de Default Systeem Parameters worden vastgelegd in de afzonderlijke velden. De invulling hiervan kan gedaan worden door een brouwsysteem te selecteren uit de data grid boven de Default Systeem Parameters velden.

De invulling van de data grid wordt bepaald het aantal brouwsystemen wat is gedefinieerd in menu Data Base Beheer - Brouw Installaties...

Het instellen van het default systeem parameters heeft als voordeel dat deze parameters automatisch in het recept opgenomen kan worden als een nieuw - of bestaand recept wordt geopend. Voor de meeste brouwers zal de brouwinstallatie een vast gegeven zijn.

Figuur 51a: Opties – tabblad Default Systeem Parameters

Opties Default Systeem Parameters

Systeem Parameters
De keuze van de Default Systeem Parameters worden vastgelegd in de afzonderlijke velden. De invulling hiervan kan gedaan worden door een brouwsysteem te selecteren uit de data grid boven de Default Systeem Parameters velden.
De invulling van de data grid wordt bepaald het aantal brouwsystemen wat is gedefinieerd in menu Data Base Beheer - Brouw Installaties...

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

Selecteer brouwsysteem:

ID	Description	Volume_MashTui	Volume_FilterTui	Volume_BoilingK	Volume_UnderSl	Volume
1	KWBG Installatie	250	270	360	12	0
2	50L Speidel	36	100	100	0	0
4	Peters Installatie	250	270	360	12	0
5	TEST	500	450	500	20	0

Omschrijving brouwsysteem: KWBG installatie

Type Speidel/GrainFather/BIAB ☐

Maischketel inhoud (L): 250

Filterkuip inhoud (L): 270

Kookketel inhoud (L): 360

Volume onder Filterplaat (L): 12

Water toegevoegd onder Filterplaat (L): 0

Evaporatie (L/uur): 16

Brouwverlies (L): 0

Opmerking:

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

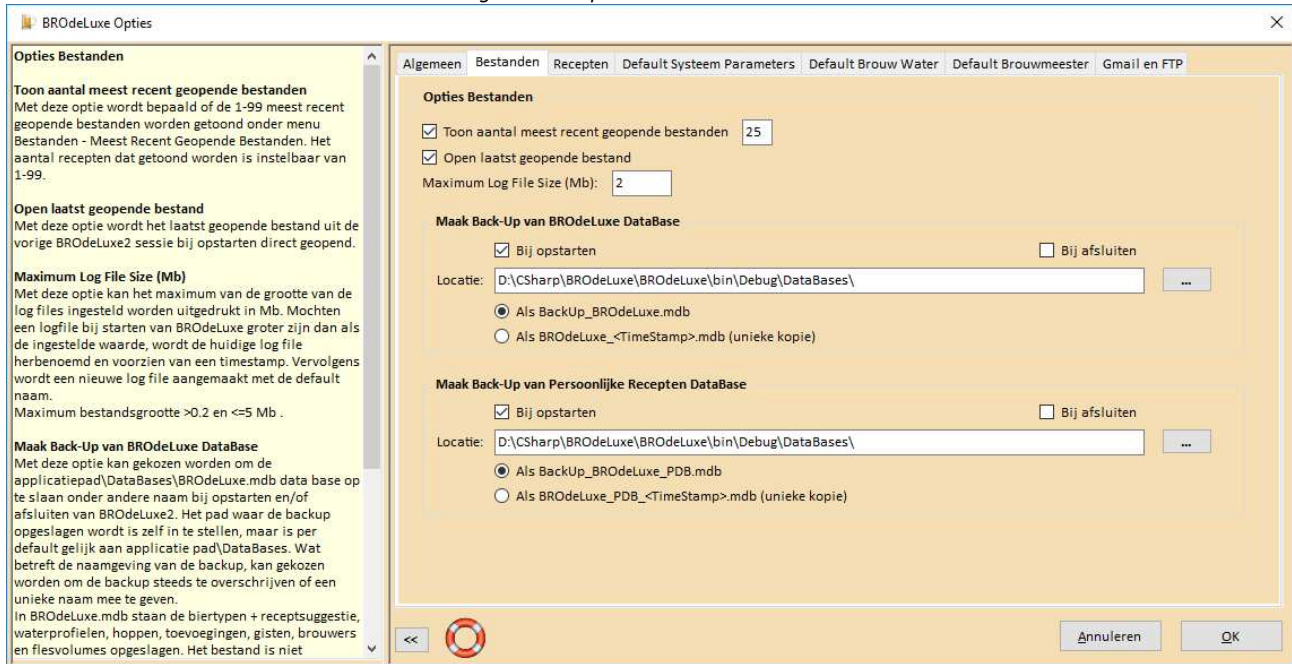
<< Annuleren OK

Ad 2/Bestanden.

Op dit tabblad, zie Figuur 51b, kan ingesteld worden:

- Het aantal meest recent geopende bestanden (zie ook menu Bestand – Meest Recent Geopende Bestanden)
- Of het laatst geopende bestand getoond wordt bij opstarten
- Maximum grootte van de log bestanden (0.2 – 5 Mb)
- Of van de BROdeLuxe.mdb een back-up gemaakt wordt tijdens opstarten/afsluiten of niet. Zo ja, dan kan de keuze gemaakt worden voor een back-up die weer wordt overschreven of voor een unieke back-up. Tevens kan de locatie van de back-up ingesteld worden.
- Idem voor de Persoonlijke Recepten data Base BROdeLuxe_PDB.mdb.

Figuur 51b: Opties – tabblad Bestanden

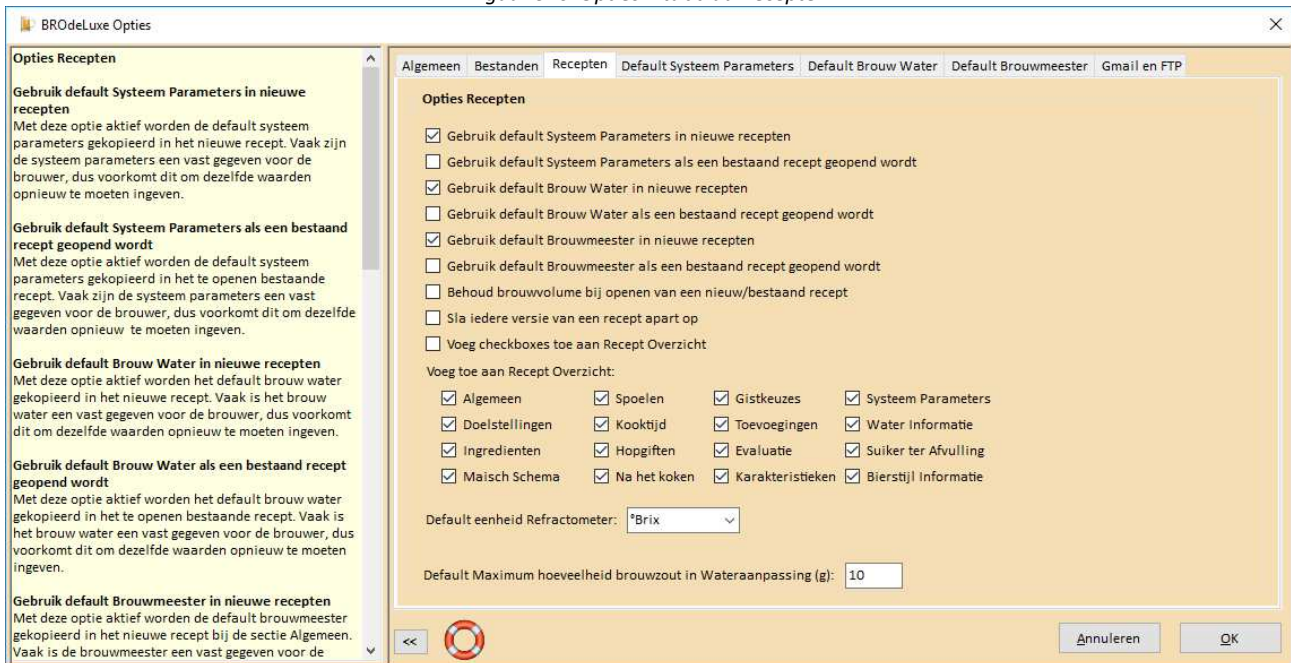


Ad 3/Recepten.

Op dit tabblad, zie Figuur 51c, kan ingesteld worden:

- Of de Default Systeem Parameters gebruikt worden als een nieuw recept wordt aangemaakt.
- Of de Default Systeem Parameters worden geladen als een recept wordt geladen (in dit geval zul je altijd met je eigen Systeem parameters werken).
- Of als water profiel het default Brouw Water profiel gebruikt word in nieuwe recepten.
- Of als water profiel het default Brouw Water profiel gebruikt word als een recept geladen wordt.
- Of de Default Brouwmeester gebruikt word als een nieuw recept wordt aangemaakt.
- Of de Default Brouwmeester gebruikt word als een recept geladen wordt.
- Als een nieuw recept geopend wordt, dat het huidige brouwvolume gehandhaafd blijft.
- Elke keer dat een recept wordt opgeslagen, wordt het versienummer verhoogd. Met deze optie worden alle versies apart opgeslagen in de BROdeLuxe\Temp map.
- Het wel of niet toevoegen van de recept onderdelen Algemeen, Doelstellingen, Ingredienten, Maisch Schema, Spoelen, Kooktijd, Hopgiften, Na het koken, Gistkeuzes, Toevoegingen, Bierstijl Informatie, Karakteristieken, Water Informatie, Evaluatie, Suiker ter Afvulling en Systeem Parameters.
- Het toevoegen van checkboxes aan het recept overzicht om zodoende een checklist te krijgen om de voortgang van de brouw op een eenvoudige manier bij te houden.
- Kiezen van de default eenheid van de refractometer metingen.
- De default maximum hoeveelheid brouwzout in Wateraanpassing (g).

Figuur 51c: Opties – tabblad Recepten



Ad 4/Algemeen.

Op dit tabblad, zie Figuur 51d, kan ingesteld worden:

- Of de recepten automatisch gesaved worden of niet. Met AutoSave On zal elke minuut het recept wat de focus heeft gesaved worden als \.\- Of de acties binnen BROdeLuxe2 gelogd worden of niet. Het is aan te bevelen om de logging aan te zetten voor het geval er problemen zijn en om terug te kunnen vinden wat er precies tijdens de sessie gedaan is. Dit log bestand is samen met het BRO_Error.log bestand belangrijk om fouten te kunnen achterhalen en herstellen. Tevens kan gekozen worden of het log bestand verwijderd wordt bij opstarten BROdeLuxe2 sessie of niet.
- Of gecontroleerd wordt op updates bij opstarten.
- Een standaard e-mail tekst kan hier worden ingesteld, dat getoond wordt als de brouwkosten per e-mail verzonden worden. De tekst is naar eigen inzicht in te richten. De volgende systeem variabelen zijn aanwezig om in de tekst te verwerken:
[BEERNAME] wordt vervangen door naam van het bier
[BREWDAT] wordt vervangen door de brouwdatum
[BREWMASTER] wordt vervangen door de naam van de brouwmeester
- De standaard tekst die getoond wordt na de boodschappenlijst. Ideaal om hier de leveranciers en contact gegevens te vermelden.
- Kosten elektra, gas en water. Deze prijzen worden gebruikt in het energie verbruik rapport.

Figuur 51d: Opties – tabblad Algemeen

Opties Algemeen

Auto Save
Iedere minuut wordt het recept dat de focus heeft opslagen in het pad waar het zich bevindt met de naam <bestandsnaam>_Auto

Logging Aan
Elke handeling binnen BROdeLuxe2 kan worden gelogd. In geval van problemen bevat de log files belangrijke informatie om tot een oplossing te komen voor het probleem. Aangeraden wordt om logging aan te zetten. Een bijkomende optie is om de log file bij opstarten te verwijderen zodat de log file beperkt blijft in grootte. Log file wordt opgeslagen als applicatie pad\Logs\BROdeLuxe.log.

Controleer op BROdeLuxe2 updates tijdens opstarten?
Met deze optie wordt gecontroleerd op updates van BROdeLuxe2 tov de gebruikte versie. Indien een meer recente versie beschikbaar is, wordt gevraagd om deze te downloaden in applicatie pad\Temp\BROdeLuxe2.xxx.zip. Het zip bestand zal uitgepakt worden. Alvorens te installeren, eerst de oude versie deinstalleren. Aan automatische update wordt gewerkt.

Verstuur BROdeLuxe_Error.log bij afsluiten via G-mail als Systeem Error is afgevangen?
Met deze optie actief wordt de BROdeLuxe_Error.log en BROdeLuxe_Error.log verstuurd via G-Mail wanneer er een systeem fout afgevangen is. Het BROdeLuxe team krijgt zo informatie in handen waarmee zij een oplossing voor de systeem error kunnen gaan zoeken, om de applicatie nog robuuster te maken.

Opties Algemeen

☐ AutoSave Aan (uitgevoerd op recept met de focus)

☒ Logging Aan

☒ Verwijder Log File bij Starten BROdeLuxe Sessie

☒ Controleer op BROdeLuxe updates tijdens opstarten?

☐ Verstuur BROdeLuxe_Error.log bij afsluiten via G-Mail als Systeem Error is afgevangen?

Standaard tekst e-mail voor verzenden van brouwkosten (1024 karakters):

Beste Brouwers,

Hier het kostenoverzicht van de [BEERNAME] brouw, gebrouwen op [BREWDAT].
Gaarne het verschuldigde bedrag overmaken op banknummer .

met vriendelijke groeten,

Standaard tekst na boodschappenlijst (1024 karakters):

Leveranciers:

- Brouwmarkt te Almere: <http://www.brouwmarkt.nl/>
- Van der Kooy te Jubbega: <http://www.vanderkooyjubbega.nl/index.php>
- Brouwland te Beverlo België: <http://www.brouwland.com/nl>

Prijs 1 kWh (€): 0.24 Prijs 1 M3 gas (€): 0.91 Prijs 1 M3 water (€): 2.50

<< Annuleren OK

Ad 5/Default Brouw Water.

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

De getoonde water profielen in de data grid worden gedefinieerd via menu Data Base Beer - Waterprofielen..., Zie Figuur 51e.

Figuur 51e: Opties – tabblad Default Brouw Water

Opties Default Brouw Water

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

Brouw Water

Selecteer Default Water Profiel:

Id	PLAATS	LAND	ZUURGRAAD	CALCIUM	MAGNESIUM	SULFAAT
1	Algemeen brouwwater		7	21	5.2	57
2	Amersfoort	Nederland	7.9	33.43	3.93	11.64
3	Andijk	Nederland	8.1	41	12	98
4	Antwerpen	Belgie	0	90	11	84
5	Baanhoek		8.1	49	7.4	42
6	Beerschoten		7.9	35.11	4.38	16.75
7	Berenplaat		8.16	47	6.6	54
8	Bergen	Nederland	8	49	7	43
9	Bergen op Zoom	Nederland	7.8	57	3.2	22
10	Bilthoven	Nederland	8.1	32.56	13.5	23.49
11	Borgharen	Nederland	7.39	116	16	45

Geselecteerde Default Water Profiel:

ID: 57 Plaats: KWBG

<< Annuleren OK

Ad 6/Gmail en FTP.

Op dit tabblad, zie Figuur 51f, kan ingesteld worden:

- SMT Instellingen Gmail: Hierin hoeft slechts het port number voor smtp.gmail.com ingesteld worden. Default waarde is 587.
- FTP Opties: Door de optie 'Verwijder persoonlijke gegevens in recept dat naar de Public Library wordt geupload' aan te vinken, worden geen persoonlijke gegevens zoals namen en email adressen meegezonden als het recept geupload wordt naar de Public Library.
- Een standaard e-mail tekst kan hier worden ingesteld, dat getoond wordt als de recepten per e-mail verzonden worden. De tekst is naar eigen inzicht in te richten. De volgende systeem variabelen zijn aanwezig om in de tekst te verwerken:
[BEERNAME] wordt vervangen door naam van het bier
[BREWDATUM] wordt vervangen door de brouwdatum
[BREWMESTER] wordt vervangen door de naam van de brouwmeester

Figuur 51f: Opties – tabblad Gmail en FTP

Ad 7/Default Brouwmeester.

Op dit tabblad, zie Figuur 51g, kan ingesteld worden wie de default brouwmeester is (veelal jezelf). Als een nieuw recept wordt aangemaakt wordt de default brouwmeester meteen toegevoegd als brouwmeester. De optie om dit te doen staat in de recepten tab.

Selekteer de default brouwmeester in het grid. Het grid bevat de brouwers die wordt bijgehouden in de brouwers tabel. De brouwers tabel wordt bijgehouden via menu Data Base beheer – brouwers... en via het Algemene Recepten scherm (nieuwe brouwers worden toegevoegd aan de tabel, deze is dus 'zelf lerend').

Verder bestaat er ook de optie om de default brouwmeester toe te voegen als een recept geopend wordt.

Figuur 51g: Opties – tabblad Default Brouwmeester

Opties Default Brouwmeester

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

De brouwers opgelijst in de data grid, worden gedefinieerd via Data Base Beheer - Brouwers...

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

Brouwers

Selecteer Default Brouwmeester:

ID	Name	Email_Address
1	BROdeLuxe gebruiker	BROdeLuxe2@gmail.com
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		

Geselecteerde Default Brouwmeester:

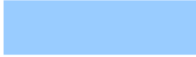
Brouwmeester: BROdeLuxe gebruiker

Email adres: BROdeLuxe2@gmail.com

<<  Annuleren OK

Menu Instellingen - Skins...

Het menu DataBase Beheer – Skins... biedt de mogelijkheid om het uiterlijk van BRodeLuxe2 aan te passen. De Skins Mout, Water, Hop, Gist en BRodeLuxe Classic zijn beschikbaar.

- Mout 
- Water 
- Hop 
- Gist 
- BRodeLuxe Classic 

Menu DataBase Beheer - Biertypen...

Het menu DataBase Beheer – Biertypen... geeft een overzicht van de biertypen met hun karakteristieken. Deze karakteristieken worden ook zichtbaar wanneer het biertype geselecteerd wordt in Recept - Doelstellingen.

De records zijn redigeerbaar en eigen typen kunnen toegevoegd worden. Zorg altijd voor een kopie van de originele data voor het geval dat.

Figuur 52: DataBase Beheer – Biertypen

The screenshot shows the 'Biertypen' application window. At the top, there is a table listing various beer types. Below the table, there is a detailed form for editing a selected record (ID 1, Berliner Weisse). The form includes fields for various characteristics such as Gisting, Kleur, Helder, Schuim, Schuimstabiliteit, Geur, Smaak, Basis smaak, Body, Mondgevoel, Nasmaak, and Aanbevolen gisten. There are also buttons for 'Verwijder', 'Update', 'Voeg Toe', 'Importeer', 'Exporteer', and 'Klaar'.

