Handleiding recepten module Brouwvisie (& pro)

Document : Handleiding Recepten module Brouwvisie (& Pro)
Versie : 1.0
Datum : Maandag 10 April 2019
Auteur : Oscar Moerman

Inhoud

1. Inleiding 3
2. Instellingen 3
3. Een nieuw recept maken 6
4. Tabblad Basis, je basis gegevens 7
5. Tabblad mout, mouten toevoegen aan je recept 8
6. Tabblad Hop, hoppen toevoegen 9
7. Tabblad Kruiden en specerijen, kruiden in je bier 10
8. Tabblad gist, Welke gist voeg je toe, en hoe 11
9. Waterbehandeling 12
10. Tabblad maischen 13
11. Tabblad filteren/spoelen 14
12. Tabblad koken 15
13. Tabblad vergisten 16
14. Tabblad bottelen 17
15. Tabblad Berekeningen 18
16. Tabblad kosten, Wat heeft uw bier u gekost… 19
17. Tabblad aantekeningen 20
18. Tabblad Proeven 21
19. Simpel Recept mode 22

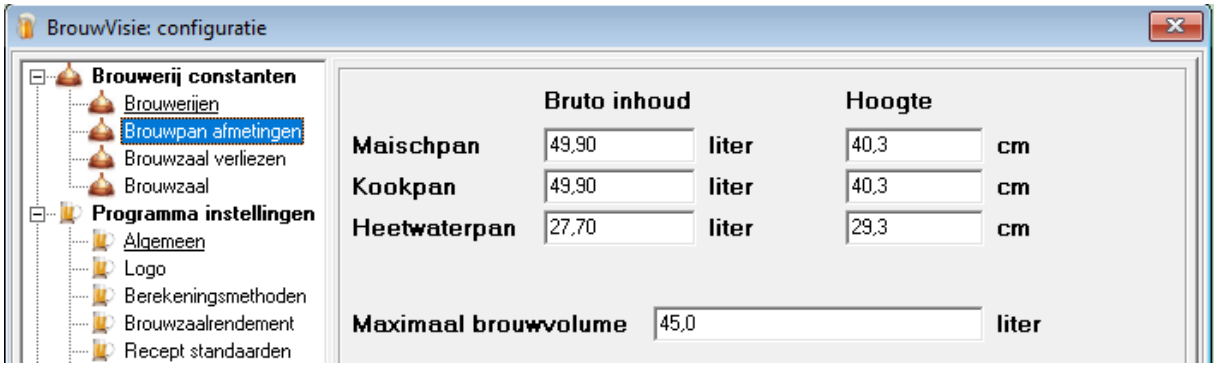
1. Inleiding

Brouwvisie is een software pakket dat is geschreven om voornamelijk recepten bij te houden en te ontwikkelen. Uiteindelijk is het uitgegroeid tot een tool met vele mogelijkheden ! Deze zullen ongetwijfeld nog uitbreiden in de toekomst. Om de software volwaardig te gebruiken is er een licentie nodig.

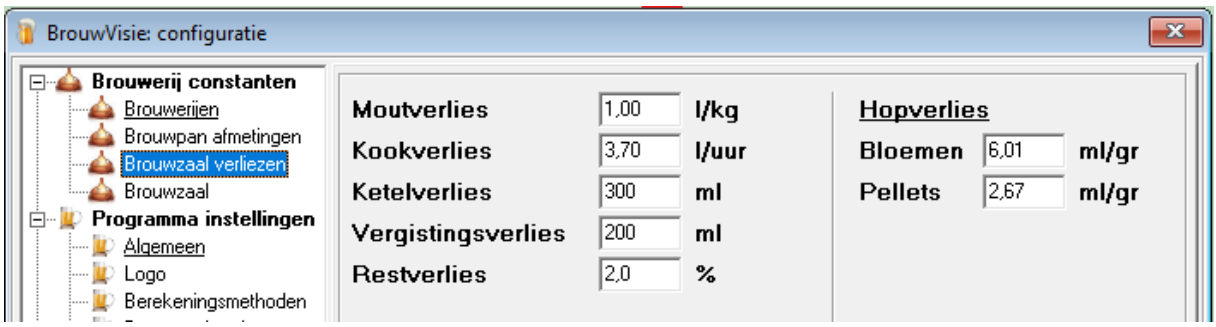
2. Instellingen

Voor de recepten module zijn wat dingen in te stellen in het configuratiescherm. Als eerste moet je een brouwerij hebben aangemaakt en deze vullen met de gegevens van je eigen brouwerij.

