



Peter Wester

BRodeLuxe Recepten

Versie 2.0 [10NOV17]

BRodeLuxe Recepten:

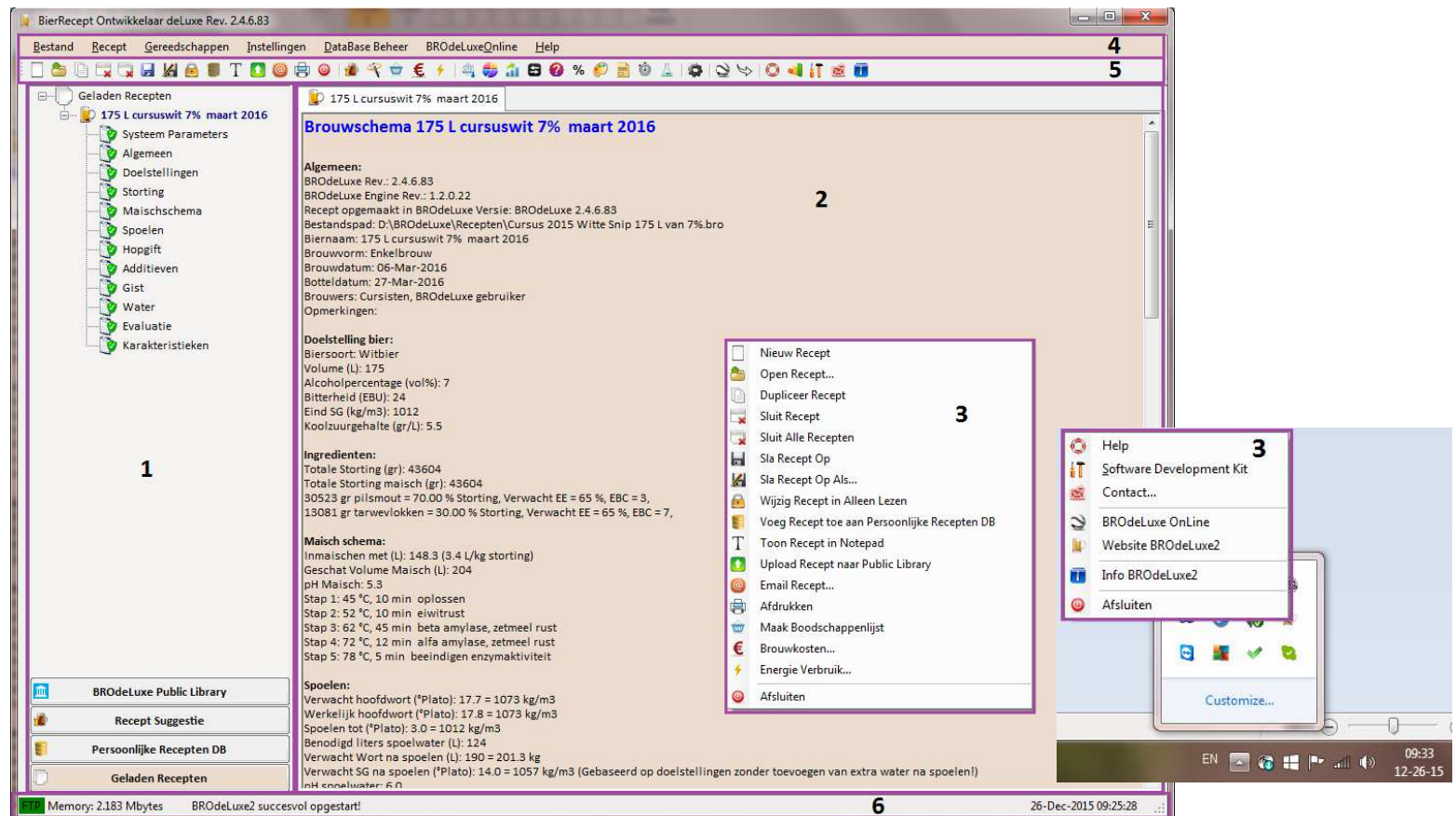
- Werkomgeving BRodeLuxe
- Nieuw recept maken
- Recept Wizard
- Bestaande recepten aanpassen
- Recept Suggestie
- Persoonlijke Recepten Database
- BRodeLuxe's Public Library
- Recepten distribueren
- Boodschappenlijst Recepten aanmaken
- Samenvatting Recepten beheer



BROdeLuxe Recepten

Werkomgeving BROdeLuxe:

Navigator (1), werkblad (2), contextmenu's (3), menu (4), toolbar (5) en statusbar (6).





BRodeLuxe Recepten

Nieuw Recept maken:

1. Via menu Bestand – Nieuw Recept (Ctrl-N) of via toolstripbutton Nieuw Recept een nieuw recept aanmaken.
2. Daarna via menu Recept – Recept Wizard... (Ctrl-Z) of via toolstripbutton Recept Wizard de Recept Wizard starten. Alternatief is onderdeel voor onderdeel bewerken.