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

Biertype

ID: 1

Type: Berliner Weisse

Klasse: A

Vergistingsgraad: 75 - 78

Alcohol (v/v%): 2.8 - 3.8

Eind SG (kg/m3): 1003 - 1006

Begin SG (kg/m3): 1028 - 1032

EBC: 4 - 8

EBU: 3 - 8

CO2 (gr/L): 0.5 - 0.65

pH: 2.9 - 3

Gisting: Hooggegist/melkzuurgisting, nagisting op fles

Kleur: Bleek / Lichtblond

Helder: Tweeschijn

Schuim: Romig

Schuimstabiliteit: Stabiel blijvend laagje

Geur: Appelcider, melkzuur (Schultheiss).

Smaak: Brut champagne, ciderachtig, verfrissend zuur.

Basis smaak: Zeer zuur, bitterig

Body: Dun

Mondgevoel: Samentrekkend

Nasmaak: Droog / Zurig

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

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

Record ID# 1 selected.

Biertype records kunnen ook geïmporteerd worden dmv een zogenaamd csv ('comma separated value') bestand. Het voordeel hiervan is dat het sneller gaat dan handmatig records toevoegen en er kunnen meer dan 1 record tegelijk geïmporteerd worden. Tevens kan op deze manier biertypen records door gebruikers onderling uitgewisseld worden.

Het importeren gaat via een vastgelegd formaat. Dit formaat is te verkrijgen door op het  icon te klikken. In het BROdeLuxe2\Temp directory wordt het Import_Template_.csv bestand aangemaakt. Dit bestand is in bijvoorbeeld Notepad/Notepad++/EXCEL te openen. De eerste regel laat de kolom headers zien, zo weet de gebruiker hoe het csv bestand is opgebouwd. De lengte van de tekstvelden is aangegeven tussen haakjes. Mocht de lengte langer zijn dan opgegeven, wordt de tekst afgeklapt tot maximaal toelaatbare lengte.

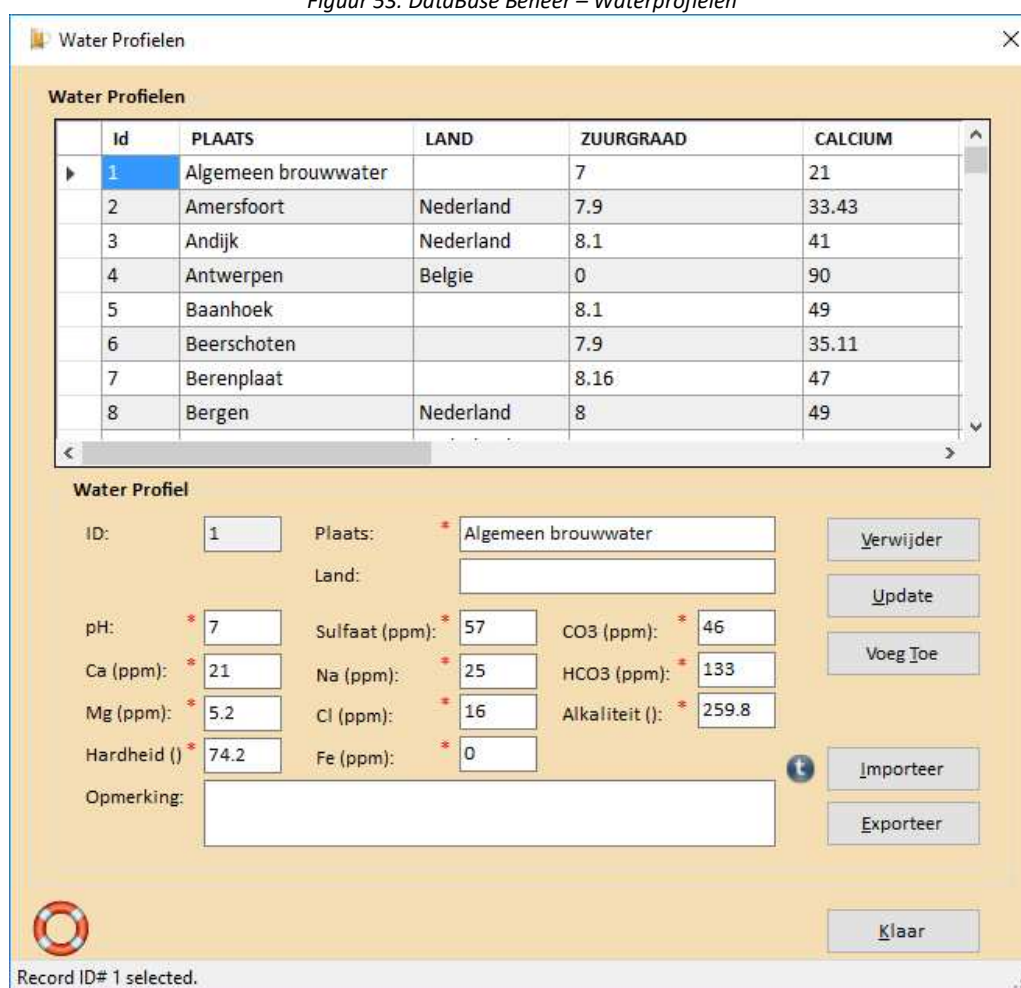
Een van de kolom headers is van een * voorzien; dit is waar de importeer routine op controleert of het record uniek is in de tabel of niet (alleen unieke records worden toegevoegd namelijk). Is het record uniek, dan wordt het toegevoegd aan de tabel.

De exporteer functie exporteert de gehele tabel als csv bestand, inclusief record ID en zonder kolom headers.

Menu DataBase Beheer - Waterprofielen...

Het menu DataBase Beheer – Waterprofielen... geeft een overzicht van de waterprofielen met hun karakteristieken. Deze karakteristieken worden ook zichtbaar wanneer het brouwwater aangepast wordt in Recept - Waterprofielen. De records zijn redigeerbaar en eigen typen kunnen toegevoegd worden. Zorg altijd voor een kopie van de originele data voor het geval dat.

Figuur 53: DataBase Beheer – Waterprofielen



Water Profielen

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

Water Profiel

ID: Plaats:

Land:

pH: Sulfaat (ppm): CO3 (ppm):

Ca (ppm): Na (ppm): HCO3 (ppm):

Mg (ppm): Cl (ppm): Alkaliteit (l):

Hardheid (l): Fe (ppm):

Opmerking:

Record ID# 1 selected.

Voor de importeer en exporteer functie zie Menu DataBase Beheer - Biertypen... .

Menu DataBase Beheer - Vergistbare Ingrediënten...

Het menu DataBase Beheer – Vergistbare Ingrediënten... geeft een overzicht van de vergistbare ingrediënten met hun karakteristieken.

De records zijn redigeerbaar en eigen typen kunnen toegevoegd worden. Zorg altijd voor een kopie van de originele data voor het geval dat.

Figuur 54: DataBase Beheer – Vergistbare Ingrediënten

The screenshot shows a software window titled 'Vergistbare Ingrediënten'. It contains a table with 8 columns: ID, MOUTNAAM, HERKOMST, LEVERANCIER, MOUTSOORT, KLEUR, POT_SG, and OPBRENGST. The first record (ID 1) is selected. Below the table is a form for editing the selected record, with fields for each column and additional fields for 'Opbrengst', 'Maximale Storting', 'Vocht percentage', 'Eiwit percentage', 'Gebruik', and 'Opmerking'. Action buttons like 'Verwijder', 'Update', 'Voeg Toe', 'Importeer', 'Exporteer', and 'Klaar' are on the right. A status bar at the bottom indicates 'Record ID# 1 selected.'

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

Vergistbare Ingrediënt

ID: Opbrengst:

Naam: Maximale Storting:

Herkomst: Vocht percentage:

Leverancier: Eiwit percentage:

Moutsoort: Gebruik:

Kleur: Opmerking:

Potentieel SG:

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

Status: Record ID# 1 selected.

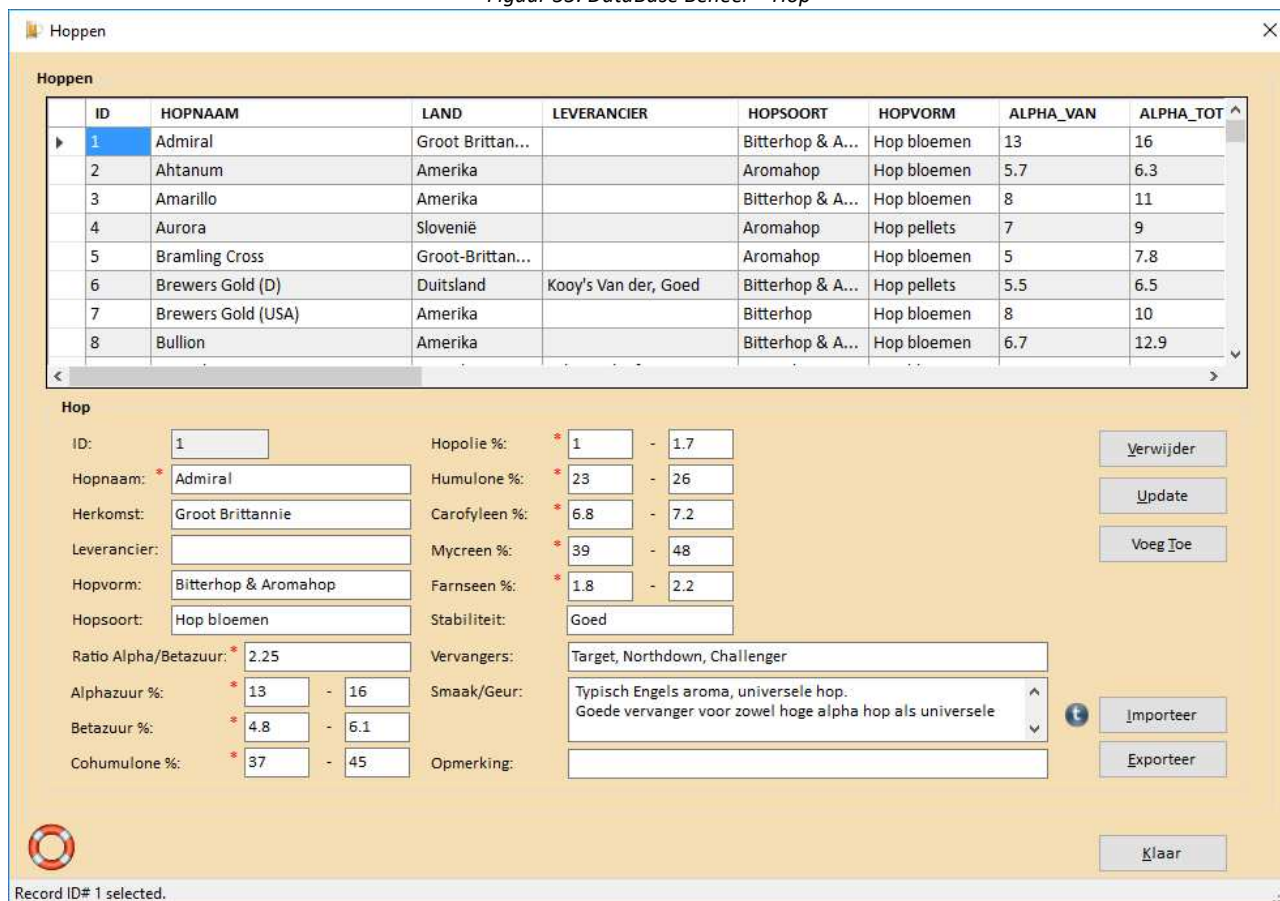
Voor de importeer en exporteer functie zie Menu DataBase Beheer - Biertypen...

Menu DataBase Beheer - Hoppen...

Het menu DataBase Beheer – Hop... geeft een overzicht van de hoppen met hun karakteristieken.

De records zijn redigeerbaar en eigen typen kunnen toegevoegd worden. Zorg altijd voor een kopie van de originele data voor het geval dat.

Figuur 55: DataBase Beheer – Hop



Hoppen

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

Hop

ID: Hopolie %: -

Hopnaam: Humulone %: -

Herkomst: Carofyleen %: -

Leverancier: Mycreen %: -

Hopvorm: Farnseen %: -

Hopsoort: Stabiliteit:

Ratio Alpha/Betazuur: Vervangers:

Alphazuur %: - Smaak/Geur:

Betazuur %: - Opmerking:

Cohumulone %: -

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

Record ID# 1 selected.

Voor de importeer en exporteer functie zie Menu DataBase Beheer - Biertypen... .

Menu DataBase Beheer - Additiesen...

Het menu DataBase Beheer – Additiesen... geeft een overzicht van de additiesen met hun karakteristieken. De records zijn redigeerbaar en eigen typen kunnen toegevoegd worden. Zorg altijd voor een kopie van de originele data voor het geval dat.

Figuur 56: DataBase Beheer – Additiesen

Additiesen

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

Additief

ID: 1

Naam: * CaCl2

Type: Brouwzout

Gebruik: Brouwzout

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

Verwijder

Update

Voeg Toe

Importeer

Exporteer

Klaar

Record ID# 1 selected.

Voor de importeer en exporteer functie zie Menu DataBase Beheer - Biertypen... .

Menu DataBase Beheer - Gisten...

Het menu DataBase Beheer – Gist... geeft een overzicht van gisten met hun karakteristieken.

De records zijn redigeerbaar en eigen typen kunnen toegevoegd worden. Zorg altijd voor een kopie van de originele data voor het geval dat.

Figuur 57: DataBase Beheer – Gist

Gisten

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

Gist

ID: Vergistingsgraad: * -

Naam: * Vergistingstemp.: * -

Herkomst: Alcohol Tolerantie: * -

Leverancier: Biertypen:

Gistvorm: Smaak/Geur:

Gisttype:

Flocculatie:

Opmerking:

Record ID# 1 selected.

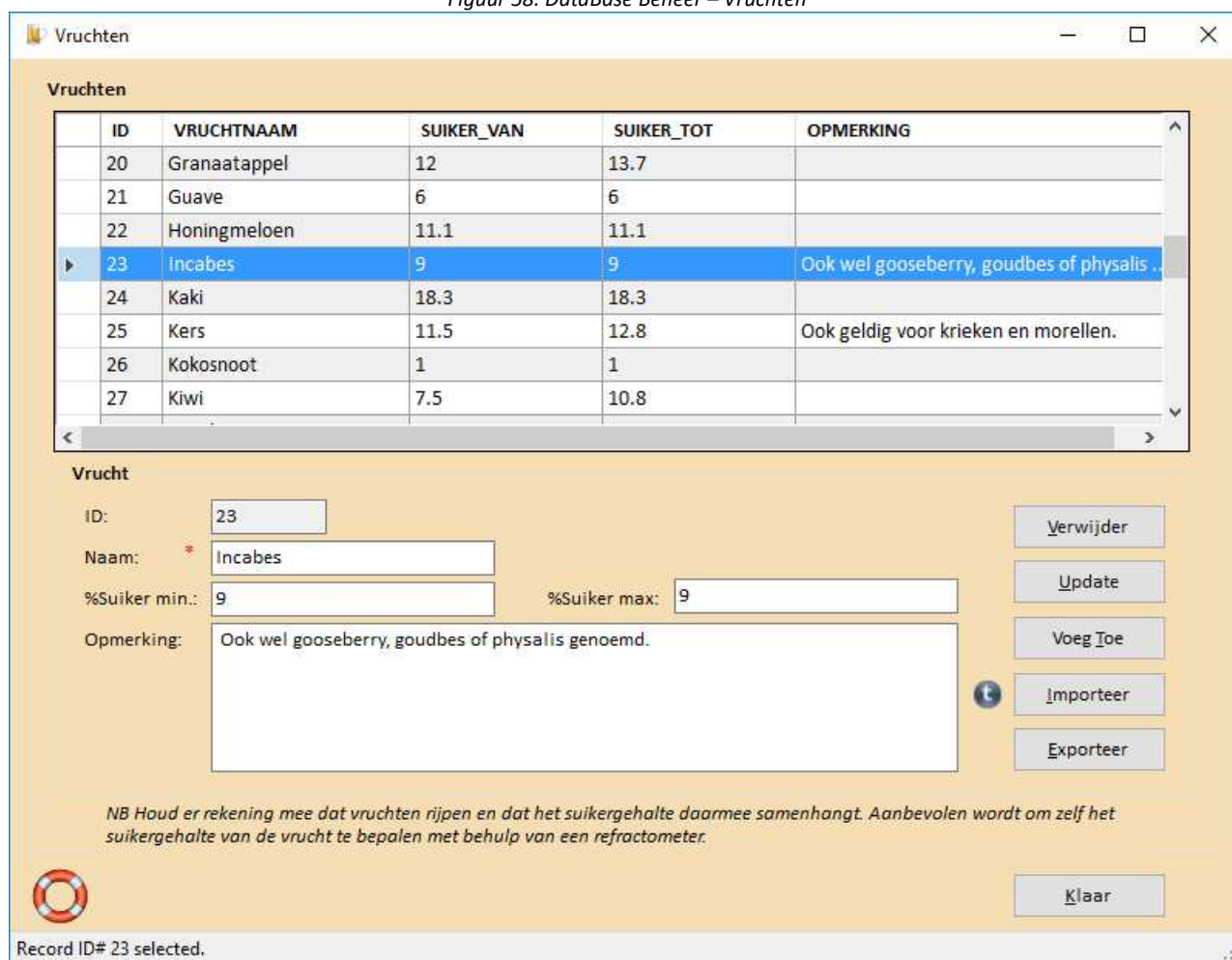
Voor de importeer en exporteer functie zie Menu DataBase Beheer - Biertypen... .

Menu DataBase Beheer - Vruchten...

Het menu DataBase Beheer – Vruchten... geeft een overzicht van vruchten en hun suikergehalten. Houd er rekening mee dat vruchten rijpen en dat het suikergehalte daarmee samenhangt. Aanbevolen wordt om zelf het suikergehalte van de vrucht te bepalen met behulp van een refractometer.

De records zijn redigeerbaar en eigen typen kunnen toegevoegd worden. Zorg altijd voor een kopie van de originele data voor het geval dat.

Figuur 58: DataBase Beheer – Vruchten



Vruchten

ID	VRUCHTNAAM	SUIKER_VAN	SUIKER_TOT	OPMERKING
20	Granaatappel	12	13.7	
21	Guave	6	6	
22	Honingmeloen	11.1	11.1	
23	Incabes	9	9	Ook wel gooseberry, goudbes of physalis ..
24	Kaki	18.3	18.3	
25	Kers	11.5	12.8	Ook geldig voor kriecken en morellen.
26	Kokosnoot	1	1	
27	Kiwi	7.5	10.8	

Vrucht

ID:

Naam: *

%Suiker min.: %Suiker max.:

Opmerking:

Verwijder
Update
Voeg Toe
Importeer
Exporteer
Klaar

NB Houd er rekening mee dat vruchten rijpen en dat het suikergehalte daarmee samenhangt. Aanbevolen wordt om zelf het suikergehalte van de vrucht te bepalen met behulp van een refractometer.