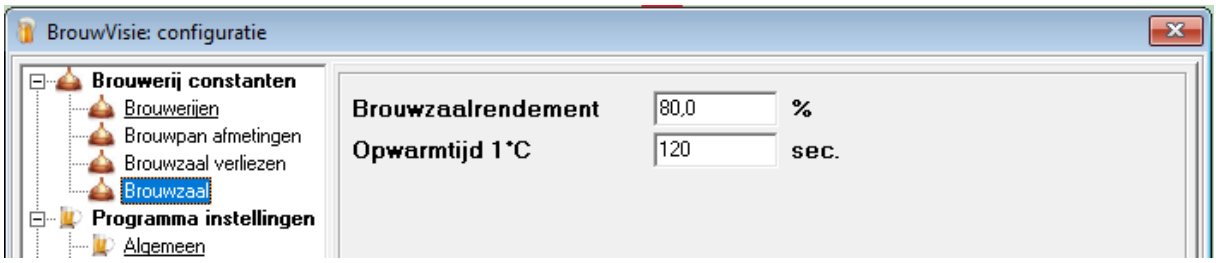
De gegevens van je ketels zijn belangrijk voor een juiste volume berekening



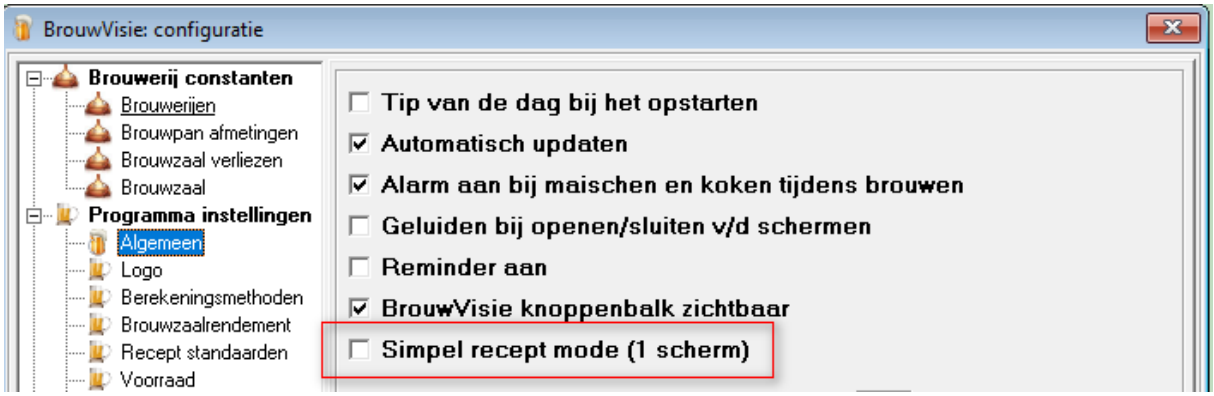
Je brouwzaal verliezen… Vele waarden zijn standaard en kun je zo laten staan. Je kookverlies, ketelverlies en vergistingsverlies zul je zelf moeten bepalen, maar kun je invullen/aanvullen na 1x brouwen (wel ff meten dus). De hopverliezen zijn literatuurwaarden



Je brouwzaalrendement in het begin niet al te hoog instellen als je een beginnende brouwer bent, dan is 75% prima om mee te beginnen.



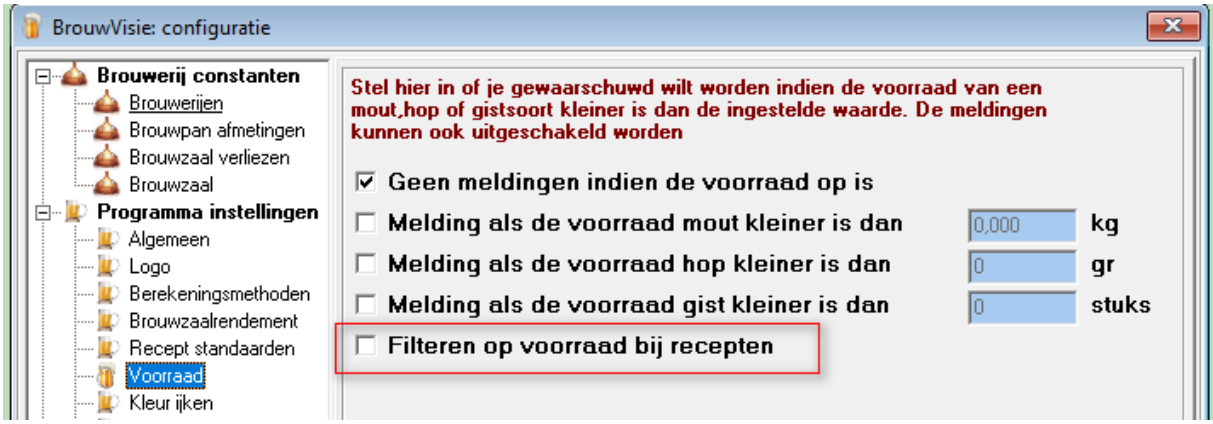
Simpel recept mode geeft een ander en versimpeld scherm weer, waardoor je niet alle mogelijkheden hebt mbt tot je recept. Als je deze hebt ingesteld…Wees je hier dan wel bewust van !!!