De Recept Wizard heeft de voorkeur omdat alle schermen in logische volgorde getoond worden om in te vullen om zodoende een recept aan te maken.

Indien er nog geen recept geladen is, zal de Recept Wizard automatisch een Nieuw recept aanmaken.



BRodeLuxe Recepten

Start de Recept Wizard. Omdat er geen recepten zijn geladen zal er automatisch een Nieuw Recept aangemaakt worden.





BROdeLuxe Recepten

Scherf 1: vul de Systeem Parameters in, eventueel door een brouwsysteem te selecteren

Systeem Parameters 175 L cursuswit 7% maart 2016

Systeem Parameters

Selecteer brouwsysteem:

ID	Description	Volume_MashTui	Volume_FilterTui	Volume_Boiling
1	KWBG Installatie	250	270	360

Omschrijving brouwsysteem: * KWBG Installatie

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

Brouwerlies (L): * 0

Opmerking: Het lekkerste maak je zelf!

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

Annuleren OK

In Recept:

Gebruikte Systeem Parameters:

Naam: KWBG Installatie
Volume Maischketel (L): 250
Volume Filterkuip (L): 270
Volume Kookketel (L): 360
Volume onder Filterplaat (L): 12
Volume Water toegevoegd onder filterplaat (L): 0
Evaporatie tijdens koken (L/uur): 16
Brouwerlies (L): 0
Opmerking: Het lekkerste maak je zelf!



BRodeLuxe Recepten

Scherf 2: vul het Algemeene gedeelte in. Het Brouwers gedeelte is 'self learning', nieuwe brouwers worden automatisch aan de Brouwerslijst toegevoegd.

Algemeen 175 L cursuswit 7% maart 2016

Algemeen

* Bier naam: ☐ Multibrouw

Brouwdatum: 06-Mar-2016 Botteldatum: 27-Mar-2016

March, 2016

	Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
10	28	29	1	2	3	4	5
11	6	7	8	9	10	11	12
12	13	14	15	16	17	18	19
13	20	21	22	23	24	25	26
14	27	28	29	30	31	1	2
15	3	4	5	6	7	8	9

Today: 12-25-15

March, 2016

	Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
10	28	29	1	2	3	4	5
11	6	7	8	9	10	11	12
12	13	14	15	16	17	18	19
13	20	21	22	23	24	25	26
14	27	28	29	30	31	1	2
15	3	4	5	6	7	8	9

Today: 12-25-15

Opmerking:

Brouwers:

	Naam (*)	Email adres
▶	Cursisten	
	BRodeLuxe gebruiker	BRodeLuxe2@gmail.com
*		

En/Of Selecteer Brouwers uit Brouwerslijst database:

	Sel	Naam	Email adres
▶	☒	BRodeLuxe gebruiker	BRodeLuxe2@gmail.com
	☐	Peter Wester	peter_wester@hetnet.nl
	☐		
	☐		
	☐		

Annuleren OK



BR0deLuxe Recepten

Scherf 3: vul de Doelstellingen in. Van de geselecteerde biersoort worden de biersoortgegevens weergegeven en de ingegeven doelstellingen worden daaraan getoetst.

Doelstellingen 175 L cursuswit 7% maart 2016

Biersoort

* A: Witbier

Klasse: A

Begin SG (kg/m3): 1042 - 1045

Eind SG (kg/m3): 1008 - 1012

Alcohol (vol%): 4.3 - 5.2

Bitterheid (EBU): 9 - 16

Koolzuur gehalte (gr/L): 4.0 - 6

Doelstellingen te maken bier

175 * Volume (L)

7 * Alcohol incl navergisting op de fles (vol%)

1012 * Eind SG (kg/m3)

24 * Bitterheid (EBU)

5.5 * Uiteindelijk koolzuur gehalte (gr/L)

☐ Geen waarde

☒ Afwijkend van biersoort waarde

☒ Overeenkomend met biersoort waarde



In Recept:

Doelstelling bier:
Biersoort: Witbier
Volume (L): 175
Alcoholpercentage (vol%): 7
Bitterheid (EBU): 24
Eind SG (kg/m3): 1012
Koolzuurgehalte (gr/L): 5.5



BR0deLuxe Recepten

Scherf 4: vul de Ingredienten in. Maak onderscheid tussen ingredienten die tijdens de kookfase toegevoegd moeten worden.

In plaats van percentages kunnen ook gewichten ingevoerd worden, deze worden dan omgerekend naar percentages. Vink daartoe de optie aan.