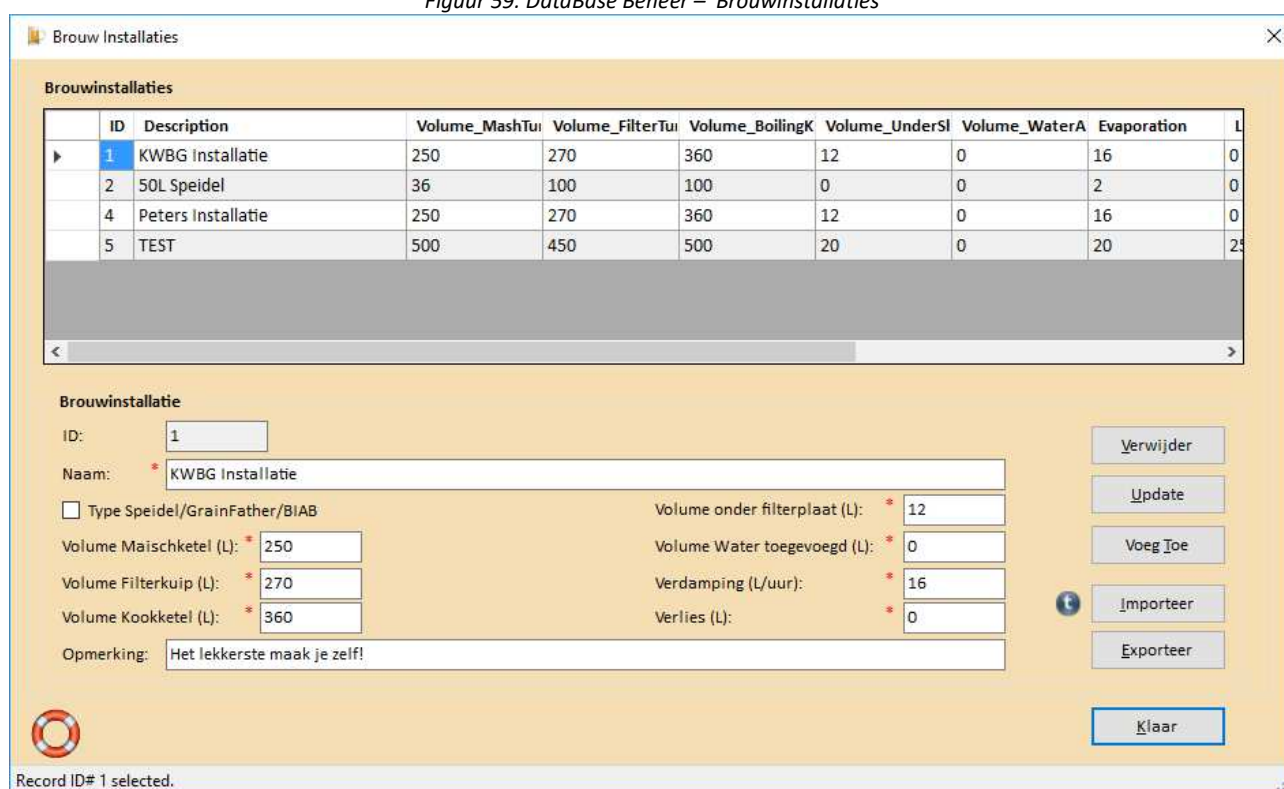
Record ID# 23 selected.

Voor de importeer en exporteer functie zie Menu DataBase Beheer - Biertypen... .

Menu DataBase Beheer - Brouwinstallaties...

Het menu DataBase Beheer – Brouwinstallaties... geeft een overzicht van de aangemaakte brouwinstallaties in de tabel bro_equipments uit BROdeLuxe.mdb. Voor brouwers die over meerdere brouwinstallaties beschikken is het aan te raden deze brouwinstallaties aan te maken. Voor de keuze van de (default) Systeem Parameters kan de brouwinstallatie geselecteerd worden (zie menu Recept – Systeem Parameters en Menu – Opties tab Default Systeem parameters). De records zijn redigeerbaar en brouwinstallaties kunnen toegevoegd worden. Zorg altijd voor een kopie van de originele data voor het geval dat.

Figuur 59: DataBase Beheer – Brouwinstallaties



Brouw Installaties

ID	Description	Volume_MashTui	Volume_FilterTui	Volume_BoilingK	Volume_UnderSl	Volume_WaterA	Evaporation	L
1	KWBG Installatie	250	270	360	12	0	16	0
2	50L Speidel	36	100	100	0	0	2	0
4	Peters Installatie	250	270	360	12	0	16	0
5	TEST	500	450	500	20	0	20	25

Brouwinstallatie

ID:

Naam: *

☐ Type Speidel/GrainFather/BIAB

Volume Maischketel (L): *

Volume Filterkuip (L): *

Volume Kookketel (L): *

Opmerking:

Volume onder filterplaat (L): *

Volume Water toegevoegd (L): *

Verdamping (L/uur): *

Verlies (L): *

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

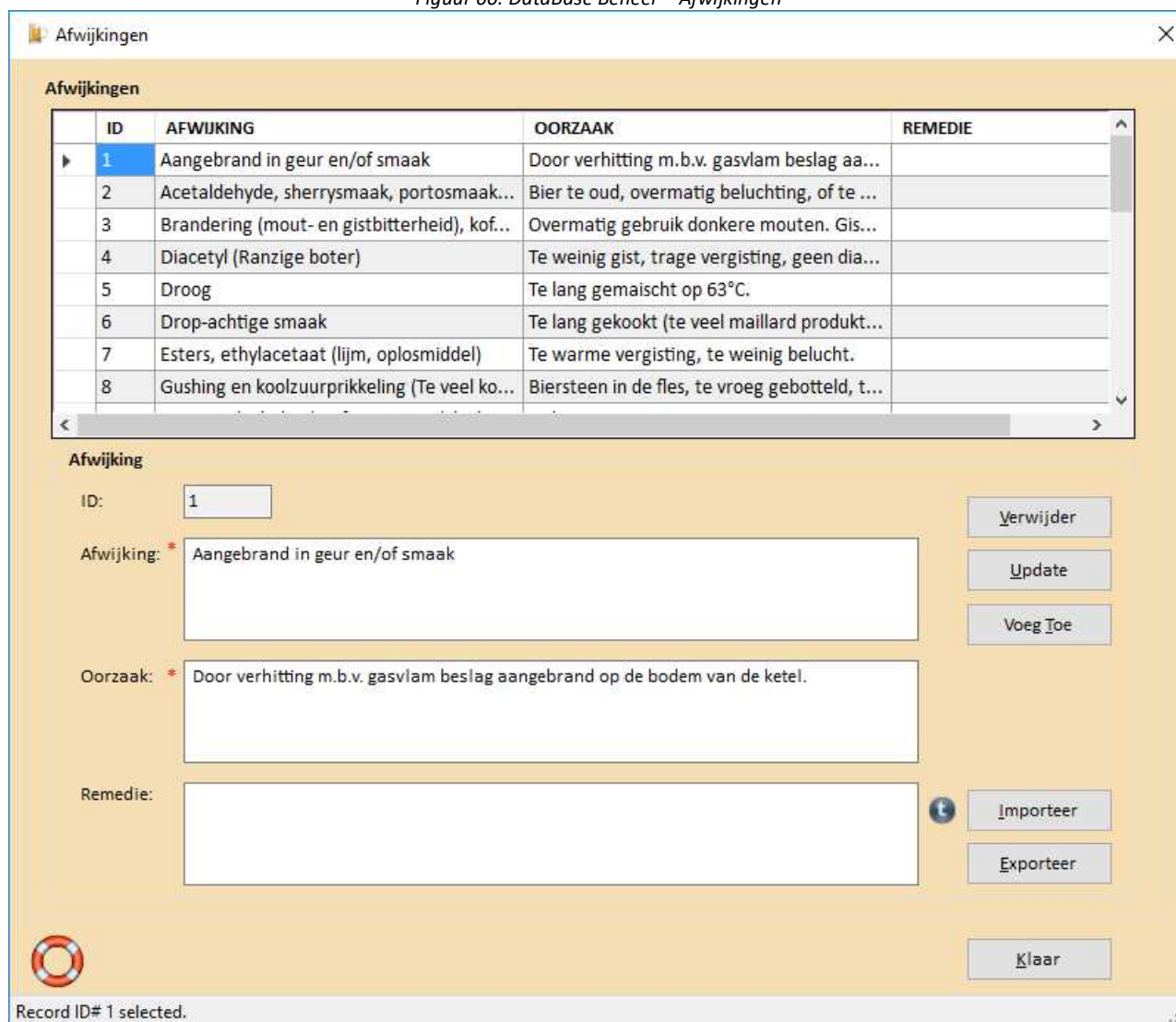
Record ID# 1 selected.

Voor de importeer en exporteer functie zie Menu DataBase Beheer - Biertypen... .

Menu DataBase Beheer - Afwijkingen...

Het menu DataBase Beheer – Afwijkingen... geeft een overzicht van afwijkingen, zie figuur 60. Handig voor het oplossen van problemen.

Figuur 60: DataBase Beheer – Afwijkingen



Afwijkingen

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

Afwijking

ID:

Afwijking: *

Oorzaak: *

Remedie:

Verwijder

Update

Voeg Toe

Importeer

Exporteer

Klaar

Record ID# 1 selected.

Voor de importeer en exporteer functie zie Menu DataBase Beheer - Biertypen... .

Menu DataBase Beheer - Brouwers...

Het menu DataBase Beheer – Brouwers... geeft een overzicht van brouwers met hun naam en e-mail adres. Dit overzicht wordt ook getoond indien het recept per e-mail verstuurd wordt (Bestand – Email Recept).

De records zijn redigeerbaar en brouwers kunnen toegevoegd worden. Zorg altijd voor een kopie van de originele data voor het geval dat.

Handige optie is om brouwers toe te voegen via de import functie. De import functie verwacht een csv bestand, waar het scheidingsteken tussen de velden vrij te kiezen is. Default waarde is de komma (,). Mocht een ander scheidingsteken gebruikt zijn, voer deze dan in het scheidingsteken veld in. Verder dient de kolom nummer van de naam en het e-mail adres te worden ingegeven.

Voorbeeld csv bestand die geïmporteerd kan worden:

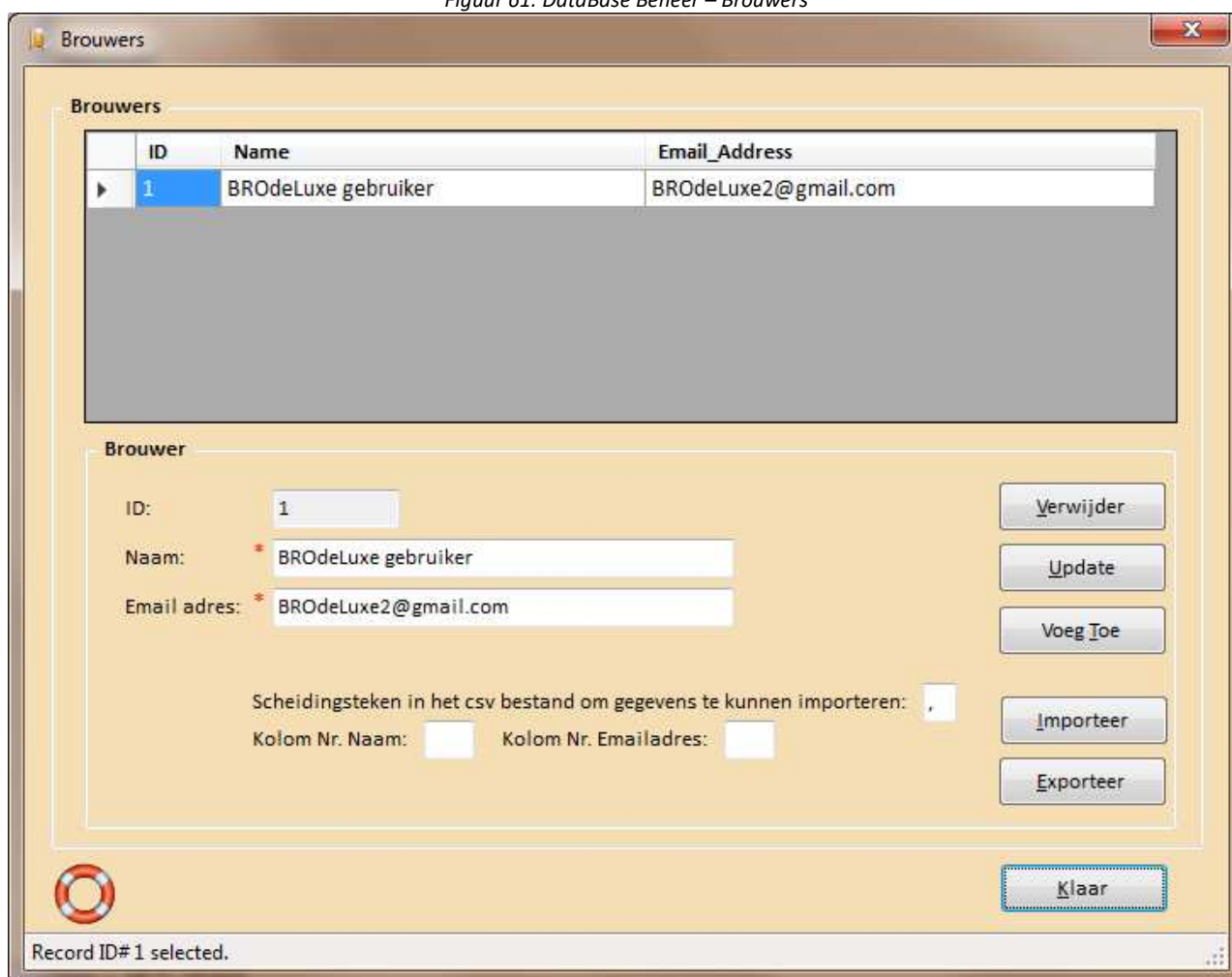
Voornaam Achternaam;Adres;Postcode;Woonplaats;Emailadres;Leeftijd

Scheidingsteken is dan ;

Kolom Nr. Naam: 1

Kolom Nr. Emailadres: 5

Figuur 61: DataBase Beheer – Brouwers



Brouwers

ID	Name	Email_Address
1	BROdeLuxe gebruiker	BROdeLuxe2@gmail.com

Brouwer

ID:

Naam: *

Email adres: *

Scheidingsteken in het csv bestand om gegevens te kunnen importeren: Kolom Nr. Naam: Kolom Nr. Emailadres:

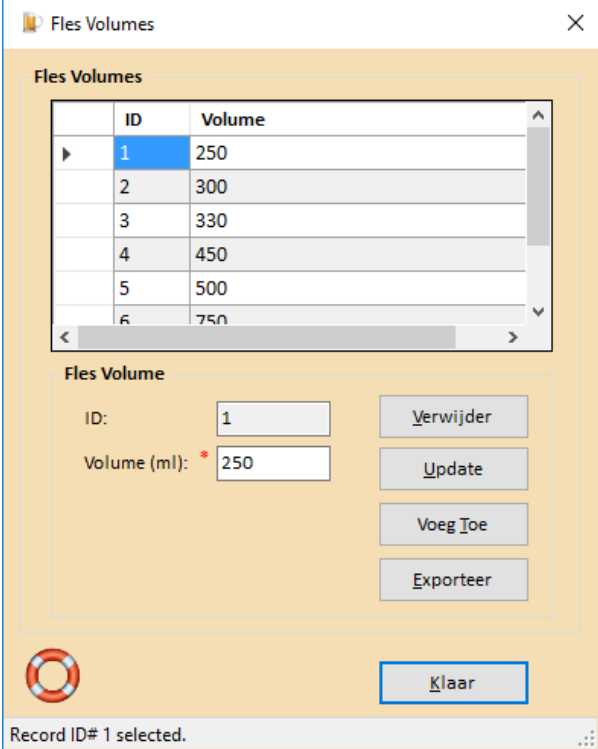
Verwijder Update Voeg Toe Importeer Exporteer Klaar

Record ID# 1 selected.

Menu DataBase Beheer - Fles Volumes...

Het menu DataBase Beheer – Fles Volumes... geeft een overzicht van gehanteerde fles volumes. Deze flesvolumes zijn terug te zien in menu Gereedschappen – Hoeveelheid Suiker Ter Afvulling... .

Figuur 62: DataBase Beheer – Fles Volumes



Fles Volumes

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

Fles Volume

ID:

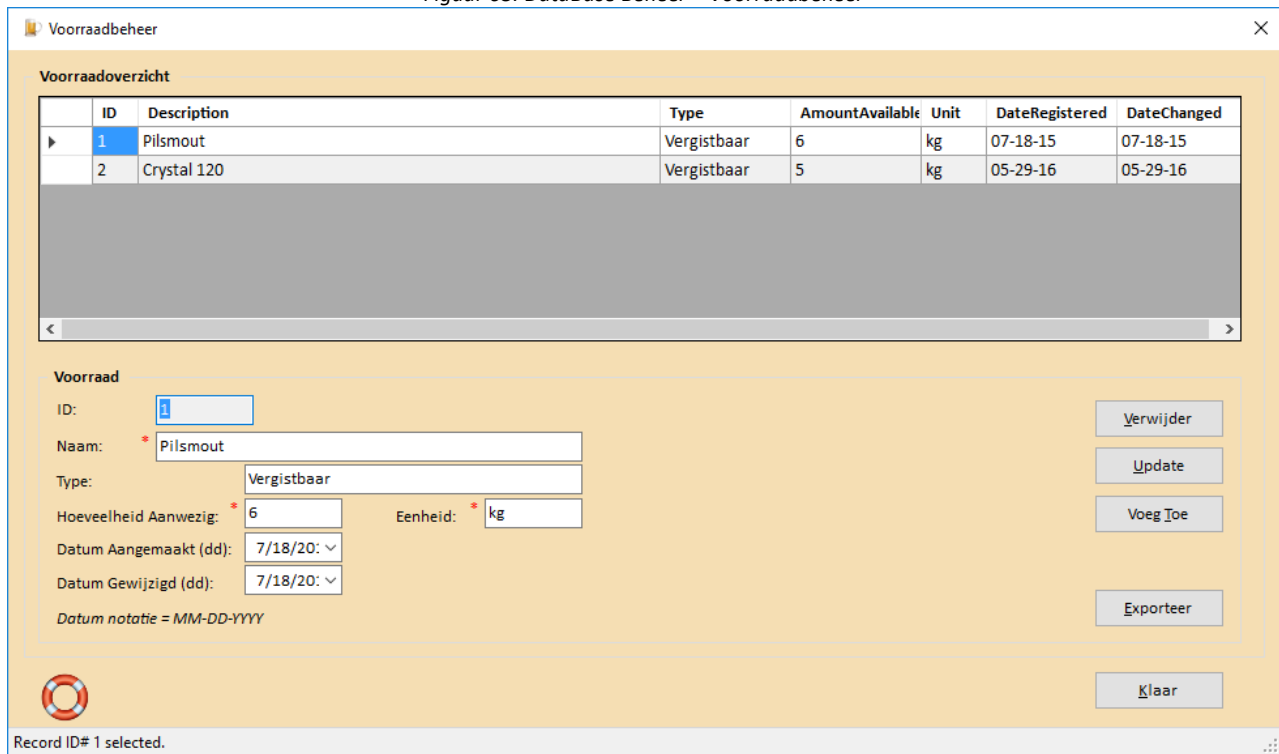
Volume (ml): *

Record ID# 1 selected.

Menu DataBase Beheer - Voorraadbeheer...