De berekenings methode voor kleur en bitterheid zijn standaard ingesteld, en dit zijn de meest gebruikte methoden. In het recept kun je deze ook aanpassen. Iedere berekening geeft andere waarden. Bepaal zelf welke voor jou het beste werken.

Met recept standaarden kun je instellingen standaardiseren. Dat wil zeggen dat deze bij een nieuw recept standaard al ingevuld worden.

Tijdens het maken van een recept kun je ervoor kiezen dat je alleen kunt kiezen uit de grondstoffen die je op voorraad hebt. Je voorraad beheer moet dan wel op orde zijn. Voorraad beheer wordt niet in dit document behandeld.



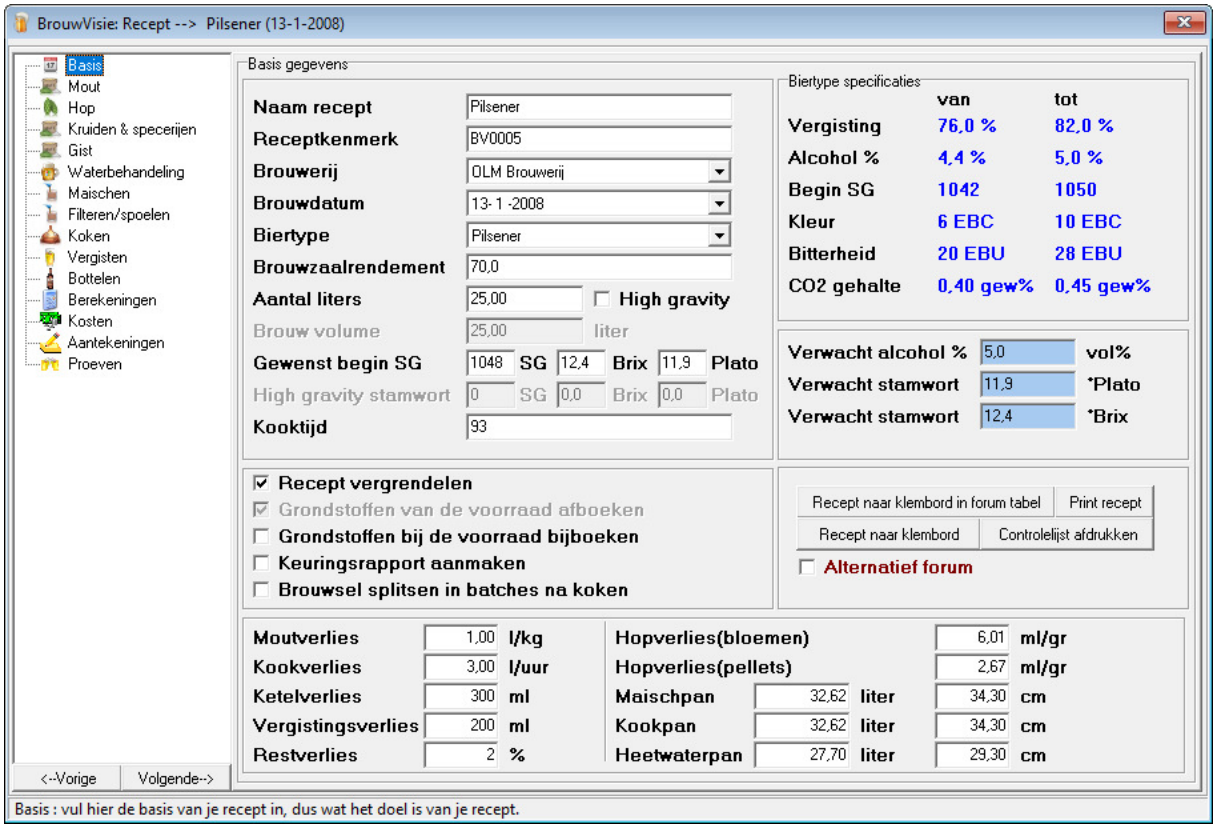