Storting 175 L cursuswit 7% maart 2016

Ingredienten

	Ingredient	Percentage	Extractie Efficiëntie	EBC	Storting tijdens kookproces	Opmerking
▶	pilsnout	70	0.65	3	☐	
	tarwevlokken	30	0.65	7	☐	
*					☐	

☐ Voer Percentages als Grammen in

Annuleren OK



BR0deLuxe Recepten

Scherf 5: vul de maisch condities in

Maisch Schema 175 L cursuswit 7% maart 2016

Inmaischen

Inmaischen met L/kg storting * 3.4

pH aanpassing maisch tot * 5.3

☐ Inmaisch stap via decoctie

Temperatuur decoctie stap (°C)

Tijdsduur decoctie stap (min)

Temperatuur brouwwater (°C)

Maischschema

	T (°C)	Tijd (min)	Opmerking
▶	45	10	oplossen
	52	10	eiwitrust
	62	45	beta amylase, zetmeel rust
	72	12	alfa amylase, zetmeel rust
	78	5	beeindigen enzymactiviteit
*			

Opmerking:



In Recept:

Maisch schema:

Inmaischen met (L): 148.3 (3.4 L/kg storting)

Geschat Volume Maisch (L): 204

pH Maisch: 5.3

Stap 1: 45 °C, 10 min oplossen

Stap 2: 52 °C, 10 min eiwitrust

Stap 3: 62 °C, 45 min beta amylase, zetmeel rust

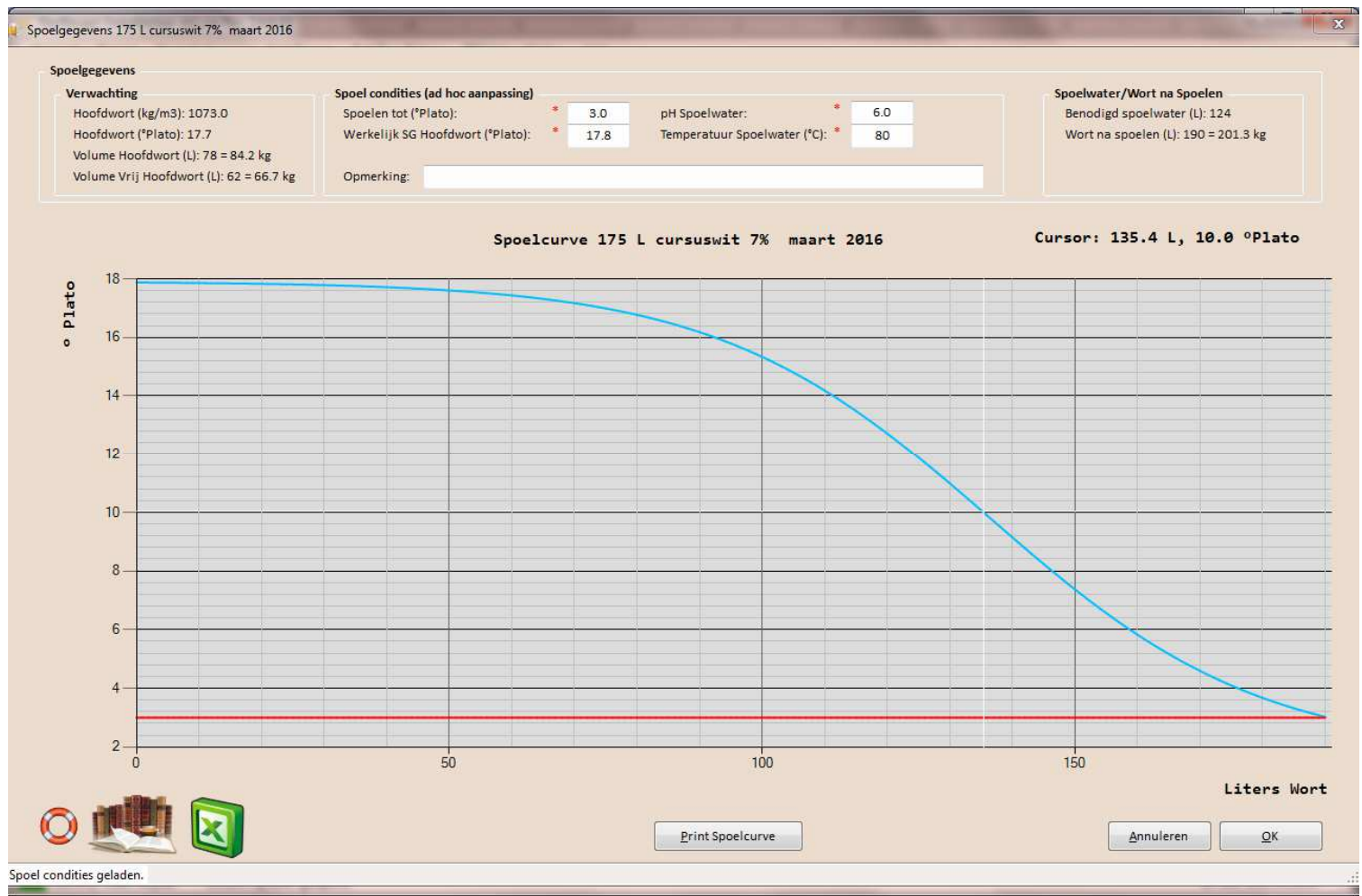
Stap 4: 72 °C, 12 min alfa amylase, zetmeel rust