Het menu DataBase Beheer – Voorraadbeheer... geeft een overzicht van de aanwezige voorraad. Tevens kan de voorraad actueel gehouden worden.

Figuur 63: DataBase Beheer – Voorraadbeheer



The screenshot shows a window titled 'Voorraadbeheer' with a close button (X) in the top right corner. The main area is divided into two sections. The top section, 'Voorraadoverzicht', contains a table with the following data:

ID	Description	Type	AmountAvailable	Unit	DateRegistered	DateChanged
1	Pilsmout	Vergistbaar	6	kg	07-18-15	07-18-15
2	Crystal 120	Vergistbaar	5	kg	05-29-16	05-29-16

The bottom section, 'Voorraad', contains a form for editing a selected item. The form fields are:

- ID:
- Naam:
- Type:
- Hoeveelheid Aanwezig: Eenheid:
- Datum Aangemaakt (dd):
- Datum Gewijzigd (dd):

Buttons on the right side of the form include: Verwijder, Update, Voeg Toe, Exporteer, and Klaar. A status bar at the bottom left shows a lifebuoy icon and the text 'Record ID# 1 selected.'.

Menu DataBase Beheer – Persoonlijke Recepten DB...

Het menu DataBase Beheer – PDB... geeft een overzicht van de recepten aanwezig in de Persoonlijke Recepten Data Base. De informatie kan in dit scherm gewijzigd worden/actueel gehouden worden.

Figuur 64: DataBase Beheer – Persoonlijke Recepten Data Base

Persoonlijke Recepten Data Base

Persoonlijke Recepten Data Base

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

Persoonlijk Recept

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

Biernaam: Demo Enkelbrouw

Brouwdatum: 11-18-12

Versie: 1

Klasse: C

Bierstijl: Sterke Blonde2

Recept: [BROdeLuxe_Version]
Versie=BROdeLuxe 2.2.0.0
[ReceptStatus]
Status=8159

Verwijder

Update

Voeg Toe

Klaar

Record ID# 1 selected.

Pag 91 van 126

Menu DataBase Beheer – Voeg PDB's samen...

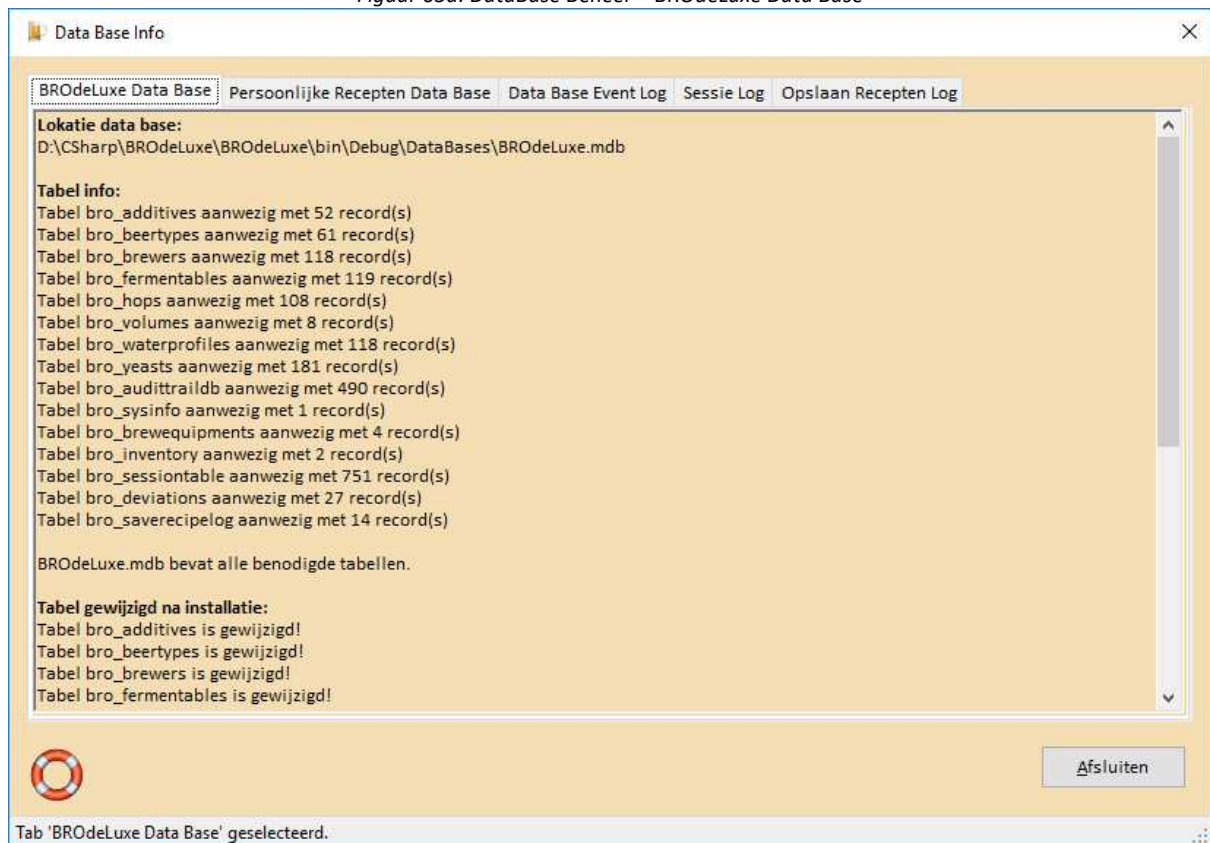
Het menu DataBase Beheer – Voeg PDB's samen... geeft de gebruiker de mogelijkheid om een PDB (Persoonlijke Recepten data base) van een andere gebruiker in te lezen en samen te voegen met zijn eigen PDB. Er zal gevraagd worden om de BRodeLuxe_PDB.mdb (of andere bestandsnaam met extensie .mdb) die ingelezen moet worden te selecteren. Vervolgens worden de recepten uit het ingelezen bestand die nog niet aanwezig zijn in de gebruiker zijn/haar PDB, toegevoegd aan de gebruiker zijn/haar PDB.

Menu DataBase Beheer – Data Base Info

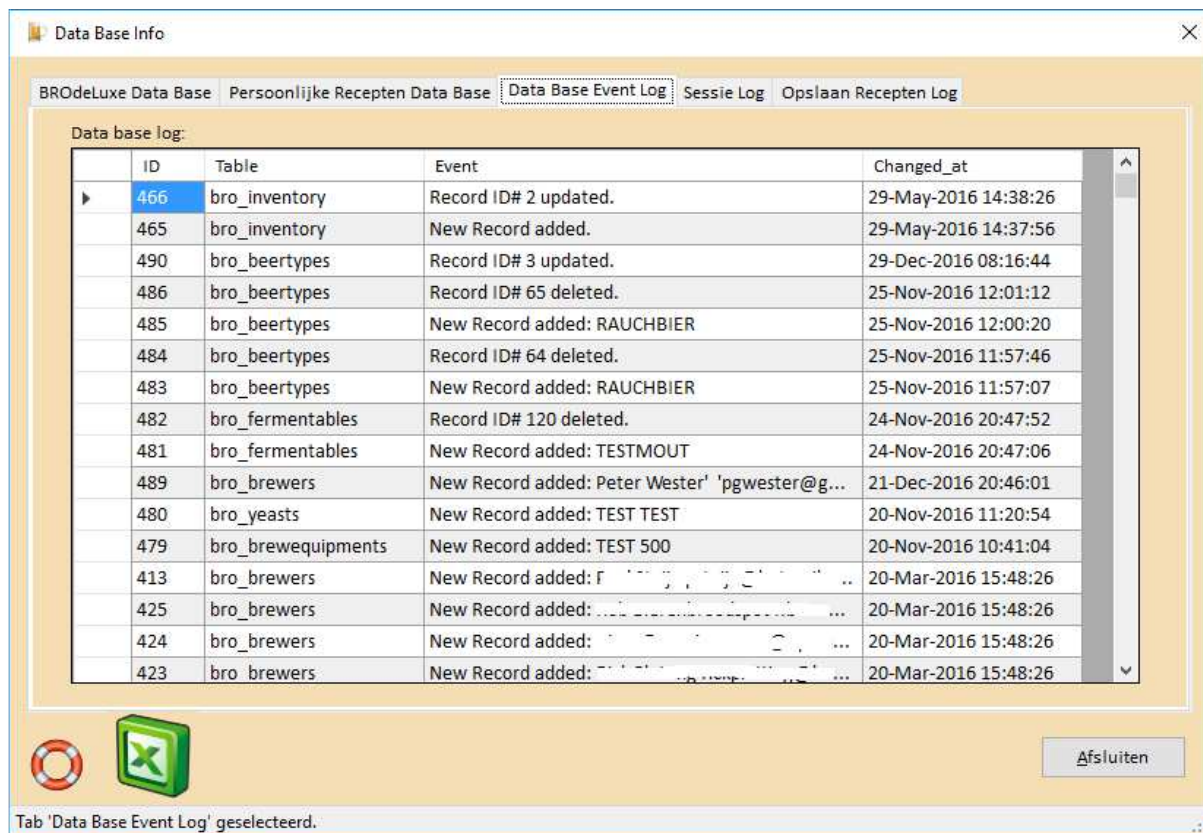
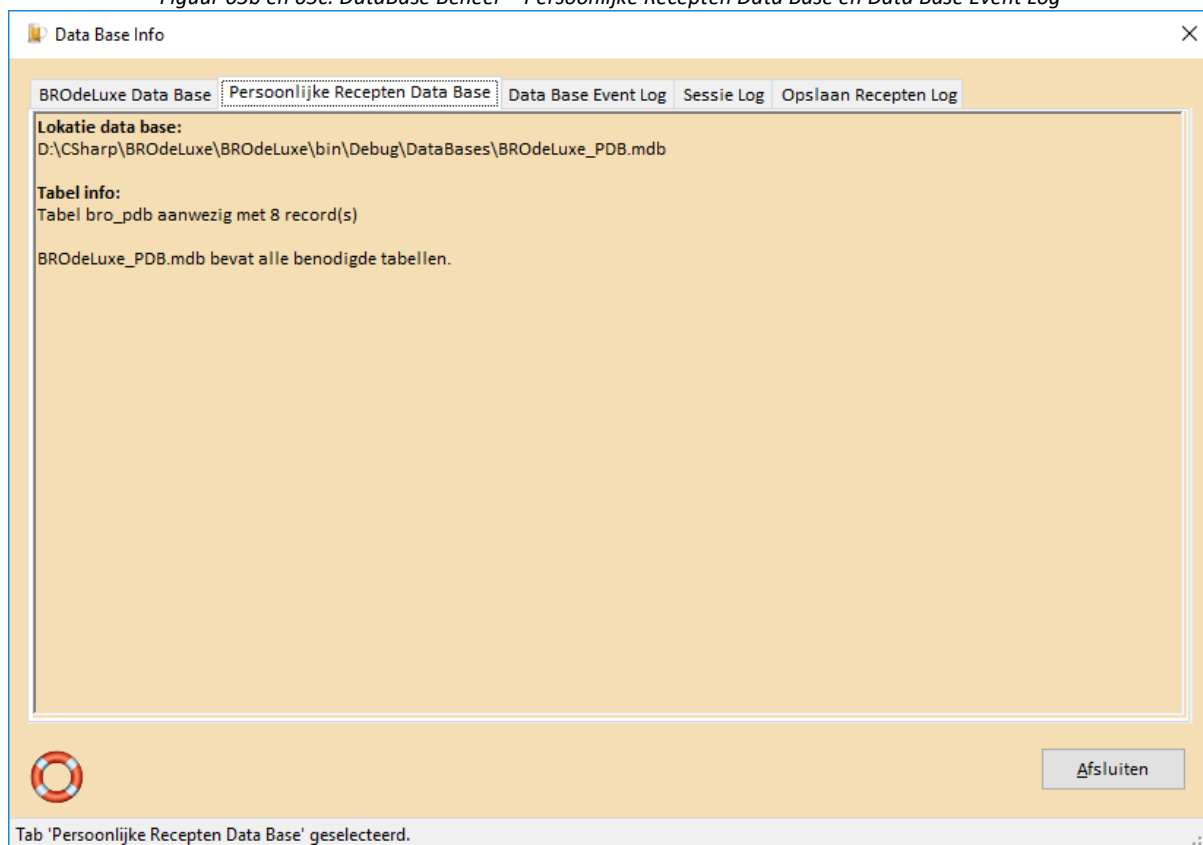
Het menu DataBase Beheer – Data Base Info geeft informatie over de gebruikte data bases BROdeLuxe.mdb en BROdeLuxe_PDB.mdb. Van BROdeLuxe.mdb wordt aangegeven of alle tabellen aanwezig zijn en of de tabellen gewijzigd zijn na installatie, zie Figuur 65a en 65b. De Data Base Log laat zien welke record in welke tabel op welk tijdstip is gewijzigd/verwijderd, zie figuur 65c. Figuur 65d laat zien wanneer een BROdeLuxe sessie is gestart en geëindigd. Figuur 65e laat zien wanneer een recept opgeslagen is.

BROdeLuxe.mdb en BROdeLuxe_PDB.mdb zijn te openen in MS Access en zijn niet password beveiligd.

Figuur 65a: DataBase Beheer – BROdeLuxe Data Base



Figuur 65b en 65c: DataBase Beheer – Persoonlijke Recepten Data Base en Data Base Event Log



BROdeLuxe2 Help

Figuur 65d en 65e: DataBase Beheer – Sessie Log en Opslaan recepten Log

Data Base Info

BROdeLuxe Data Base Persoonlijke Recepten Data Base Data Base Event Log **Sessie Log** Opslaan Recepten Log

Sessie log:

ID	WinAccount	SessionNumber	SessionStart	SessionEnd	DURATION
751	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...	7929	27-Jan-2017 10:49:01		
750	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...	7928	27-Jan-2017 10:28:01	27-Jan-2017 10:48:49	1248
749	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...	7927	26-Jan-2017 21:28:26	26-Jan-2017 21:29:44	78
748	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...	7926	23-Jan-2017 20:45:03	23-Jan-2017 20:45:59	56
747	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...	7925	23-Jan-2017 20:41:33	23-Jan-2017 20:44:18	165
746	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...	7924	23-Jan-2017 20:29:12	23-Jan-2017 20:40:55	703
745	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...	7923	23-Jan-2017 20:21:43	23-Jan-2017 20:22:36	53
744	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...	7922	23-Jan-2017 20:16:35	23-Jan-2017 20:17:03	28
743	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...	7921	23-Jan-2017 20:15:02	23-Jan-2017 20:15:33	31
742	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...	7920	23-Jan-2017 20:08:11	23-Jan-2017 20:08:40	29
741	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...	7919	23-Jan-2017 20:06:47	23-Jan-2017 20:07:22	35
740	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...	7918	22-Jan-2017 22:51:32	22-Jan-2017 22:52:31	59
739	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...	7917	22-Jan-2017 22:48:21	22-Jan-2017 22:48:47	26
738	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...	7916	22-Jan-2017 22:44:41	22-Jan-2017 22:44:50	9
737	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...	7915	22-Jan-2017 22:42:34	22-Jan-2017 22:43:08	34

Afsluiten

Tab 'Sessie Log' geselecteerd.

Data Base Info

BROdeLuxe Data Base Persoonlijke Recepten Data Base Data Base Event Log Sessie Log **Opslaan Recepten Log**

Opslaan Recepten log:

ID	BeerName	FileName	RecipeV	SavedAt	WinAccount
14	Pilsener Urtyp	D:\CSharp\BROdeLuxe\BROdeLux...	8	15-Jan-2017 11:26:08	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...
13	Pilsener Urtyp	D:\CSharp\BROdeLuxe\BROdeLux...	7	15-Jan-2017 11:04:11	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...
12	Pilsener Urtyp	D:\CSharp\BROdeLuxe\BROdeLux...	6	15-Jan-2017 10:10:42	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...
11	Pilsener Urtyp	D:\CSharp\BROdeLuxe\BROdeLux...	5	15-Jan-2017 09:54:09	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...
10	Pilsener Urtyp	D:\CSharp\BROdeLuxe\BROdeLux...	4	15-Jan-2017 09:38:54	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...
9	Pilsener Urtyp	D:\CSharp\BROdeLuxe\BROdeLux...	3	15-Jan-2017 09:38:14	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...
8	Pilsener Urtyp	D:\CSharp\BROdeLuxe\BROdeLux...	2	15-Jan-2017 09:37:22	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...
7	Demo Enkelbrouw	C:\BROdeLuxe2\Recipes\Test_HSF...	3	15-Jan-2017 09:29:59	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...
6	Demo Enkelbrouw	C:\BROdeLuxe2\Recipes\Test_HSF...	2	15-Jan-2017 09:28:48	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...
5	Demo Enkelbrouw	C:\BROdeLuxe2\Recipes\Test_HSF...	1	15-Jan-2017 09:27:03	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...
4	Brown Porter	D:\BROdeLuxe\Recepten\BBB_Bro...	13	21-Dec-2016 20:47:24	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...
3	Brown Porter	D:\BROdeLuxe\Recepten\BBB_Bro...	12	21-Dec-2016 20:47:07	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...
2	Brown Porter	D:\BROdeLuxe\Recepten\BBB_Bro...	11	21-Dec-2016 20:44:13	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...
1	Pilsener Urtyp	C:\BROdeLuxe2\Temp\ReceptSugg...	2	11-Aug-2016 21:29:49	\\DESKTOP-MDPJ8AQ\B...

Afsluiten

Tab 'Opslaan Recepten Log' geselecteerd.

Menu BROdeLuxe Online - Open BROdeLuxe Online

Van BROdeLuxe is sinds april 2011 ook een Online versie beschikbaar! Hierdoor is het mogelijk om bier recepten volgens de BROdeLuxe filosofie in een browser te maken. Tevens kunnen recepten in *.kbg en *.xml formaat uitgewisseld worden tussen BROdeLuxe Online en BROdeLuxe/BROdeLuxe2. Recepten binnen BROdeLuxe Online kunnen publiekelijk gemaakt worden door de recipe owner. Hiermee kunnen anderen ook gebruik maken van het recept. Door het recept weer op te slaan als nieuw recept binnen de BROdeLuxe Online database kan ownership worden verkregen, en kan het recept gewijzigd worden.

In het najaar 2010 hebben Horst Gerrlich en Peter Wester de krachten gebundeld om BROdeLuxe beschikbaar te maken aan een groter publiek dmv een online versie. BROdeLuxe Online is het resultaat van deze krachtenbundeling en is [hier](#) te vinden. Vermeld dient te worden dat BROdeLuxe Online niet alle functionaliteit aan boord heeft van de klassieke versie BROdeLuxe en BROdeLuxe2. In de online versie is het niet mogelijk om multibrouwen te berekenen en meerdere recepten tegelijk te openen.