3. Een nieuw recept maken

Open recepten beheer via de knoppenbalk

In dit scherm zie je een overzicht van al je recepten die je reeds gemaakt hebt. Als je net begint is deze leeg. Vanuit hier kun je je recepten beheren en enkele exports doen. Door op nieuw te klikken maak je een nieuw recept aan. Indien je hier reeds recepten hebt staan kun je deze openen door er dubbel op te klikken of door te selecteren en op openen te klikken.

Door hier op de rechtermuisknop te klikken krijg je ook nog een menu met enkele opties…

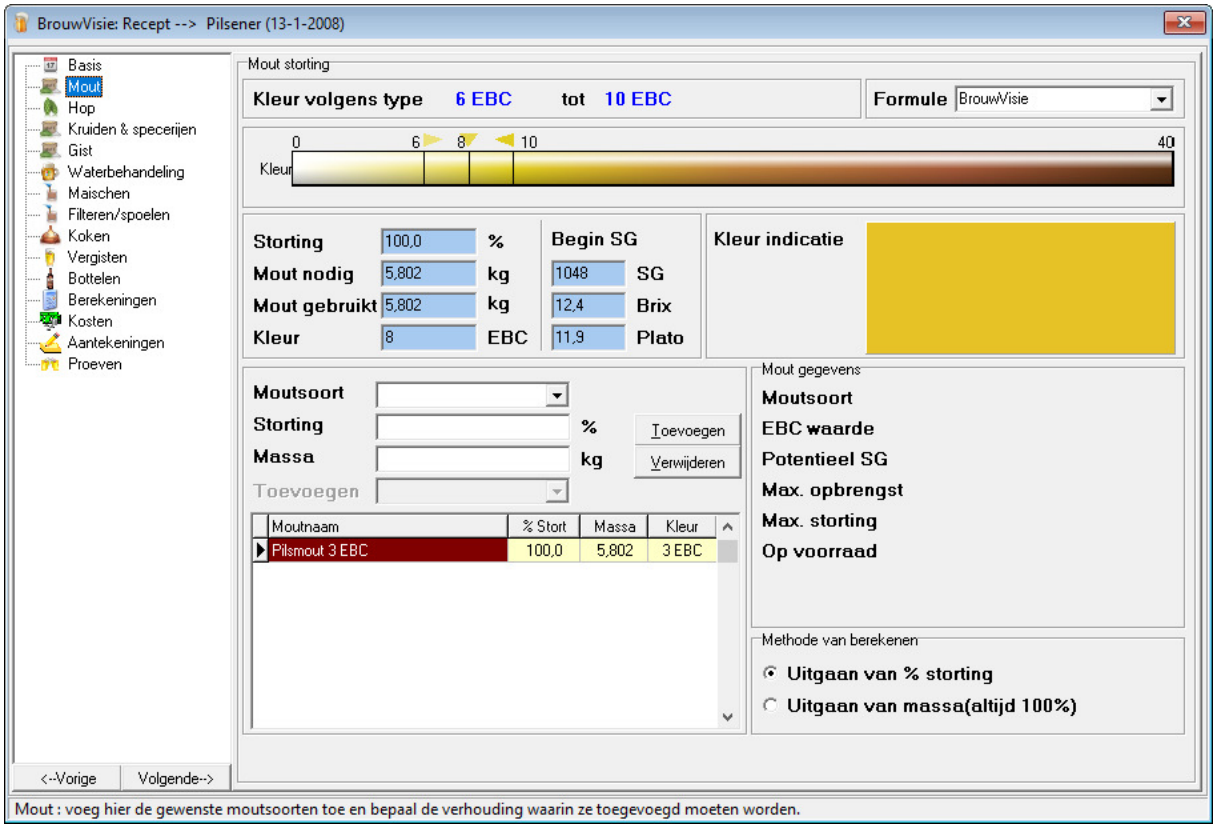
4. Tabblad Basis, je basis gegevens



In het tabblad Basis vul je de basis gegevens in van je recept.