Stap 5: 78 °C, 5 min beeindigen enzymactiviteit



BRodeLuxe Recepten

Scherf 6: vul de spoel condities in





BR0deLuxe Recepten

Scherf 7: vul de hopgiften in

Hop Giften 175 L cursuswit 7% maart 2016

Hop Giften

Bitterhop

	Hop Soort	Hoedanigheid	% van Totaal EBU	SG (kg/m3)	Tijd (min)	Alfazuur (%)	Gebruik	Opmerking
▶	hallertauer perle	Bloemen	100	1057	60	6.9	Bitter hop	
•								

☐ Voer Percentages als EBU-punten in

Geschat SG aan begin van het koken: 1057 kg/m3 = 14.0 °Plato

Aromahop

	Hop Soort	Hoedanigheid	Hoeveelheid (gr)	SG (kg/m3)	Tijd (min)	Alfazuur (%)	Gebruik	Opmerking
▶	saaz	Bloemen	130	1062	7	3.8	Aroma hop	
•								

Geschat SG op eind van het koken: 1062 kg/m3 = 15.2 °Plato

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

In Recept:

Hopgift(en):
 Bitterhopgift(en):
 263 gr hallertauer perle, LEAF, 6.9 % alfazuur (HSF=1.00; 6.9 % alfazuur), 60 min kooktijd, BITTER,
 Aromahopgift(en):
 130 gr saaz, LEAF, 3.8 % alfazuur (HSF=1.00; 3.8 % alfazuur), 7 min kooktijd, AROMA,



BR0deLuxe Recepten

Scherf 8: vul de Toevoegingen in

Toevoegingen 175 L cursuswit 7% maart 2016

Toevoegingen

	Omschrijving	Type	Gebruik	Hoeveelheid	Tijd (min)	Opmerking
▶	Koriander	Kruid	▼ Koken ▼	120	5	0.7 á 1 gr/10ltr
	Citroenschil 5 verse citr...	Kruid	▼ Koken ▼	5	5	Schil raspen, niet het wit van de schil!
	Zoete sinasschil	Kruid	▼ Koken ▼	120	5	0.7 á 1 gr/10ltr
	Gistsupplement	Anders	▼ Koken ▼	0.5	5	Wyeast gistsupplement, 1/2 koker
*			▼ ▼			

Annuleren OK

In Recept:

Toevoegingen:

Toevoeging 1: Koriander, 120 eenheden, 0.7 á 1 gr/10ltr

Toevoeging 2: Citroenschil 5 verse citroenen, 5 eenheden, Schil raspen, niet het wit van de schil!

Toevoeging 3: Zoete sinasschil, 120 eenheden, 0.7 á 1 gr/10ltr

Toevoeging 4: Gistsupplement, 0.5 eenheden, Wyeast gistsupplement, 1/2 koker



BR0deLuxe Recepten

Scherf 9: vul de Gisten in

Gisten 175 L cursuswit 7% maart 2016

Gisten

	Gist Naam	Fabrikant	Type	Hoedanigheid	Hoeveelheid	Opmerking
►	Blanche	Brewfirm	Wheat	Korrel	1	1 zakje per 20/25 Liter
*						

Annuleren OK

In Recept:

Gistkeuzes:

Gist 1: Blanche (Brewfirm), 1 eenheden, Type: WHEAT, Vorm: DRY, 1 zakje per 20/25 Liter



BR0deLuxe Recepten

Scherf 10: vul de Water aanpassingen in (% demi, bron, bestemming en brouwzouten)

Brouw Water 175 L cursuwit 7% maart 2016

Aan te passen water

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

Opmerking:

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

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

Bron, selecteer water profiel

<-- Resultante

Bestemming, selecteer water profiel

Aanpassing door middel van toevoegen van brouwzouten

Maximum

0.0 gr Calciumsulfaat CaSO4.	0	aq			10.0	gr
0.0 gr Calciumchloride CaCl2.	0	aq			10.0	gr
0.0 gr Calciumcarbonaat (CaCO3).	0	aq			10.0	gr
0.0 gr Magnesiumsulfaat (MgSO4).	0	aq			10.0	gr
0.0 gr Natriumchloride (NaCl).	0	aq			10.0	gr
0.0 gr Natriumbicarbonaat (NaHCO3).	0	aq			10.0	gr

Annuleren OK

In Recept:

Water:

Naam van basis water profiel: KWBG
pH: 8
Calcium (mg/L): 43
Magnesium (mg/L): 9
Sulfaat (mg/L): 50
Natrium (mg/L): 62
Chloride (mg/L): 91
Totale Hardheid (mg CaCO3 per liter): 145.0
Carbonaat (mg/L): 0
Bicarbonaat (mg/L): 131
Alkaliteit: 107.0
Brouw water verdund met demi water (%): 0
Opmerking:



BRodeLuxe Recepten

Scherma 11: vul de Evaluatie in (eind SG is bekend als bier gebotteld is)