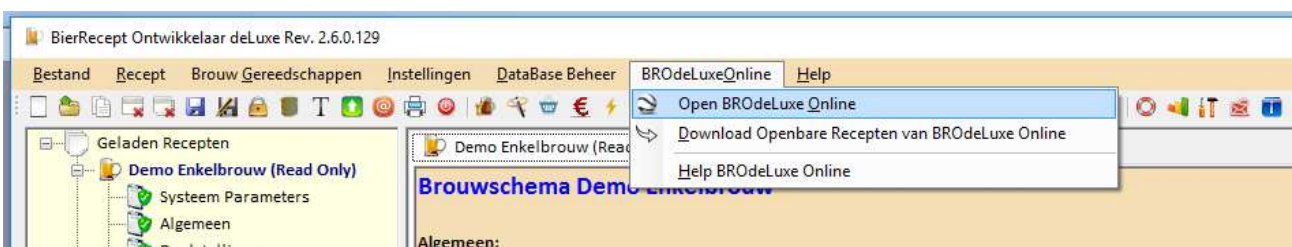
Het streven is om de functionaliteiten in de versies van de klassieke BROdeLuxe en BROdeLuxe Online synchroon te laten verlopen.

Voor de Help file van BROdeLuxe Online en de FAQ, zie de documentatie map in de root folder van BROdeLuxe2.

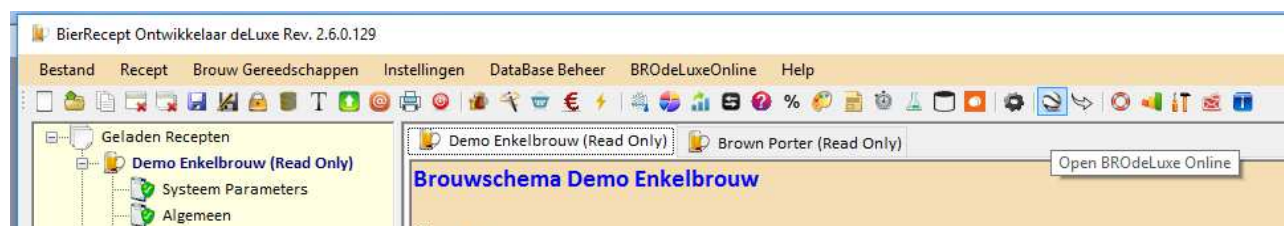
Figuur 66: BROdeLuxe Online – Open BROdeLuxe Online



BROdeLuxe Online is aan te roepen via het menu



of via de toolbar.



Menu BRodeLuxe Online - Download Openbare Recepten van BRodeLuxe Online

Via menu BRodeLuxe Online – Download Openbare Recepten van BRodeLuxe Online worden de recepten die door de BRodeLuxe Online gebruikers zijn aangeduid als openbaar, gedownload als zip bestand in \\root BRodeLuxe2\Temp. Vervolgens wordt het zip bestand automatisch uitgepakt, ook in \\root BRodeLuxe2\Temp.
Per 29 juli 2016 staan er ca ~145 openbare recepten in de BRodeLuxe Online Database.

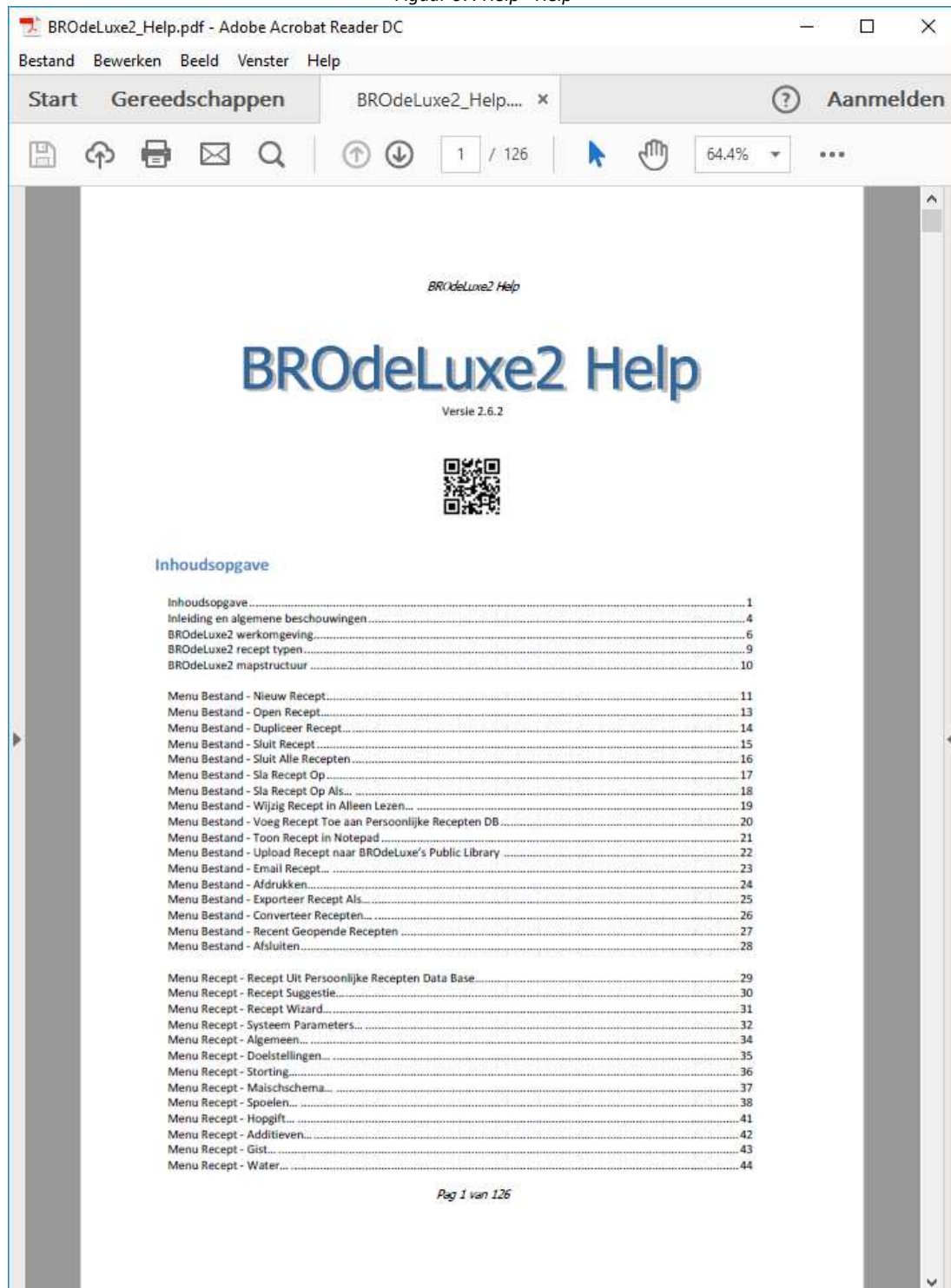
Menu BRodeLuxe Online - Help BRodeLuxe Online

Via menu BRodeLuxe Online – Help BRodeLuxe Online wordt het help bestand van BRodeLuxe Online getoond.

Menu Help – Help

Menu Help – Help opent dit document!

Figuur 67: Help - Help



Menu Help - Snel Start - Algemeen

Menu Help – Snel Start – Algemeen opent een presentatie waarin kort en bondig de algemene zaken achter BRodeLuxe wordt behandeld.

De presentatie is te vinden als \\root BRodeLuxe2\Documentation\QS_BRodeLuxe_Algemeen.pdf .

Menu Help – Snel Start - Recepten

Menu Help – Snel Start – Recepten opent een presentatie waarin het maken/wijzigen en beheren van recepten aan de orde komt.

Goed om snel aan de start te kunnen met het maken van recepten!

De presentatie is te vinden als \\root BRodeLuxe2\Documentation\QS_BRodeLuxe_Recepten.pdf .

Menu Help – Snel Start – Data Base Beheer

Menu Help – Snel Start – Data Base Beheer opent een presentatie waarin het maken/wijzigen en beheren van de tabellen in de BRodeLuxe data base aan de orde komt.

Goed om snel aan de start te kunnen met het beheren van data in de BRodeLuxe data base!

De presentatie is te vinden als \\root BRodeLuxe2\Documentation\QS_BRodeLuxe_DB.pdf .

Menu Help – Snel Start – Brouw Gereedschappen

Menu Help – Snel Start – Brouw Gereedschappen opent een presentatie waarin de Brouw Gereedschappen aan de orde komen.

Goed om snel de kracht van de Brouw Gereedschappen te ontdekken!

De presentatie is te vinden als \\root BRodeLuxe2\Documentation\QS_BRodeLuxe_Tools.pdf .

Menu Help – Snel Start – Tips And Tricks

Menu Help – Snel Start – Tips And Tricks opent een presentatie waarin Tips And Tricks onder de aandacht worden gebracht.

Goed om snel de kracht van de Tips And Tricks te ontdekken en toe te passen!

De presentatie is te vinden als \\root BRodeLuxe2\Documentation\QS_BRodeLuxe_TaT.pdf .

Menu Help - BRodeLuxe Update

Menu Help – BRodeLuxe Update controleert of er een update aanwezig is op de BRodeLuxe server vergeleken met de versie waar deze controle vanuit uitgevoerd wordt. Is er een update aanwezig, wordt de gebruiker gevraagd om deze te downloaden of niet. Wordt voor download gekozen, dan wordt het bestand geparkeerd in de Temp map van de BRodeLuxe2 root.

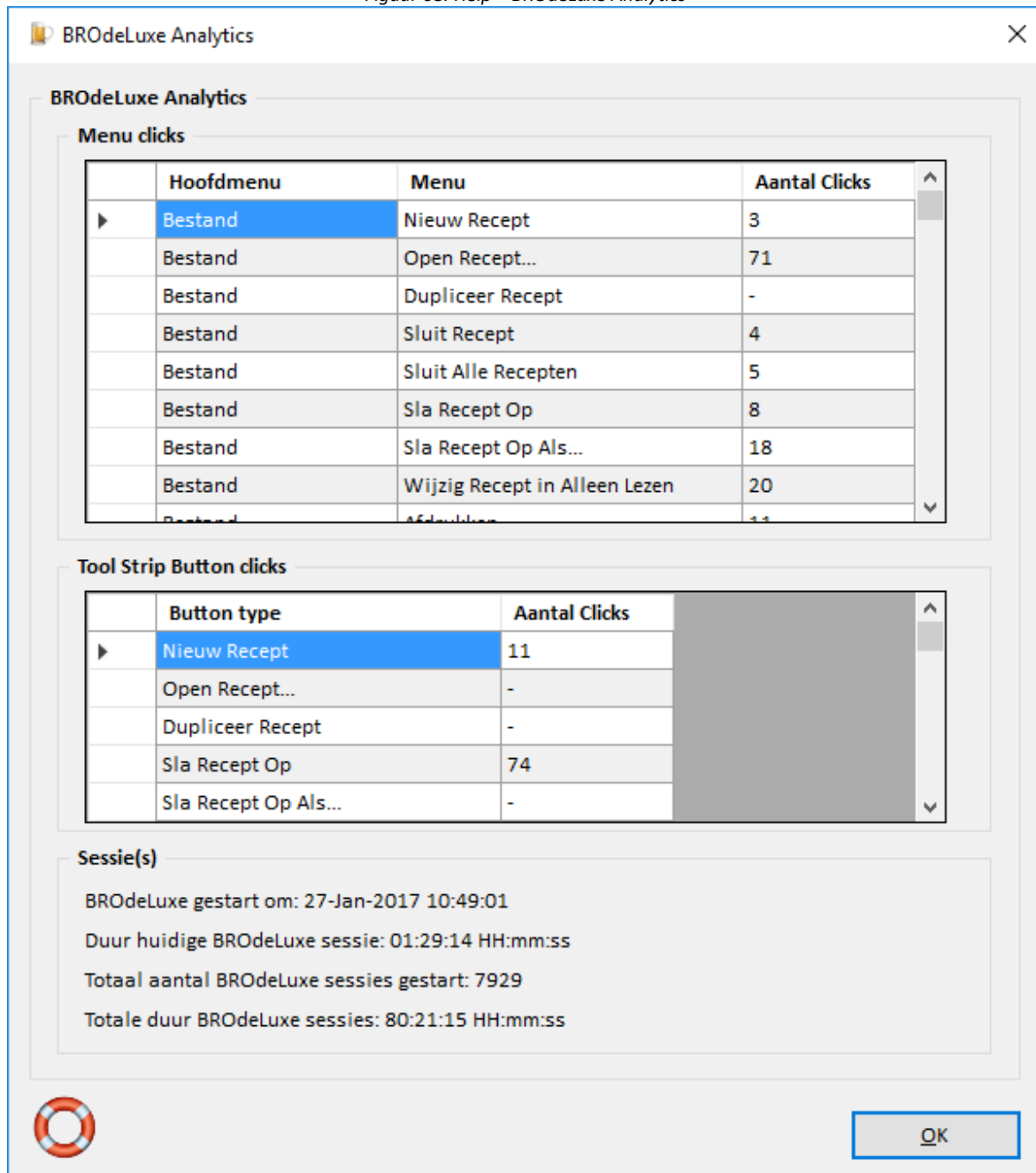
Het automatisch installeren is in versie BRodeLuxe2 2.5 een feit. De automatische update wordt verzorgd door BROUpdater.exe . Alle handelingen worden gelogd in de BRodeLuxe.log.

Voordeel van de automatisch update is de at de update tijd korter is, de data bases niet worden teruggezet naar de initiele data bases (weliswaar eenvoudig terug te kopiëren, maar niet elegant) en updates op deze manier de gebruiker sneller bereikt.

Menu Help - BROdeLuxe Analytics

Via menu Help – BROdeLuxe Analytics worden karakteristieken van het BROdeLuxe2 gebruik weergegeven, zoals hoe vaak BROdeLuxe2 is gestart, hoe lang de gezamenlijke sessies duurden, welke menu's en toolbar buttons aangeklikt zijn.

Figuur 68: Help – BROdeLuxe Analytics



Menu Help – Software Development Kit

Het menu Help – Software Development Kit toont het document \\root BRodeLuxe2\Documentation\BRodeLuxe2_SDK.pdf. Hierin staat hoe de BRO Engine te gebruiken. De voornaamste methoden en properties worden besproken.

Een voorbeeld project in C# volgt in latere versie en/of wordt beschikbaar gemaakt op www.brodeluxe.nl .

Menu Help - Toon Log Bestand

Het menu Help – Toon Log Bestand toont het log bestand, indien deze bestaat. In het log bestand worden alle handelingen uitgevoerd door BRodeLuxe2 gelogd. In geval van problemen kan het log bestand opgeroepen worden om terug te vinden wat er gebeurd is. Tevens is het log bestand een naslagwerk van wat ingevoerd is.

Het log bestand is terug te vinden als \\root BRodeLuxe2\Logs\BRodeLuxe.log .

Menu Help - Toon Error Log Bestand

Het menu Help – Toon Error Log Bestand toont het error log bestand, indien deze bestaat. In het error log bestand worden alle errors binnen BRodeLuxe afgevangen gelogd. In geval van problemen kan het error log bestand opgeroepen worden om terug te vinden wat er gebeurd is.

Indien een error zich voordoet wordt dit gemeld in het log bestand, met de verwijzing dat de beschrijving van de error te vinden is in het error log bestand.

Het error log bestand is terug te vinden als \\root BRodeLuxe2\Logs\BRodeLuxe_Error.log .

Menu Help - Contact...

Via menu Help – Contact kan contact met BROdeLuxe2 gezocht worden. In het bericht dat verzonden wordt (via brodeluxe2@gmail.com) kan aangegeven worden waar het om gaat en of het recept, log file, error log file, BROdeLuxe db, Persoonlijke Recepten db en BROdeLuxe Analytics meegezonden moet worden. In geval dat er fouten optreden en deze via Contact gemeld worden, is het aan te raden zoveel mogelijk relevante informatie mee te sturen.

Figuur 69: Help - Contact

Contact

Bericht

Verstuur hier Uw bericht/aanbeveling/verzoek/foutmelding naar BROdeLuxe2@gmail.com. Als U antwoord op het bericht wilt hebben, vermeld Uw e-mail adres in Uw bericht.

Reden: Opmerking

Bericht (maximaal 1024 karakters):

BROdeLuxe team, ik wil het volgende melden:

Nog 1024 karakters beschikbaar

☒ Attach Recept

☒ Attach Log File (indien aanwezig)

☒ Attach Error Log File (indien aanwezig)

☐ Attach BROdeLuxe Data Base

☐ Attach Persoonlijke Recepten Data Base

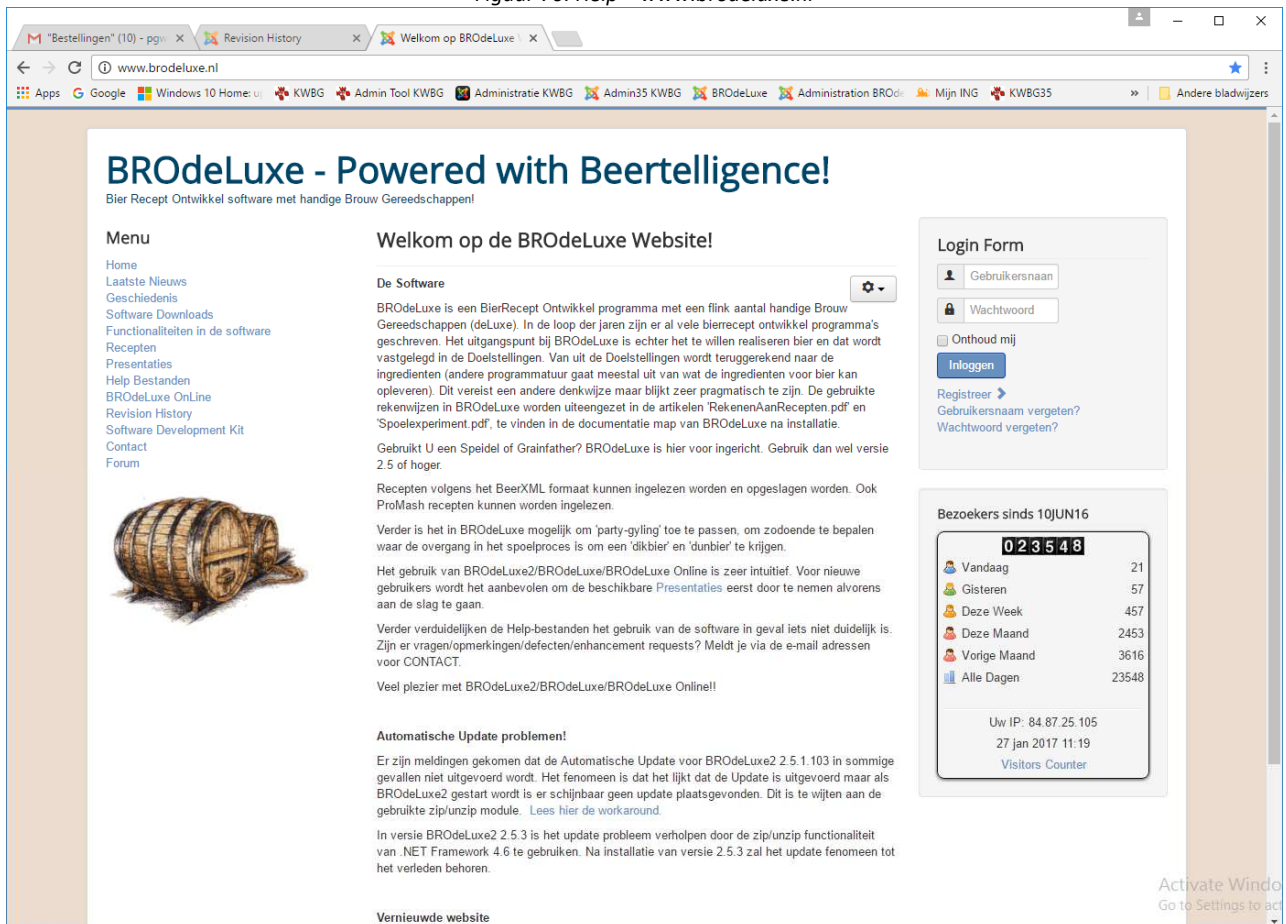
☒ Vermeld BROdeLuxe Analytics

 Klaar Verstuur Email

Menu Help – www.brodeluxe.nl

Via menu Help – www.brodeluxe.nl wordt de gebruiker naar de website www.brodeluxe.nl gebracht (mits er internet verbinding is). Op deze website is het laatste nieuws en meest recente downloads te vinden. De website is doelbewust zeer eenvoudig gehouden.

Figuur 70: Help – www.brodeluxe.nl



BROdeLuxe - Powered with Beertelligence!
Bier Recept Ontwikkel software met handige Brouw Gereedschappen!

Menu

- Home
- Laatste Nieuws
- Geschiedenis
- Software Downloads
- Functionaliteiten in de software
- Recepten
- Presentaties
- Help Bestanden
- BROdeLuxe OnLine
- Revision History
- Software Development Kit
- Contact
- Forum

Welkom op de BROdeLuxe Website!

De Software

BROdeLuxe is een BierRecept Ontwikkel programma met een flink aantal handige Brouw Gereedschappen (deLuxe). In de loop der jaren zijn er al vele bierrecept ontwikkel programma's geschreven. Het uitgangspunt bij BROdeLuxe is echter het te willen realiseren bier en dat wordt vastgelegd in de Doelstellingen. Van uit de Doelstellingen wordt teruggerekend naar de ingrediënten (andere programmatuur gaat meestal uit van wat de ingrediënten voor bier kan opleveren). Dit vereist een andere denkwijze maar blijkt zeer pragmatisch te zijn. De gebruikte rekenwijzen in BROdeLuxe worden uiteengezet in de artikelen 'RekenenAanRecepten.pdf' en 'Spoelexperiment.pdf', te vinden in de documentatie map van BROdeLuxe na installatie.

Gebruikt U een Speidel of Grainfather? BROdeLuxe is hier voor ingericht. Gebruik dan wel versie 2.5 of hoger.

Recepten volgens het BeerXML formaat kunnen ingelezen worden en opgeslagen worden. Ook ProMash recepten kunnen worden ingelezen.

Verder is het in BROdeLuxe mogelijk om 'party-gyling' toe te passen, om zodoende te bepalen waar de overgang in het spoelproces is om een 'dikbier' en 'dunbier' te krijgen.

Het gebruik van BROdeLuxe2/BROdeLuxe/BROdeLuxe Online is zeer intuïtief. Voor nieuwe gebruikers wordt het aanbevolen om de beschikbare *Presentaties* eerst door te nemen alvorens aan de slag te gaan.

Verder verduidelijken de Help-bestanden het gebruik van de software in geval iets niet duidelijk is. Zijn er vragen/opmerkingen/defecten/enhancement requests? Meldt je via de e-mail adressen voor CONTACT.

Veel plezier met BROdeLuxe2/BROdeLuxe/BROdeLuxe Online!

Automatische Update problemen!

Er zijn meldingen gekomen dat de Automatische Update voor BROdeLuxe2 2.5.1.103 in sommige gevallen niet uitgevoerd wordt. Het fenomeen is dat het lijkt dat de Update is uitgevoerd maar als BROdeLuxe2 gestart wordt is er schijnbaar geen update plaatsgevonden. Dit is te wijten aan de gebruikte zip/unzip module. [Lees hier de workaround.](#)

In versie BROdeLuxe2 2.5.3 is het update probleem verholpen door de zip/unzip functionaliteit van .NET Framework 4.6 te gebruiken. Na installatie van versie 2.5.3 zal het update fenomeen tot het verleden behoren.

Login Form

Gebruikersnaam
Wachtwoord

☐ Onthoud mij

Inloggen

[Registreer](#)
[Gebruikersnaam vergeten?](#)
[Wachtwoord vergeten?](#)

Bezoekers sinds 10JUN16

0 2 3 5 4 8	
Vandaag	21
Gisteren	57
Deze Week	457
Deze Maand	2453
Vorige Maand	3616
Alle Dagen	23548

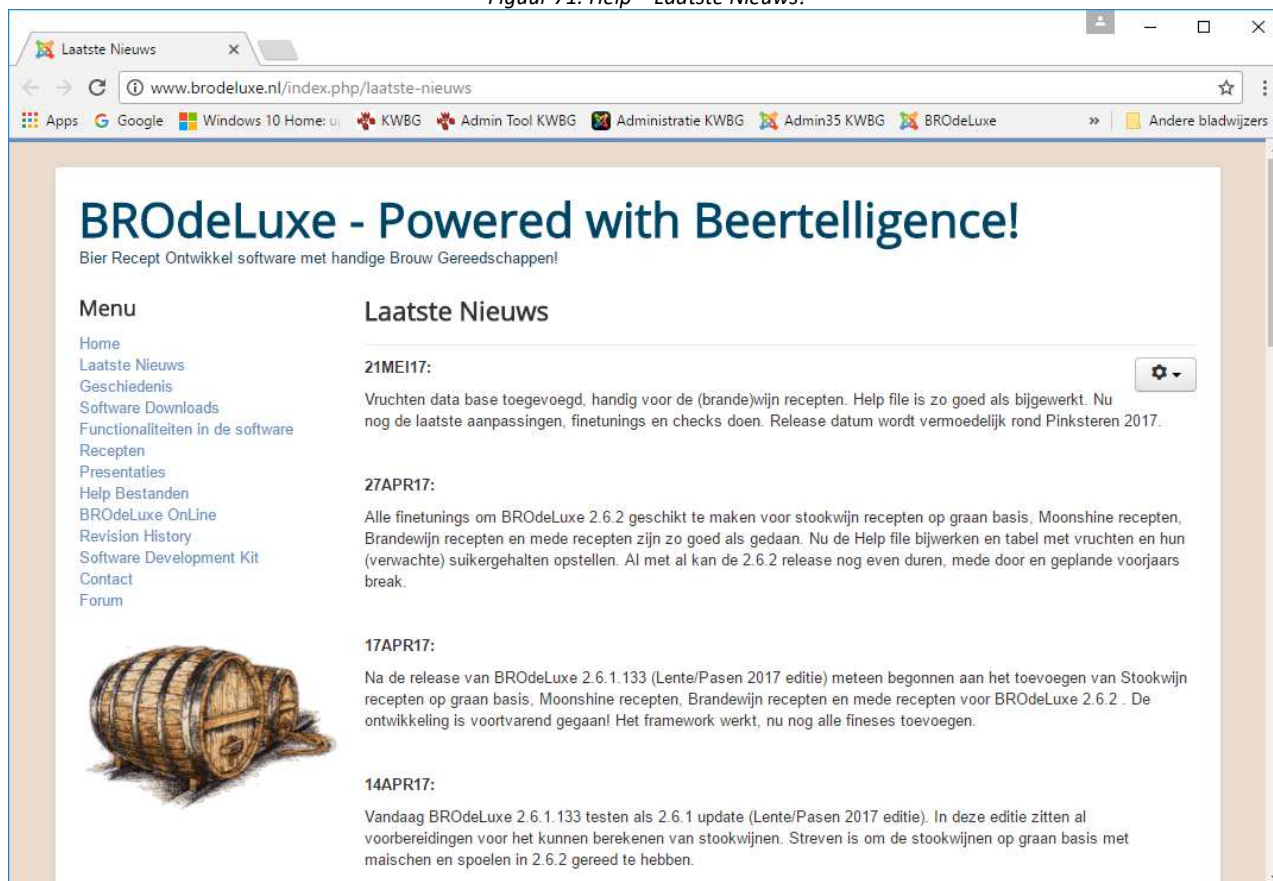
Uw IP: 84.87.25.105
27 jan 2017 11:19
[Visitors Counter](#)

Vernieuwde website

Menu Help – Laatste Nieuws!

Via menu Help – www.brodeluxe.nl wordt de gebruiker naar de website www.brodeluxe.nl gebracht (mits er internet verbinding is) en de pagina Laatste Nieuws geopend. Hier worden de meest recente updates en ontwikkelingen geventileerd.

Figuur 71: Help – Laatste Nieuws!



Menu Help - Info BROdeLuxe

Via menu Help – Info BROdeLuxe wordt de informatie/achtergronden/bronnen/dankbetuiging over BROdeLuxe2 vermeld.

Figuur 72: Help – Info BROdeLuxe



Revision History

Revision history

=====

2.7 Winter 2018

- Ontwikkelomgeving BROdeLuxe2 upgraden naar Visual Studio Community 2017
- Recept is veranderd ipv kan veranderd zijn
- Brouwwater samenstelling in receptoverzicht na toevoegen van brouwzouten

2.6.2.139 (28 Mei 2017) 2017 Zomer Editie

- Stookwijnen, 'moonshine' recepten, brandewijn recepten en mede recepten kunnen worden uitgevoerd. (2.6.2.134 17APR17)
- Fixed: sorteren op kooktijd hoppen in Stopwatch. (2.6.2.135 23APR17)
- Fixed: check op waarde Refractometer velden in Evaluatie scherm. (2.6.2.135 23APR17)
- Fixed: Systeem Parameters Opmerking tonen. (2.6.2.135 23APR17)
- Emailen van recept uitgebreid. (2.6.2.136 27APR17)
- Opties uitgebreid met default tekst voor emailen van recepten. (2.6.2.136 27APR17)
- Toevoegingen in recept overzicht uitgebreid. (2.6.2.136 27APR17)
- Demo recepten voor Stookwijnen, moonshine, brandewijn en mede aangemaakt. (2.6.2.136 27APR17)
- Aangepast: het verhogen van het aantal keer pollen naar de geconverteerde xml file na openen van PROMASH recept bestanden via conversietool. (2.6.2.137 14MAY17)
- Toegevoegd: Vruchten database met daarin verwachte suikergehalte. Handig voor de (brande)wijn recepten. (2.6.2.138 21MAY17)
- Finetuning nav testen RC1 build 138. (2.6.2.139 28MAY17)

2.6.1.133 (14 April 2017) 2017 Lente Editie

- Statusbar aan alle recept schermen toegevoegd. De insteek is om foutieve invoer nader te omschrijven in de statusbar om zodoende efficiënter het 'gebruikers probleem' op te lossen. (2.6.1.130 25FEB17)
- Fixed: Invoer probleem Additieven scherm. (2.6.1.130 25FEB17)
- Fixed: Invoer probleem Gist scherm. (2.6.1.130 25FEB17)
- Demo enkelbrouw.bro wordt geopend als BROdeLuxe voor het eerst gestart wordt. (2.6.1.131 25FEB17)
- Default unit Refractometer in Opties. (2.6.1.132 08APR17)
- Keuze type refractometer aan Evaluatie toegevoegd. (2.6.1.132 08APR17)
- Icon uploaden naar FTP site vervangen door 'delen' icon. (2.6.1.132 08APR17)
- Finetuning berekening ingredienten in BRO Engine. (2.6.1.133 14APR17)
- Moederkoolzuur als Koolzuur ondergrens genomen in Doelstellingen. (2.6.1.133 14APR17)
- QR-code toegevoegd in Help bestand. (2.6.1.133 14APR17)

2.6.0.129 (31 Januari 2017) 2017 Editie

- Fixed: Toegang tot het pad C:\BROdeLuxe2\Temp\ReceptSuggestie.bro is geweigerd. (2.6.0.119 06DEC16)
- Finetuning BROUpdater. (2.6.0.120 12DEC16)
- Quotes in recept kunnen problemen met SQL queries geven, quotes worden vervangen door spaties. (2.6.0.121 22DEC16)
- Brix en Plato waarden worden vermeld in recept overzicht. Tevens keuze om spoelcurve in Brix of Plato te tonen. (2.6.0.122 31DEC16)
- Logging spoelcurve en Hopgifte uitgebreid. (2.6.0.122 31DEC16)
- Recept gegevens in Refractometer Gereedschap tonen indien aanwezig. (2.6.0.123 01JAN17)
- Logging Refractometer Gereedschap uitgebreid. (2.6.0.123 01JAN17)
- Maximum MashRatio gewijzigd van 6 naar 8 L/kg (generiek). (2.6.0.124 13JAN17)
- Stopwatch ontwerp aangepast en first wort hoppen toegevoegd aan hopgiften tijdens koken. (2.6.0.125 13JAN17)
- Hopstoragefactor wordt opgeslagen in recept. (2.6.0.126 15JAN17)
- Betazuur wordt opgeslagen in recept. (2.6.0.126 15JAN17)

BROdeLuxe2 Help

- Tools Hopstorage, Hop Partition Magic, pH aanpassing nader geïntegreerd met recept. (2.6.0.127 15JAN17)
- DB Info: Data Base Event Log, Sessie Log en Recepten opslaan log te exporteren naar .csv bestanden. (2.6.0.128 22JAN17)
- DB Info: status balk toegevoegd. (2.6.0.128 22JAN17)
- Presentatie Continue hoppen in BROdeLuxe2 toegevoegd aan Continue Hop scherm. (2.6.0.128 22JAN17)
- Logging in het algemeen verder uitgebreid.

2.5.4.118 (6 December 2016) Winter 2016 Editie

In deze versie zijn weer een aantal zaken verbeterd, gewijzigd en toegevoegd, en wel:

- Importeer functie voor DB Beheer - Additieven, Brouwinstallaties, Afwijkingen, Gisten, Hoppen, Waterprofielen, Bierstijlen en Vergistbare Ingrediënten (2.5.4.117 18-25NOV16)
- Maximale Aromahop kooktijd instelbaar (hidden feature) (2.5.4.117 18NOV16)
- Het kunnen toevoegen van checkboxes aan recept overzicht om zodoende een checklist tijdens brouwen te hebben (2.5.4.118 05DEC16)

2.5.3.116 (30 Oktober 2016) Herfst 2016 Editie

In deze versie zijn weer een aantal zaken verbeterd, gewijzigd en toegevoegd, en wel:

- Gebouwd in Visual Studio 2015 SP3
- .NET Framework 4.6 platform (ipv huidige 4.0 versie). (2.5.3.112 18AUG16)
- Verberg/Toon Help panel bij Opties. (2.5.3.112 18AUG16)
- Archive/Unarchive module vervangen door .NET functionaliteit om BROUpdate fenomeen op te lossen. (2.5.3.113 18AUG16)
- Gereedschap Gistmanagement. (2.5.3.115 09OKT16)

2.5.2.111 (12 augustus 2016) Zomer 2016 Editie

In deze versie zijn weer een aantal zaken verbeterd, gewijzigd en toegevoegd, en wel:

- Gebouwd in Visual Studio 2015
- Check op in gebruik zijn van Opties Help bestanden. (2.5.2.103 05MAY16)
- Brouwers worden automatisch geselecteerd indien menu E-mail recept wordt aangeroepen (2.5.2.104 08MAY16)
- Randvoorwaarden kooktijd voor Drooghoppen aangepast, bedankt Wout. (2.5.2.105 16MAY16))
- pH aanpassing en zuur toevoegen als additief, eenheid toegevoegd. (2.5.2.105 21MAY16)
- Snel Start presentaties Brouw Gereedschappen en Tips & Tricks toegevoegd (2.5.2.106 27MAY16)
- 'Hidden feature' toegevoegd om Spoelcurve bij te stellen (2.5.2.106 27MAY16)
- Check op Recept veranderd na Optimaischer. (2.5.2.106 29MAY16)
- Nieuwe brouwer in Algemeen => naar DB Audit Trail. (2.5.2.107 04JUN16)
- CrLf in Opmerkingen, Maischschemata en Karakteristieken mogelijk. (2.5.2.107 04JUN16)
- Opslaan recept naar db save recipe log. (2.5.2.108 03JUL16)
- Optie om revisie beheer van recepten uit te voeren (revisie nummer wordt verhoogd als het recept opgeslagen wordt en een kopie opgeslagen). (2.5.2.108 03JUL16)
- Verbeterde versie om OS info op te vragen toegevoegd. (2.5.2.109 16JUL16)
- Fix op toets op Volume in Doelstellingen tegen Kookketel volume . (2.5.2.110 06AUG16)
- Aroma hop hoeveelheden mee veranderen met verandering aan Volume Doelstelling. (2.5.2.110 07AUG16)
- Fix op typo aan toevoegen Bier Type in DB beheer - Biertypen/Bierstijlen. (2.5.2.110 07AUG16)
- Nav RC2 testen. (2.5.2.111 12AUG16)

2.5.1.103 (6 mei 2016)

Versie 2.5.1.103 (en volgende) gaat via de automatische update uitgerold worden. In deze versie zijn weer een aantal zaken toegevoegd (als belangrijkste default brouwmeester, Recept Wizard kunnen (de)aktiveren via de recept schermen en Brouw Gereedschap Volume in Vat) en gefixed, mede door het ontvangen van de Error logs.

- Additieven afronden op 3 decimalen in scherm en recept (2.5.0.99 20MAR16)

BROdeLuxe2 Help

- Spoelcurve checken op aanwezigheid spoelcurve data (2.5.0.99 22MAR16)
- Import Brouwers - Open/Close Dbconn buiten import loop (2.5.0.99 20MAR16)
- RE0008_KWBG_Lid_09AUG15 (Selectie van waterprofielen) gefixed (2.5.0.99 21MAR16)
- Hopgift alleen kunnen uitvoeren met afdoende Recept info (2.5.0.99 22MAR16)
- Logfile start van gebruiker op juiste plek gezet (2.5.0.99 22MAR16)
- Bericht dat recept gemaakt is met een nieuwere BRO versie 'top most' gemaakt (2.5.0.99 22MAR16)
- Gereedschap Volume schatting in ketel - cm onder rand toegevoegd (2.5.1.100 28MAR16)
- Optie Default Brouwer toegevoegd (2.5.1.100 25MAR16)
- CheckForUpdate in startup geeft FTP error, gefixed (2.5.1.100 25MAR16)
- L demi water vermelden in recept overzicht (2.5.1.101 08APR16)
- Formclosing - ook in log vermelden (2.5.1.101 12APR16)
- Recept overzicht Evaluatie uitgebreid met Brix waarden (2.5.1.100 05APR16)
- Verwijder komma's inlezen data brouwkosten (2.5.1.101 08APR16)
- Percentage demi initialiseren op 0 bij nieuwe recepten (2.5.1.101 08APR16)
- Close All Recipes, check op aantal recipes en counter (2.5.1.101 09APR16)
- DoHoeveelheidSuikerTerAfvulling tool check op objectives (2.5.1.102 27APR16)
- Alcoholschatting tool, index check op objectives (2.5.1.102 27APR16)
- Quick Start Data base Beheer toegevoegd (2.5.1.102 01MAY16)
- Quick Start Opties toegevoegd (2.5.1.102 05MAY16)

2.5.0.98 (6 maart 2016)

In versie 2.5 zijn weer een flink aantal zaken toegevoegd en gefixed. Een van de belangrijkste toevoegingen is de automatische update via BROUpdater.exe . Vanaf versie 2.5 zal de gebruiker automatisch zijn BROdeLuxe2 versie kunnen updaten zonder dat de achterliggende databases overschreven worden met de 'default' data bases!