Evaluatie 175 L cursuswit 7% maart 2016

Metingen

Volume (L): * 175

Begin SG (kg/m³): * 1062

Eind SG (kg/m³): * 1012

Opmerking:

Begin SG (°Plato):

Eind SG (°Plato):

Annuleren OK

In Recept:

Evaluatie bier:

Volume (L): 175
Begin SG (kg/m³): 1062
Eind SG (kg/m³): 1012
Alcohol (vol%): 7.0
Brouwzaalrendement (%): 64.8
Schijnbare vergistingsgraad (%): 80.6
Bitterheid (EBU): 24.0
Kleur (EBC): 7.4
Energie (kCal/100 ml): 59.2
Opmerking:



BRodeLuxe Recepten

Scherf 12: vul de Karakteristieken in (kan pas als het bier geproefd is)

Karakteristieken 175 L cursuswit 7% maart 2016

Kenmerken

Kleur: lichtblond

Helderheid: troebel

Schuim: mousse

Schuimstabiliteit: laagje

Body: dun/medium

Mondgevoel: plakkerig

Koolzuur: normaal

Datum: April, 2016

	Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
14	27	28	29	30	31	1	2
15	3	4	5	6	7	8	9
16	10	11	12	13	14	15	16
17	17	18	19	20	21	22	23
18	24	25	26	27	28	29	30
19	1	2	3	4	5	6	7

Today: 12-25-15

In Recept:

Karakteristieken bier:
Datum observatie: 27-Apr-2016
Kleur: lichtblond
Helderheid: troebel
Schuim: mousse
Schuimstabiliteit: laagje
Body: dun/medium
Mondgevoel: plakkerig
Koolzuur: normaal



BR0deLuxe Recepten

Bestaande recepten aanpassen :

1. Open recept via menu Bestand – Open Recept (Ctrl-O)
of via toolstripbutton Open Recept.
2. Daarna via menu Recept – Recept Wizard... (Ctrl-Z)
of via toolstripbutton Recept Wizard het recept doorlopen en
aanpassen waar nodig.

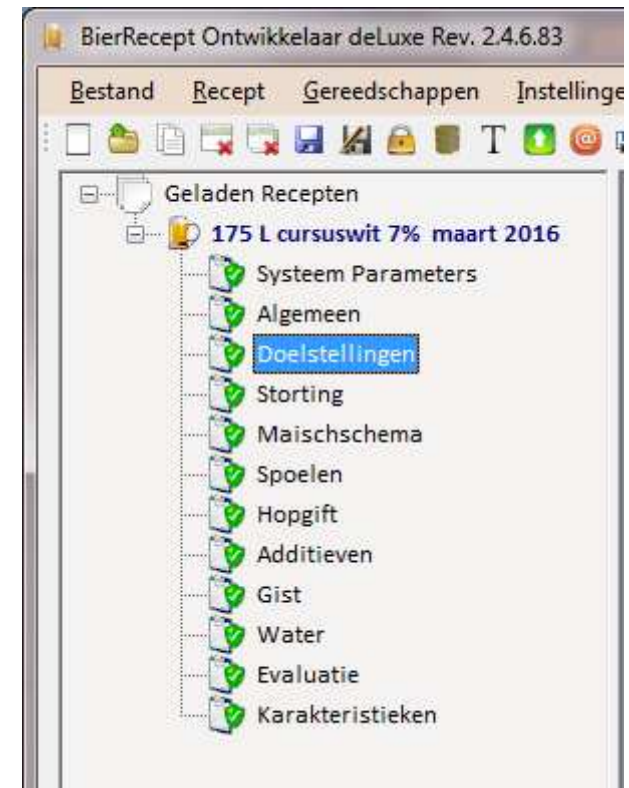
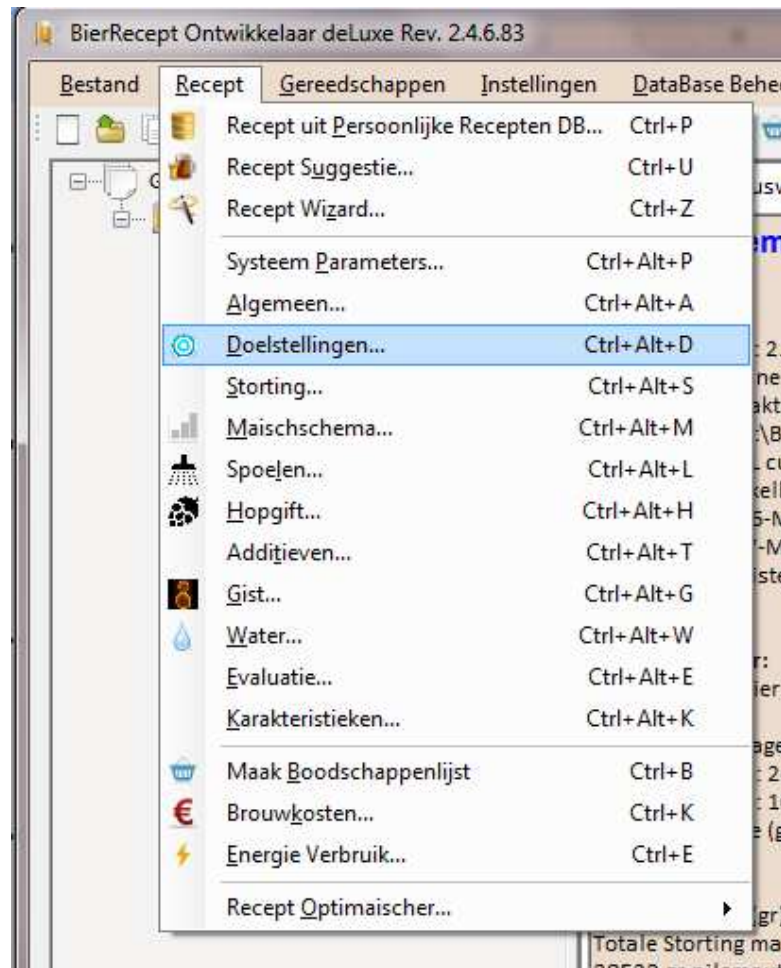
of