Een andere belangrijke toevoeging is de aanpassing voor Speidel/grainFather/BIAB.

Verder hebben de verzonden Error logs (sinds 2.4 geïntroduceerd) ervoor gezorgd dat er verscheidene issues opgelost werden. Bij deze nogmaals de oproep om Error logs te verzenden bij afsluiten van BROdeLuxe. Ook het verzenden van enhancement requests en errors via menu Help - Contact word zeer gewaardeerd.

- Max % alfazuur in config settings toegevoegd (toegevoegd aan versie 2.4.1.68 [02 augustus 2015]).
- timer BROMain public om sneller de berekening en recipe update te doen (toegevoegd aan versie 2.4.1.68 [02 augustus 2015]).
- Vele tooltip texts toegevoegd (toegevoegd aan versie 2.4.1.68 [02 augustus 2015]).
- skins (toegevoegd aan versie 2.4.1.69 [08 augustus 2015]).
- SkinID in Config Settings (toegevoegd aan versie 2.4.1.69 [08 augustus 2015]).
- background color spoelcurve aangepast aan skin (toegevoegd aan versie 2.4.1.69 [02 augustus 2015]).
- Positie aanduiding in spoelcurve toegevoegd (toegevoegd aan versie 2.4.1.70 [30 augustus 2015]).
- Spoelcurve exporteren als csv bestand (toegevoegd aan versie 2.4.1.70 [30 augustus 2015]).
- Extra checks bij Afsluiten via 'X' (toegevoegd aan versie 2.4.1.70 [30 augustus 2015]).
- Spoelcurve Multibrouw omslag volgorde omgedraaid (toegevoegd aan versie 2.4.1.70 [30 augustus 2015]).
- Statusbalk toegevoegd aan Spoelcurve scherm (toegevoegd aan versie 2.4.1.70 [30 augustus 2015]).
- Uitbreiden opties voor overzicht recept (toegevoegd aan versie 2.4.1.71 [05 oktober 2015]).
- Error messages voor splash screen tonen (toegevoegd aan versie 2.4.1.71 [05 oktober 2015]).
- Refractometer berekening uitgebreid met vol% alcohol (toegevoegd aan versie 2.4.2.72 [06 oktober 2015]).
- Alcohol schatting plus vergistingsgraad als gereedschap toegevoegd (toegevoegd aan versie 2.4.2.72 [06 oktober 2015]).
- EBC schatting als gereedschap toegevoegd (toegevoegd aan versie 2.4.2.72 [10 oktober 2015]).
- Printen spoelcurve vanuit spoelcurve scherm (toegevoegd aan versie 2.4.3.73 [19 oktober 2015]).
- Export naar rtf (toegevoegd aan versie 2.4.3.73 [14 oktober 2015]).
- Export naar simpele htm (toegevoegd aan versie 2.4.3.73 [19 oktober 2015]).
- Begin- en Eind koken ook indicatie in graden Plato (toegevoegd aan versie 2.4.3.73 [14 oktober 2015]).
- Biernaam vermelden in caption Gereedschappen (toegevoegd aan versie 2.4.3.73 [14 oktober 2015]).
- Controle op aanwezigheid van Word (toegevoegd aan versie 2.4.3.73 [14 oktober 2015]).
- FTP verbinding check at start up (toegevoegd aan versie 2.4.4.74 [6 november 2015]).

BRodeLuxe2 Help

- Date/Time check controleren (toegevoegd aan versie 2.4.4.75 [6 november 2015]).
- Geavanceerde installatie voor updates (in test fase 2.4.5.76 [15 november 2015]).
- Treeview node clicked gecontroleerd tegen het aantal geladen recepten (toegevoegd aan 2.4.5.76 [15 november 2015]).
- Windows versie vertaling van revisie nummer naar omschrijving in logging (toegevoegd aan 2.4.5.77 [23 november 2015]).
- Check op of Adobe Acrobat is geïnstalleerd (toegevoegd aan 2.4.5.78 [27 november 2015]).
- About - Wat is nieuw in deze release? (toegevoegd aan 2.4.5.79 [5 december 2015]).
- Tabel Afwijkingen (toegevoegd aan 2.4.6.80 [7 december 2015]).
- Energie Verbruik rapport verbeterd (toegevoegd aan 2.4.6.81 [19 december 2015]).
- export recept to xls(x) - via externe tool/VBA, wordt niet opgenomen in BRodeLuxe.
- Anticiperen op binnenkomende Error_log bestanden (on going in alle 2.4.x versies).
- Opmerking maisch schema ontbrak op recept, is nu toegevoegd. (toegevoegd aan 2.4.6.84 [16 januari 2016])
- Opmerking veld toegevoegd aan karakteristieken. (toegevoegd aan 2.4.6.84 [16 januari 2016])
- Opmerking karakteristieken ook toegevoegd op recept. (toegevoegd aan 2.4.6.84 [16 januari 2016])
- Energie Verbruik rapport uitgebreid (toegevoegd aan 2.4.6.85 [24 januari 2016])
- Aanpassingen voor Speidel/Grainfather/BIAB afgerond. (toegevoegd aan 2.4.6.86 [29 januari 2016])
- Volume vrij hoofdwort en hoofdwort vermeld op recept overzicht. (toegevoegd aan 2.4.6.86 [29 januari 2016])
- pH toevoegen aan Evaluatie. (toegevoegd aan 2.4.7.87 [06 februari 2016])
- Printen naar niet default printer werkte niet, is gefixed. (toegevoegd aan 2.4.7.88 [07 februari 2016])
- Volume wateraanpassingen vrij ipv volume doelstelling als max. (toegevoegd aan 2.4.7.89 [08 februari 2016])
- No sparging voor Speidel systemen aan Spoelen toegevoegd. (toegevoegd aan 2.4.7.90 [13 februari 2016])
- menu Help - Snel Start - Algemeen toegevoegd. (toegevoegd aan 2.4.7.91 [14 februari 2016])
- menu Help - Snel Start - Recepten toegevoegd. (toegevoegd aan 2.4.7.91 [14 februari 2016])
- Help file ge-update naar 2.5 . (toegevoegd aan 2.4.7.91 [14 februari 2016])
- Logging Database beheer uitgebreid en Input check uitgebreid. (toegevoegd aan 2.5.0.94 [03 maart 2016], RC1)

2.4.0.67 (23 juli 2015)

- Conversie suikerconcentraties uitgebreid met graden Brix omrekening.
- Suikersiroop Afvul Hulp toegevoegd.
- (Context)menu en toolstripbutton toegevoegd om recepten te tonen met Notepad.
- (Context)menu en toolstripbutton toegevoegd om recepten up te loaden naar BRodeLuxe Public library (via FTP).
- In Navigator knop toegevoegd om overzicht te krijgen van BRodeLuxe Public Library.
- Recepten in BRodeLuxe Public Library kunnen gedownload worden.
- Controle op of EXCEL geïnstalleerd is (voorbereiding voor 2.5).
- Geplande kooktijd in recept overzicht toegevoegd.
- Logging uitgebreid.
- Error trapping uitgebreid.
- Fix op index bepaling van data base gerelateerde routines.
- Datagridviews consistent gemaakt (bedankt McMellow).
- Fix op keuze van brouwinstallatie in recept (bedankt McMellow).
- Uitbreiding op brouwkosten berekening (wordt nu na ieder item berekend ipv na alle ingevoerd te hebben).
- Help file ge-update naar 2.4 .
- SDK toegevoegd.
- SMTP settings ondergebracht in Instelling - Opties in nieuwe tab Gmail en FTP.
- Optie om BRodeLuxe_Error.log te sturen als er een systeem fout is afgevangen.
- Optie toegevoegd om persoonlijke gegevens uit recepten te verwijderen als recept wordt geupload naar de Public Library.
- Meldingen op de status balken uitgebreid voor een betere terugkoppeling naar de gebruiker.
- Uitbreiding toolstrip buttons.
- Nieuw Splash Screen
- Object BrewEquipment uitgebreid met Opmerking (bedankt McMellow).

2.3.1.57 (17 maart 2015)

- Fix: Bij openen Nieuw Recept ontbraken de biersoorten in de dropdown listbox om biersoort te selecteren.
- Indicatie toegevoegd in Doelstellingen of de waarden binnen de biersoort ligt of niet.
- Check op beeldscherm resolutie (aanbeveling is minimaal 1024 x 600)
- Timestamp Start- en Eind sessie vastgelegd in BRDeLuxe.mdb

2.3.0.56 (7 maart 2015)

- Fix: Referentie naar AxInterop.MSComCtl2.dll ontbrak in 2.3.0.55. Hierdoor konden de schermen Water en Karakteristieken niet geopend worden.

2.3.0.55 (3 maart 2015)

- Uitbreiding brouwkosten berekening (toegevoegd aan versie 2.2.1.38 [28 oktober 2014])
- Exporteer brouwers data base als csv bestand (toegevoegd aan versie 2.2.1.38 [28 oktober 2014])
- Benodigde energie in recept overzicht (toegevoegd aan versie 2.2.3.41 [4 november 2014])
- Merging PDB's (toegevoegd aan versie 2.2.2.40 [30 oktober 2014])
- Eigen standaard tekst e-mail brouwkosten (toegevoegd aan versie 2.2.4.43 [30 november 2014])
- Onderdelen Recept overzicht naar eigen inzicht toevoegen of niet (toegevoegd aan versie 2.2.4.43 [30 november 2014])
- Opties: backup bij opstarten en/of afsluiten en lokatie instelbaar (toegevoegd aan versie 2.2.4.43 [30 november 2014])
- Opties worden vergezeld van uitleg (per tab)
- Hop storage factor plus geschat % alphazuur vermeld in recept overzicht (toegevoegd aan versie 2.2.4.43 [30 november 2014])
- Flesvolume <= 2500 ml als max in tabel toe te voegen (toegevoegd aan versie 2.2.4.43 [30 november 2014])
- SysInfo als tabel toevoegen (toegevoegd aan versie 2.2.5.45 [2 december 2014])
- PDB beheren (toegevoegd aan versie 2.2.5.45 [2 december 2014])
- Index tabellen na sorteren op kolommen correct ophalen (bug) (toegevoegd aan versie 2.2.5.45 [2 december 2014])
- Gereedschap toevoegen om Refractometer metingen om te rekenen naar Plato/Brix (toegevoegd aan versie 2.2.6.47 [7 december 2014])
- Data Base Info (toegevoegd aan versie 2.2.7.48 [10 december 2014])
- Brouwinstallatie als tabel toevoegen (toegevoegd aan versie 2.2.8.49 [14 december 2014])
- Voorraadbeheer (toegevoegd aan versie 2.2.9.50 [26 december 2014])
- Eigen standaard tekst boodschappenlijst (toegevoegd aan versie 2.2.11.52 [10 februari 2015])
- Optimaischer en Maximaischer proces gefinetuned.
- DB repair optie
- Aan Data base beheer schermen export knop toegevoegd om tabel als csv te exporteren
- 'Overigen' toegevoegd als beertype (Op verzoek van Peter H. Peter, bedankt!)
- Grootte log file instelbaar als optie
- Save As wordt toegevoegd aan Menu Recent Geopene Files.
- Klasse aanduiding aan de bierstijlen toegevoegd in dropdown in scherm Doelstellingen
- Klasse aanduiding aan de bierstijlen toegevoegd in Navigator voor Recept Suggestie
- Menu Gereedschappen - Stopwatch uitgebreid met notificaties voor hopgiften tijdens kookproces
- Read-only als indicatie meegeven aan Tab Title en TreeView Node.
- Na het read-only maken van een file, wordt de treeview node en Tab Title geupdate dat het recept read-only is
- Fix: Beerstyle object declaratie bij Recept Wizard
- Fix: Indien er geen recepten geladen zijn, kan recept niet getoond worden.
- Help file ge-update naar 2.3 .

2.2.0.36 (7 oktober 2014)

- Beerstyle object toegevoegd aan recepten
- Aan object 'Brewer' e-mail adres toegevoegd, om zodoende eenvoudiger recepten/brouwkosten te kunnen e-mailen aan de brouwers.
- Menu Bestand - Dupliceer Recept toegevoegd.
- Menu Bestand - Wijzig Recept in Alleen Lezen toegevoegd.

BRodeLuxe2 Help

- Hop Partition Magic geïntegreerd in recepten. Nu kunnen hopvervangers eenvoudig in het recept geplaatst worden.
- Hop Partition Magic differentieert naar split (enkel-, dubbel of multibrouw).
- Continue Hoppen geïntegreerd in recepten. Nu kunnen de hopgiften voor continue hoppen eenvoudig in het recept geplaatst worden.
- Continue Hoppen differentieert naar split (enkel-, dubbel of multibrouw).
- Afrondingsproblemen in Storting en Hopgiften opgelost (bedankt Gerard!).
- Null value in Double left click in treeview wordt nu goed afgehandeld (bedankt Stephan!).
- Logging uitgebreid.
- BEER XML import/export vervolmaakt.
- Menu Gereedschappen - Stop Watch toegevoegd.
- Menu Gereedschappen - pH aanpassing brouwwater toegevoegd.
- Menu Help - www.brodeluxe.nl toegevoegd
- Context Menu in System Tray toegevoegd
- Context Menu voor Recepten (rechtermuis klik!) toegevoegd
- Inlezen van PROMASH recepten toegevoegd aan Open File dialog
- Check op BRodeLuxe versie wanneer bestaand recept wordt geladen en deze versie wordt vergeleken met de versie waarmee het bestand geladen wordt. Is er een vermoeden dat er een update beschikbaar is, wordt de gebruiker genotificeerd.
- Help file ge-update naar versie 2.2

2.1.0.0 (20 april 2014)

Stabiele versie, na bugfixing van 2.0 .

- Keuringsformulier toegevoegd.
- Help - Info uitgebreid.

2.0 (oktober 2013)

Beta release van BRodeLuxe2, herschreven in C# Visual Studio 2010. Alle commentaar wordt verwerkt tot versie 2.1 .

1.22 (januari 2013)

- menu Recept - OptiMaischer en 5 submenu's hieronder toegevoegd. Met deze functionaliteit kan de brouwwaterhuishouding geoptimaliseerd worden voor brouwgemak en de mogelijke opbrengst met een recept gemaximaliseerd worden. De brouwwaterhuishouding wordt geoptimaliseerd voor brouwgemak, niet voor energieverbruik.

1.21 (februari 2012)

- AutoSave functie toegevoegd, zie menu Instellingen (bedankt Peter!)
- menu Bestand - Wijzigen in Alleen Lezen toegevoegd
- menu BRodeLuxe Online toegevoegd
- menu Help - Controleer op updates toegevoegd
- Op updates wordt gecontroleerd. Is er een nieuwere versie aanwezig dan volgt de optie om deze te kunnen downloaden.
- BRodeLuxe Online kan vanaf menu geopend worden.
- Alle openbare recepten uit de BRodeLuxe Online database kunnen gedownload worden als zip bestand.
- In spoelcurve wordt behalve de liters ook het gewicht weergegeven (bedankt Gerrit!)
- In de Storting optie toegevoegd om de percentages als gewichten te kunnen invoeren (dit verzoek is verscheidene malen binnengekomen)
- Berekening spoelcurve aan nauwere voorwaarden onderhevig
- Fix om recepten van BRodeLuxe Online beter te kunnen inlezen
- In recept wordt versie van BRodeLuxe meegegeven

1.20 (augustus 2011)

- Systeem parameters uit het recept worden vergeleken met de systeem parameters uit BRodeLuxe
- Brouw Gereedschap 'Continue Hoppen' toegevoegd. Hiermee is het mogelijk om op verschillende wijzen de hopgift voor continue hoppen te berekenen.
- Tips.txt aangepast

- Nuttige URLs toegevoegd (komen in <install dir>\URLs

1.19 (juni 2011)

- Tips.txt aangepast
- Info scherm geupdate qua layout en referenties naar BRDeLuxe Online
- Verbeteringen in XML output doorgevoerd (met dank aan Hopmans)
- Inmaischstap via Decoctie gecorrigeerd voor verdampingsverlies (met dank aan Jan Snip)
- Aan inmaischstap via Decoctie een veld toegevoegd waarin de tijdsduur van de decoctiestap kan worden ingegeven
- Registreren via BRDeLuxe@kwbg.nl
- Aantekeningen kunnen toegevoegd worden (maximaal 250 karakters)
- Aantekeningen toegevoegd aan recept rapport
- max alfazuur gehalte verhoogd naar 22% alfazuur
- rustiger lay out - calibri als font
- rustiger layout EB en DB templates - calibri als font
- layout voor verschillende schermen aangepast zodat er meer ruimte is om de items in te vullen
- menu Instellingen - Achtergrond en Help - Artikelen verwijderd
- SpoelenTot x Plato wordt nu opgeslagen met recept
- Tips geactualiseerd
- Menu optie (toggle) om Spoelcurve toe te voegen aan Recept uitdraai (menu Instellingen - Spoelcurve bij Recept)
- Date pickers toegevoegd voor brouwdatum en botteldatum
- Naast dichtheid ook 'Plato vermeld van kengrootheden (met dank aan Jan Snip)
- Systeem Paramaters uitgebreid met Brouwverlies (met dank aan Jan Snip)
- Recept Form op Fixed Size gezet
- Opzet Template_EB.rtf en Template_DB.rtf aangepast. Op Template_EB.rtf wordt nu geschatte kooktijd vermeld op basis van gewonnen wort en evaporatie. Verder beschreven wat te doen als de geschatte kooktijd afwijkt van de geplannede kooktijd.
- Import XML bestanden (opgezet volgens beerxml standard, zie www.beerxml.com)
- Afrondingsregels voor percentage storting en percentages hop aangepast (hogere precisie plus afronding), om soepeler xml import te kunnen doen.
- SysteemParameters wordt bij het .kbg recept opgeslagen

1.18 (januari 2011)

- Export van recept naar xml format (volgens www.beerxml.com)
- check op minimum maximum waarde voor het aantal L water per kg storting in maischschemaformulier (bedankt Wouter!)
- check op minimum maximum waarde voor waarde 'Spoelen tot' en 'Werkelijk Hoofdwort' in spoelformulier

1.17 (juli 2010)

- Inmaisch stap via decoctie (zie form Maischschemaformulier) toegevoegd

1.16 (mei 2010)

- 'Geschat SG na spoelen' toegevoegd aan recept overzicht frame Spoelen
- 'Geschat SG na spoelen' toegevoegd aan recept rapport
- 'Totale Storting' toegevoegd aan recept rapport
- 'Totale Storting Maisch' toegevoegd aan recept rapport
- 'L/kg' inmaischen toegevoegd aan recept rapport

1.15 (december 2009)

- laden KWBG url in info scherm gefixed (internet shortcut opende niet meer)
- ander brouwplaatje in info scherm
- 'Aantal kg wort na spoelproces (kg):' aan recept rapport toegevoegd
- 'verwacht volume en gewicht' toegevoegd aan recept rapport

1.14 (juli 2008)

- verwacht brouwzaalrendement wordt vermeld in recepten
- KWBG URL aangepast naar www.kwbg.nl
- Afrondingsfout in Hop Partition Magic gecorrigeerd

1.13 (mei 2007)

- Volume in Doelstelling ook uitgedrukt in kg (Recept form)
- In Spoelen frame 'OG' verandert in 'Verwacht OG'
- In Spoelen frame 'Wort na spoelen' ook uitgedrukt in kg
- tooltip tekst van 'Verwacht OG' verandert in 'Gebaseerd op doelstellingen!! (Na koken en spoelen dus!)

1.12 (april 2007)

- Fout in voorspelling soortelijk gewicht voor de bitterhopgift in het Hopgift formulier verbeterd (met dank aan Jan Snip)

1.11 (maart 2007)

- in het window waar de spoelcurve wordt weergegeven, worden de coördinaten van waar de mousepointer zich bevindt ook weergegeven

1.10 (april 2006)

- waarschuwing landeninstelling anders dan english (US) verwijderd
- verbetering indicatie kooktijd
correctie factor toegevoegd op de suikerhoeveelheid gerelateerd aan het volume van de af te vullen flessen
correctie:
$$\text{Volume} * \text{GramSuikerPerLiterBier} * \text{CorFactor} * \text{Volume} * \text{Volume}$$

Volume in [L]
CorFactor empirisch vastgesteld
- in het window waar de spoelcurve wordt weergegeven, worden de coördinaten van waar de mousepointer zich bevindt ook weergegeven

1.09 (februari 2005)

- tooltip tekst toegevoegd aan +/-buttons (hopgift, storing maisch schema)
- frame captions in bold
- Tools Hoeveelheid Suiker ter Afvulling... uitgebreid met vuistregel voor het afvullen van vaten
- aromahopgiftten worden gecorrigeerd voor volume veranderingen
- verwacht koolzuurgehalte voor bottelen verlaagd van 2.5 gr/L naar 2.25 gr/L in reken module
- Bestand Afdrukken uitgebreid met optie om recept af te drukken naar HTML bestand
- Toegevoegd: Recept Maak Boodschappenlijst. Dit nieuwe onderdeel laat ook een aantal besteladressen zien. Dit bestand is te vinden als BROdeLuxe\Templates\Leveranciers.txt .
- Recept Bepaling Eindbestemming na Spoelen... onder Tools ondergebracht (het is ten slotte een hulpmiddelje!)
- Toegevoegd: Recept Kenmerken... . Dit nieuwe menu item beschrijft een aantal waargenomen kenmerken van het eindresultaat van het recept.

1.08 (januari 2004)

- OnLine Help opent direct het onderwerp waaruit de Help functie aangeroepen wordt
- de directory waarin recepten opgeslagen/geopend worden, wordt behouden (opgeslagen in BRO.ini in sectie [SysteemVariabelen] onder key Receptpath
- Niet toegestane karakters (\ / : * ? " < > |) in HopOpslag prefix worden gedetecteerd
- de hoppen gespecificeerd in het recept worden in een drop-down list box weergegeven in de HopOpslagfactor berekening. Na selectie van een van deze hoppen worden het alfazuurpercentage, hoedanigheid en de prefix automatisch weergegeven.
- Instellingen Achtergrond uitgebreid met een driveen folder listbox voor een ruimere keuze aan achtergronden.

BROdeLuxe2 Help

- resizing events gemodificeerd voor screens groter dan start-up waarde; de frames 'Brouwschema' en 'Evaluatie' worden gecentreerd
- Tiling van Achtergrond volgt na drukken op 'OK' button. Voorheen werd achtergrond slechts actueel na klikken op 'Pas toe' button
- Tip van de Dag uitgebreid
- Help file geactualiseerd

1.07 (september 2003)

- Menu item 'Voorkeuren' verandert in 'Instellingen'
- extra menu item 'Instellingen Systeem Parameters...' toegevoegd. Hierin kunnen systeem grootheden aangepast worden, zoals brouwketelinhoud, filterkuip inhoud, evaporatie (L water/uur koken)
- twee items toegevoegd in recept overzicht: geschat maisch volume en geschatte kooktijd. De laatste is afhankelijk van de Systeem parameter 'evaporatie'.
- verandering van 'spoelen tot X (%E)' en daarmee gepaard gaande aantal liters benodigd spoelwater/wort, wordt doorgevoerd naar recept overzicht in het hoofdvenster.
- mogelijkheid om toe te voegen water voor filtreren in te stellen (om ruimte tussen bodem en filterplaat op te vullen).
- 'Botteldatum' toegevoegd aan formulier 'Algemeen'.
- de templates template_EB.rtf en template_DB.rtf aangepast om laatstgenoemde veranderingen ook door te voeren in de recept uitdraaien.
- tijd wordt ingesteld door BROdeLuxe als HH:mm:ss.
- datum separator ingesteld door BROdeLuxe op (ipv /).
- panel 8 van de statusbar (geladen Kbg bestand) zal van breedte veranderen indien het hoofdvenster geresized word.
- revisie/build update in code vastgelegd.
- info screen als splash screen gebruikt.
- splash screen 'Always On Top' released als foutmelding/boodschap verschijnt.
- 'Laat zien bij opstarten' checkbox verwijderd van info screen.
- 'Tip van de Dag' ingevoerd. Tips staan in app.path\Tips.txt .
- 'Laat zien bij opstarten' checkbox toegevoegd aan 'Tip van de Dag' scherm.
- toolbar uitgebreid met 'Tip van de Dag' icon.
- menu (+ bitmap) 'Help Tip van de Dag CTRL-T' toegevoegd.
- menu 'Instelling Verkort Menu CTRL-V' toegevoegd.
- BROHelp.chm geupdate tot en met Rev. 1.07 .
- SuikerSiroop ter Afvulling omgedoopt tot Hoeveelheid Suiker ter Afvulling. Deze tool geeft nu behalve het aantal ml suikersiroop, ook het aantal gram suiker.
- SuikerSiroop.txt omgedoopt tot SuikerHoeveelheid.txt en aangepast als rapport.
- tooltips toegevoegd aan tekst labels in 'Doelstellingen'.
- Info scherm gewijzigd: Eindgebruikers overeenkomst toegevoegd, KBG's uit titel verwijderd en andere picture gebruikt.velden die verplicht ingevuld moeten worden, zijn voorzien van een rode asterix (*)
- als de geschatte volumens voor de ketelinhoud en filterkuipinhoud groter zijn dan gespecificeerd in de systeem parameters, worden deze velden in rood weergegeven.
- aan tools Calculator Hop Opslag is het veld 'prefix HopOpslagFactot.txt' toegevoegd. Door dit niet verplichte veld in te vullen kan het resulterende bestand gespecificeerd worden.

1.06 (februari 2003)

- extra error trapping toegevoegd
- hoofdmenu item 'Voorkeuren' toegevoegd. Hierin de achtergrondkeuze, biergeluiden uit/aan en keuze om laatst opgeslagen bestand te laden bij opstarten van programma.
- menuitem Recept Recept Suggestie (F2) toegevoegd. Hierbij wordt \Biertypen.mdb geopend. Biertypen.mdb bevat biertypen gegevens plus recept suggestie. 55 receptsuggesties.
- Commandline parameter toegevoegd. Mbv commandline kan BROdeLuxe opgestart worden met bestandsnaam als parameter.
vb: e:\BROdeLuxe\BRO.exe e:\BROdeLuxe\temp\ReceptSuggestie.kbg
- Voor dubbelbrouwen de labels in 'Spoelen' frame gecorrigeerd: OG(dikbier) en OG(dunbier) zijn vanaf Rev. 1.06 korrekt. Geen invloed op de berekening als zodanig.
- De functionaliteit van de 'OK'-button in 'Spoelen' venster uitgebreid. Vanaf 1.06 sluit het 'Spoelen' venster zich via de OK-button, ook als er geen spoelcurve te berekenen valt.

BROdeLuxe2 Help

- In het 'Storting' venster wordt vanaf Rev. 1.06 de stortings percentages opgegeven ipv percentages van de suikerstorting (ja, dit is in de praktijk toch wel handiger!). Verder wordt in het hoofdscherm zowel de stortingspercentages als de suikerpercentages van de storting opgegeven (suiker% storting% ingredient gram).aanbevolen literatuur aangepast met referentie: Brew Classic European Beers at Home, Graham Wheeler and Roger Protz.
- Keuringsformulier aangepast: 'Rood' als kleur toegevoegd en 'Nagisting op fles'.
- menuitem Tools Klasse Indeling van Commerciële Bieren (F3) toegevoegd. In een treeview worden de bierklassen onderverdeeld in biertypen met exponenten van deze typen. Bijbehorende file is BierIndeling.txt . De gebruiker kan deze, indien gewenst, zelf bijhouden/uitbreiden.
- Afdrukken naar scherm: sizable window verandert in een fixed window.

1.05 (december 2002)

- wanneer een tool wordt gebruikt (hopopslag, HopPartitionMagic, Wateraanpassing, Conversie, suikersiroop), wordt een bestandje gesaved in BROdeLuxe\temp\
- kleurschatting volgen Walsh/Nauds ipv Papazian
- aantal tools voorzien van statusbar
- correctie in berekening bitterhopgift
- starten met 'leeg' beginvenster
- KBG.ico vervangen door BRO.ico
- resizing hoofdvenster wordt gevolgd door tiling background image

1.04 (november 2002)

- file history; laatste 4 geopende/bewerkte bestanden worden onthouden
- achtergrond wordt onthouden
- verandering aan recept wordt onthouden en gememoreerd bij het aanvangen van een nieuw recept of afsluiten der applicatie
- rechtermuisknop functies in hoofdvenster
- toevoeging Help Registreer

1.03 (november 2002)

- extra tooltip texts
- tabindices gestructureerder
- toolbar uitgebreidt
- startup view (info window) kan naar believen uit/aangezet worden
- bitmaps toolbar/menu meer overeenkomstig
- captions hoofdframes in hoofdvenster in blauw

1.02 (september 2002)

- toevoeging Tools HopPartition Magic , om bitterhopgift te kunnen onder verdelen (in max. 4 hopsoorten)
- toevoeging Recept Bepaling Eindbestemming na Spoelen...

1.01 (augustus 2002)

- toevoeging Tools menus

1.00 (july 2002)

- Basic Setup in VB6 SP6, vertaling vanuit EXCEL.

EXCEL workbook (1996)

- Start ontwikkeling EXCEL workbook. Recepten konden in de eerste EXCEL versie opgemaakt worden.
- Verder uitbreiding tot aan 1999. Deze versie was opstap om BROdeLuxe in VB6 te gaan ontwikkelen.

Bekende zaken/Known Issues

De hieronder volgende zaken, zijn erkend als bekende zaken/known issues:

1. De brouw- en botteldatum geregistreerd in .kgb bestanden voor BROdeLuxe 1.19, waren van het type 'string' (karakterreeks). Daarna van het type 'date'. Bij het inlezen van deze velden probeert BROdeLuxe de informatie terug te leiden tot een datum. Lukt dit niet, dan wordt de huidige datum weergegeven. Dit kan dus betekenen dat wanneer oude .kgb recepten geconverteerd worden, dat de brouw en bottel datum verloren gaan. De brouw- en bottel datum worden in dat geval bij de opmerkingen van het recept gezet.
2. .xml bestanden volgens de Beer XML conventies, kunnen geen multibrouwen beschrijven.
3. .xml bestanden waar de FG en OG niet uit zijn terug te leiden, zullen niet goed geïmporteerd kunnen worden binnen de BROdeLuxe/BROdeLuxe2/BROdeLuxe Online omgeving.
4. In het algemeen zal het ontbreken van gegevens in bestanden niet leiden tot een goede conversie van bestanden.
5. BROdeLuxe2 maakt gebruik van Google G-mail om berichten te versturen. De eigenaar van het BROdeLuxe2 G-mail account kan de verzonden berichten lezen. Indien dit niet gewenst is, maak dan geen gebruik van de mogelijkheden om berichten te verzenden.
6. Indien BROdeLuxe niet als Administrator wordt opgestart, zal de shortcuts niet volledig bijgewerkt kunnen worden als er een update heeft plaatsgevonden.
7. Tijdens de update procedure kan het gebeuren dat BROdeLuxe.exe niet afgesloten wordt. Mocht dit zo zijn, verschijnt een Windows scherm met de vraag om BROdeLuxe.exe te stoppen. Dit doen.
8. Mocht het zo zijn om welke reden dan ook dat de BROUpdater niet correct worden uitgevoerd, kan dit altijd nog handmatig gedaan worden. In <\\BROdeLuxe2\\Temp\\BROUpdate.zip> kunnen de bestanden teruggevonden worden. Deze unzippen en de bestanden handmatig naar de corresponderende mappen verplaatsen. Gedurende de uitrol van 2.5.2 is naar voren gekomen dat de unzip module niet overal werkt. Een simpele workaround is te vinden op de website www.brodeluxe.nl.
9. De berekening van de spoelcurve kent voor kleine volumina afwijkingen (ligt aan gehanteerde model). Gebruik de juiste brouwinstallatie/Systeem parameters voor het recept!

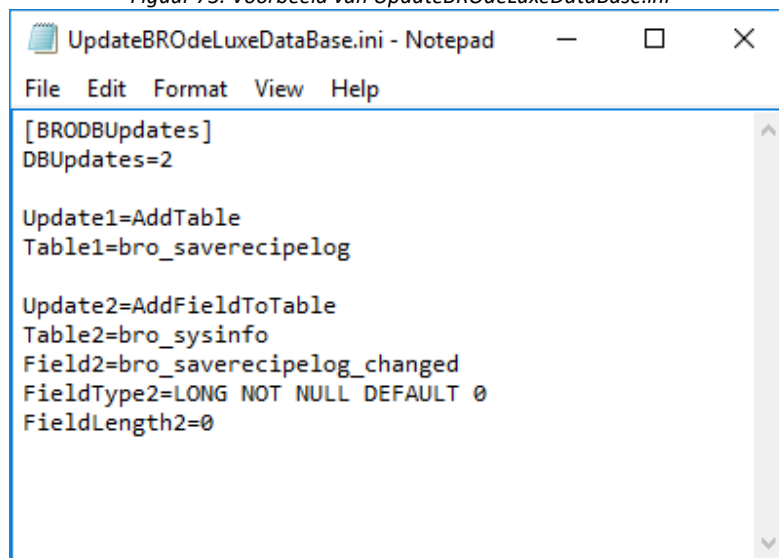
BROUpdater

Aan BROdeLuxe2 2.5 is de automatische update toegevoegd als nieuwe functionaliteit. Indien een update beschikbaar is, gedownload is naar [\\BROdeLuxe\Temp\](#), unzipped naar [\\BROdeLuxe\Temp\BROUpdate\](#) en vervolgens de opdracht gegeven wordt om de update uit te voeren, wordt BROdeLuxe2 gestopt en wordt BROUpdater.exe opgestart.

BROUpdater.exe zal [\\BROdeLuxe\Temp\BROUpdate\](#) gaan controleren. In het pad [\\BROdeLuxe\Temp\BROUpdate\](#) wordt dezelfde mappen structuur gevonden als in [\\BROdeLuxe\](#). De bestanden die in [\\BROdeLuxe\Temp\BROUpdate\](#) aangetroffen worden in de desbetreffende mappen, worden gekopieerd naar [\\BROdeLuxe\](#) en corresponderende mappen.

Vervolgens wordt gecontroleerd op data base veranderingen. Dit wordt gedaan door te controleren op aanwezigheid van [\\BROdeLuxe\DataBase\UpdateBROdeLuxeDataBase.ini](#). Wordt dit ini bestand gevonden worden de opdrachten uitgevoerd die hierin staan. Voorbeeld van UpdateBROdeLuxeDataBase.ini zie figuur 73. Nieuwe data base gegevens kunnen in de meegeleverde data base BROdeLuxeUpdate.mdb zitten.

Figuur 73: Voorbeeld van UpdateBROdeLuxeDataBase.ini

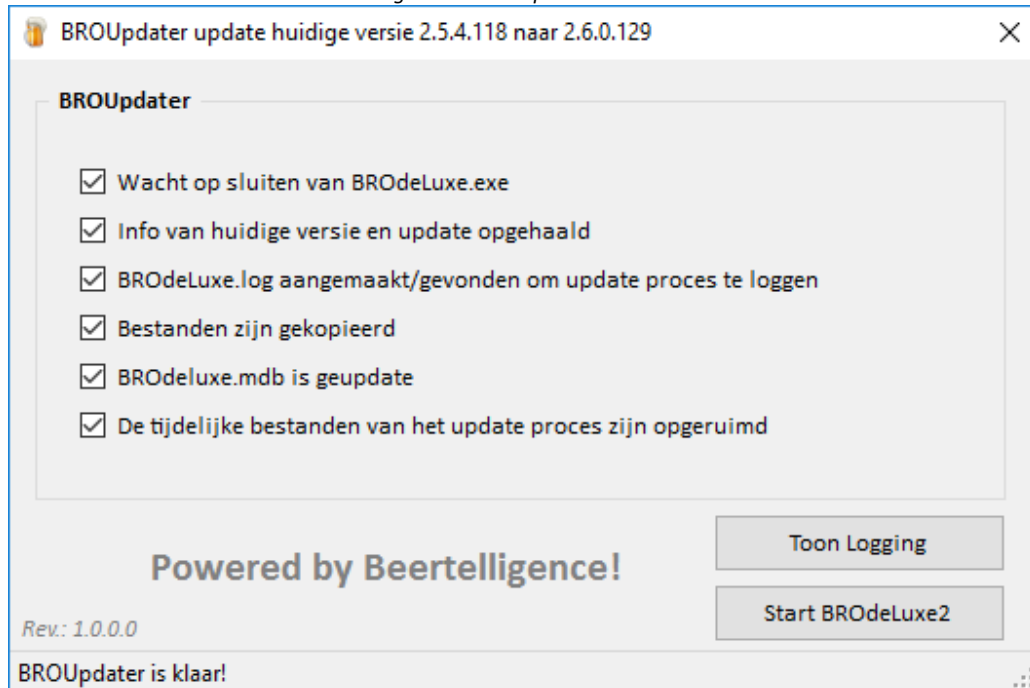


Vervolgens wordt in de registry weggeschreven dat er een update heeft plaatsgevonden.

Als laatste ruimte BROUpdater.exe alle update files op.

Als BROUpdater.exe klaar is, zal gevraagd worden om de nieuwe versie van BROdeLuxe2 te starten. Indien de nieuwe versie wordt gestart, wordt tijdens de start van de nieuwe versie van BROdeLuxe2 de update afgerond. Zie figuur 74 voor het BROUpdater scherm.

Figuur 74: BROUpdater scherm



Alle handelingen door BROUpdater.exe worden gelogd in BROdeLuxe.log, zie figuur 75 .

Figuur 75: BROUpdater logging