het onderdeel van het recept openen wat aangepast moet
worden via menu Recept - <onderdeel Recept> of via
rechtermuisklik van het recept onderdeel in de Navigator.



BR0deLuxe Recepten

Bestaande recepten aanpassen :





BRodeLuxe Recepten

Bestaande recepten aanpassen, voorbeelden:

1. Recept aanpassen voor het aantal liter wat gebrouwen gaat worden.
 - Open Recept
 - Open Doelstellingen
 - Wijzig aantal liters en klik OK
 - Recept aangepast!
2. Recept aanpassen voor het alcohol percentage
 - Open Recept
 - Open Doelstellingen
 - Wijzig alcohol percentage en klik OK
 - Recept aangepast!
3. Recept aanpassen voor de bitterheid
 - Open Recept
 - Open Doelstellingen
 - Wijzig gewenst EBU en klik OK
 - Recept aangepast!



BRodeLuxe Recepten

Bestaande recepten aanpassen, voorbeeld :

4. Recept aanpassen voor de gebruikte hop.
 - Open Recept
 - Open Hopgift
 - Wijzig hop en bijbehorende gegevens en klik OK
 - Recept aangepast!
5. Recept aanpassen voor de beslagdikte
 - Open Recept
 - Open Maischschemata
 - Wijzig beslagdikte en klik OK
 - Recept aangepast!
6. Recept aanpassen voor einde spoelen
 - Open Recept
 - Open Spoelen
 - Wijzig gewenst graden Plato om te stoppen en klik OK
 - Recept aangepast!

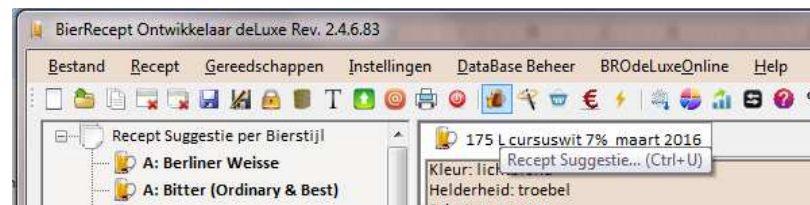


BRodeLuxe Recepten

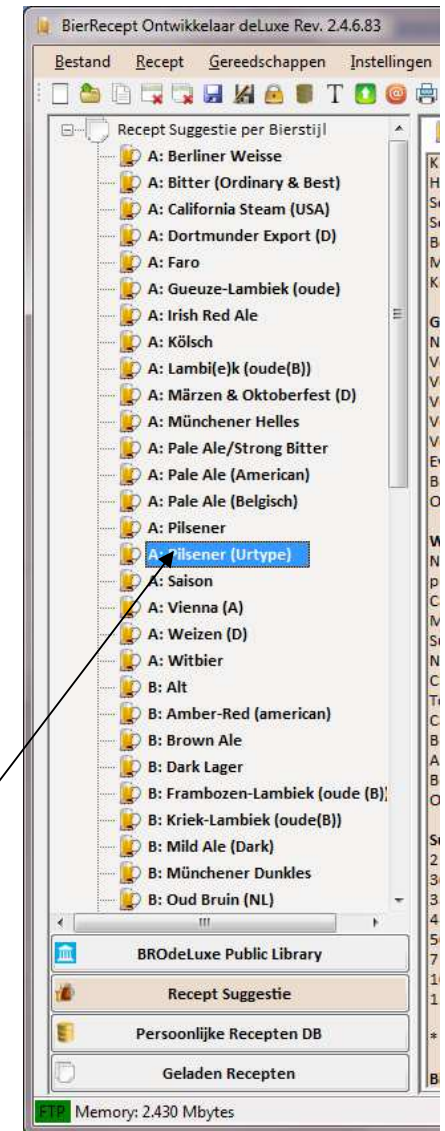
Recept Suggestie

Van elke biersoort is een recept aanwezig.
Deze recept suggesties zijn te vinden:

1. Via menu Recept – Recept Suggestie... (Ctrl-U)
of via toolstripbutton Recept Suggestie... een recept suggestie laden.



2. Via de Navigator klikken op knop Recept Suggestie en dubbel klikken op de biersoort naar wens.



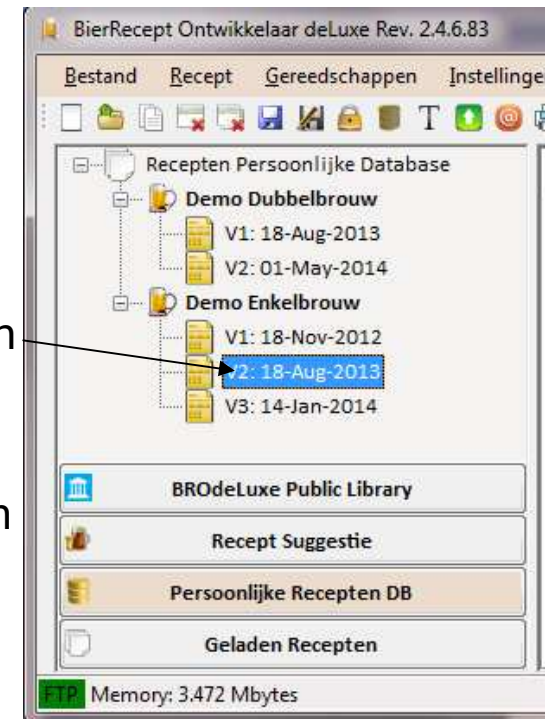


BROdeLuxe Recepten

Recepten Persoonlijke Database

Een recept kan toegevoegd worden aan de Recepten Persoonlijke Database en weer geladen worden:

1. Toevoegen via menu Bestand – Voeg Recept toe aan PDB... (Ctrl-A) of via toolstripbutton Voeg Recept toe aan PDB.
2. Laden via de Navigator, klikken op knop Persoonlijke DB en dubbel klikken op recept naar wens.
3. Laden via menu Recept – Recept uit Persoonlijke Data Base (PDB). Hier kan de PDB ook gequeryed worden.



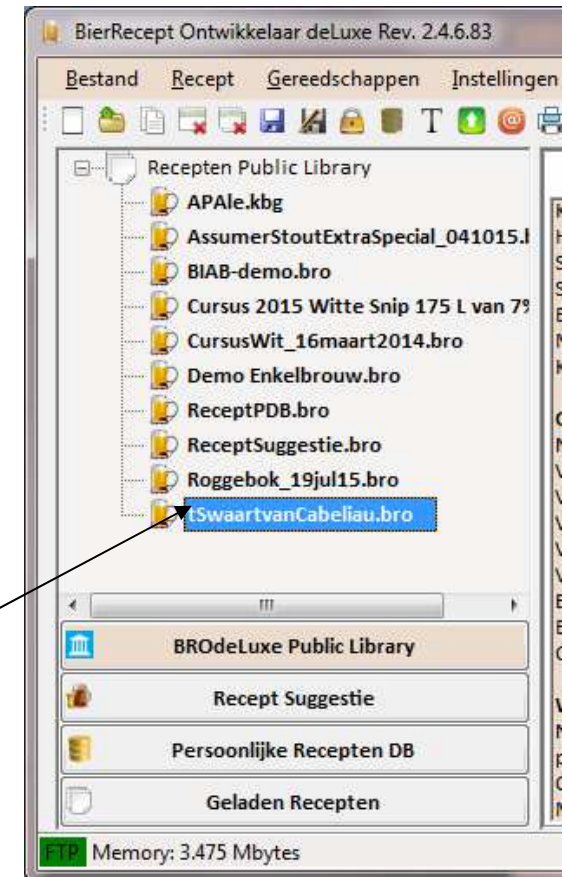


BROdeLuxe Recepten

BROdeLuxe's Public Library

Recepten kunnen gedeeld worden met andere BROdeLuxe gebruikers via de Public Library:

1. Via menu Bestand – Upload Recept naar Public Library... (Ctrl-L) worden recepten geupload naar de Public Library.
2. Via de Navigator klikken op knop BROdeLuxe Public Library en dubbelklikken op het recept.



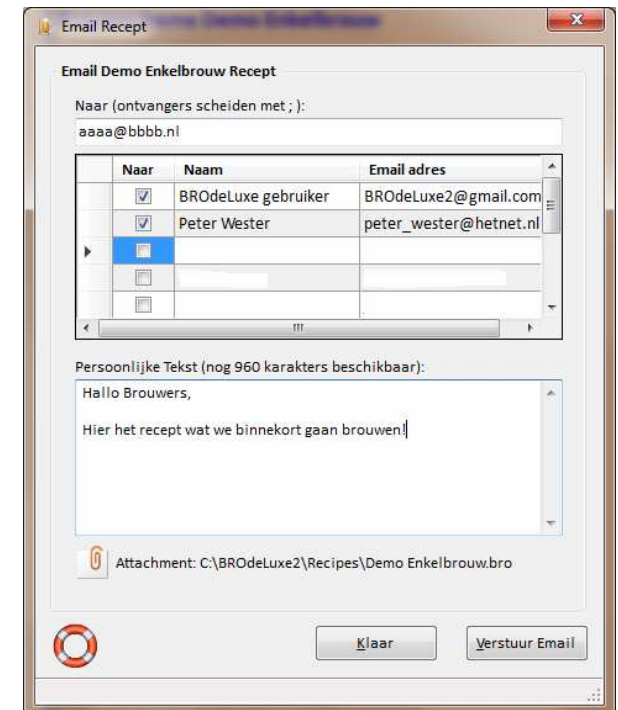


BRDeLuxe Recepten

Recepten distribueren

Naast BRDeLuxe's Public Library kunnen recepten ook gedistribueerd worden via:

1. Menu Bestand – Email Recept... (Ctrl-E) of toolstripbutton Email Recept.
De ontvangers moeten bekend zijn met e-mail adres in de brouwerslijst of kunnen handmatig toegevoegd worden. Bericht wordt verzonden via brodeluxe2@gmail.com.
2. Via persoonlijke e-mail als bijvoegsel.

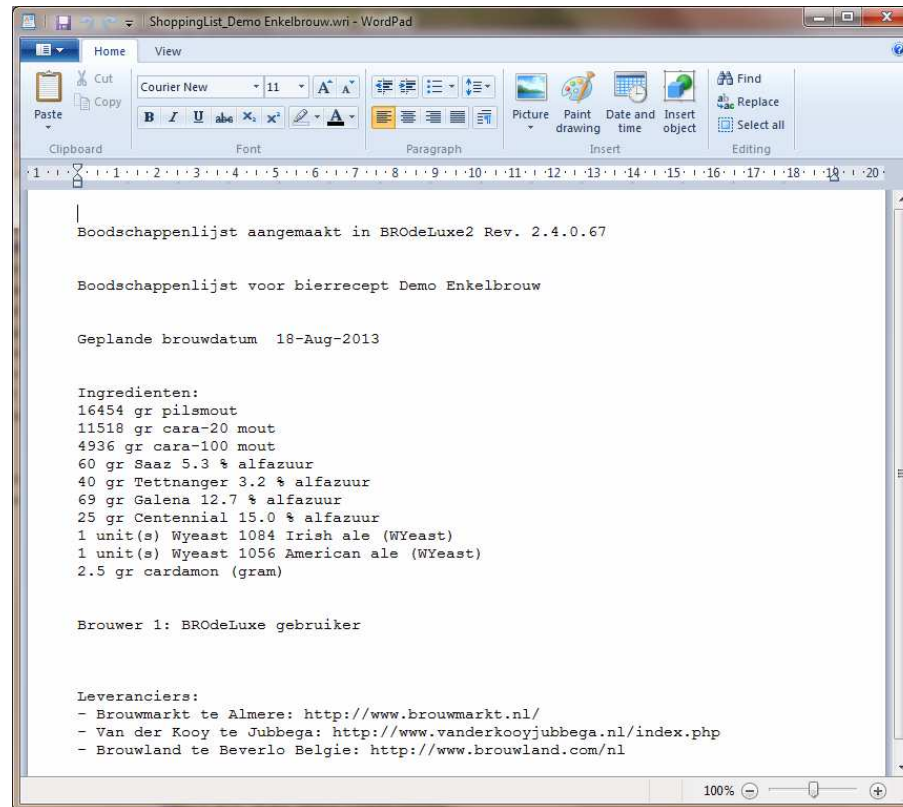




BRodeLuxe Recepten

Boodschappenlijst Recepten aanmaken

Via Menu Recept – Maak Boodschappenlijst (Ctrl-B) of toolstripbutton Maak Boodschappenlijst  wordt van het geladen recept het boodschappenlijstje aangemaakt.





BR0deLuxe Recepten

Samenvatting Recepten beheer:

- Nieuw Recept aanmaken en bij voorkeur met Recept Wizard bewerken
- Via bestaand recept (*.bro, *.kbg, *.xml, *.rec of anders)
- Via Recept Suggestie
- Uit Persoonlijke Recepten Data Base
- Via Public Library
- Recepten gedownload van BR0deLuxe Online
- Via Recept Wizard bewerken
- Recepten distribueren via ingebouwde e-mail functie, via eigen email account of via Public Library
- Boodschappenlijst aanmaken via Maak Boodschappenlijst functionaliteit



BRodeLuxe Recepten

Beschikbare BRodeLuxe presentaties:

- BRodeLuxe na installatie
- BRodeLuxe Basis
- Ontwikkelen van Recepten
- Data Base beheer
- Opties
- Brouw Gereedschappen
- Continue hoppen
- Tips and Tricks
- Recept typen *
- BRodeLuxe Online *

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



BR0deLuxe Recepten

Vragen?