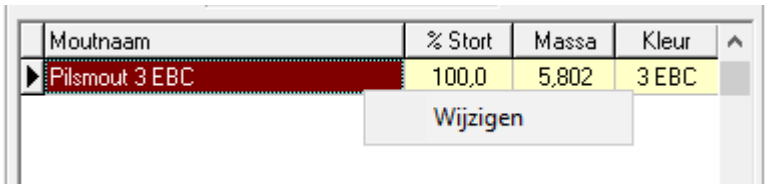
1. selecteert je brouwerij
2. de datum van brouwen
3. het biertype dat dichtst bij komt bij het bier dat je wilt gaan maken
4. het volume bier dat je wilt gaan maken
5. je begin SG wat je wilt bereiken en je kooktijd.
6. de gegevens van je brouwinstallatie staan onderin vermeld. Hier hoef je niets mee te doen.

5. Tabblad mout, mouten toevoegen aan je recept



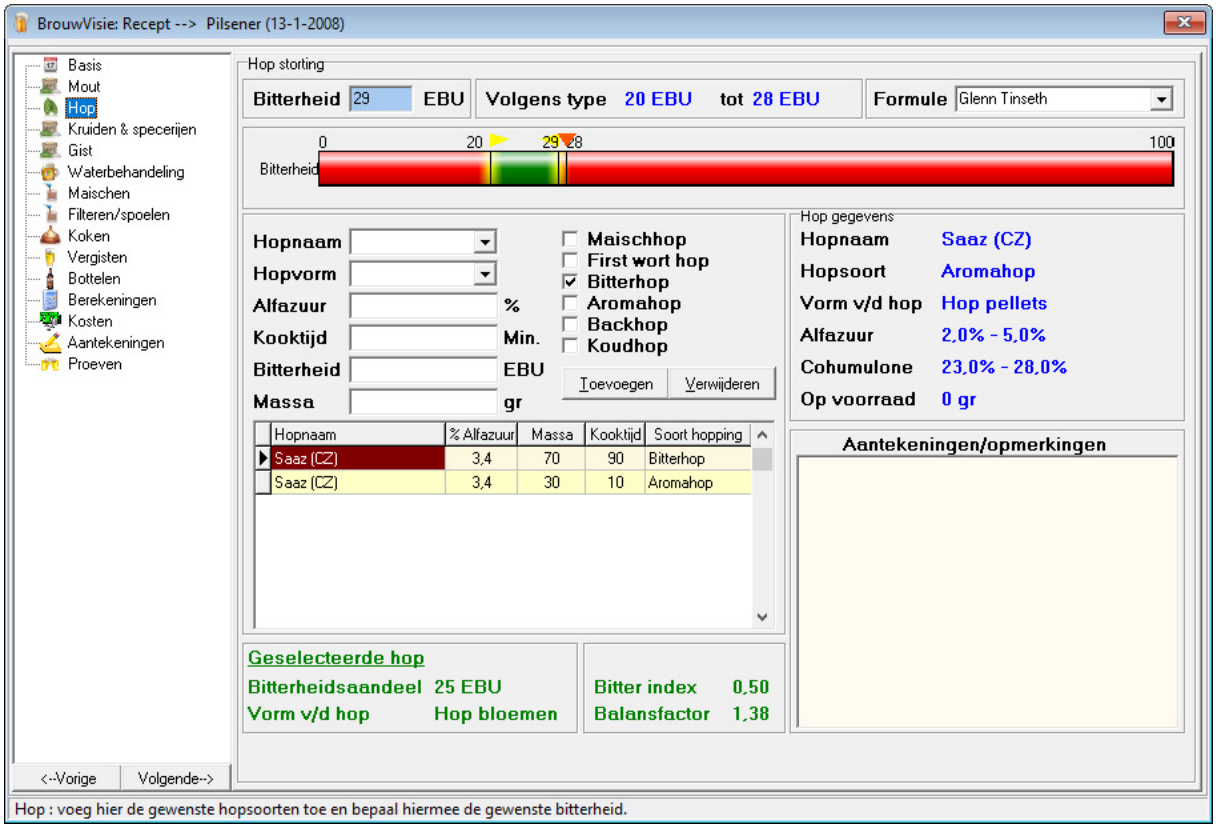
In dit scherm voeg je je mouten toe aan je recept. De beschikbare mouten komen uit de mouttabel(grondstof beheer). Bij een nieuw recept is pilsmout al als standaard aan je recept toegevoegd in een 100% storting. Je kunt hier mouten toevoegen en de stortingspercentages aanpassen. Als je de hoeveelheden wilt aanpassen kun je dat rechts onderin selecteren. Het kleurvlak geeft de kleur van je bier aan. Je kunt hier je recept op sturen.

Als je met de rechtermuisknop op een mout klikt kun je deze wijzigen, zonder deze eerst te verwijderen.



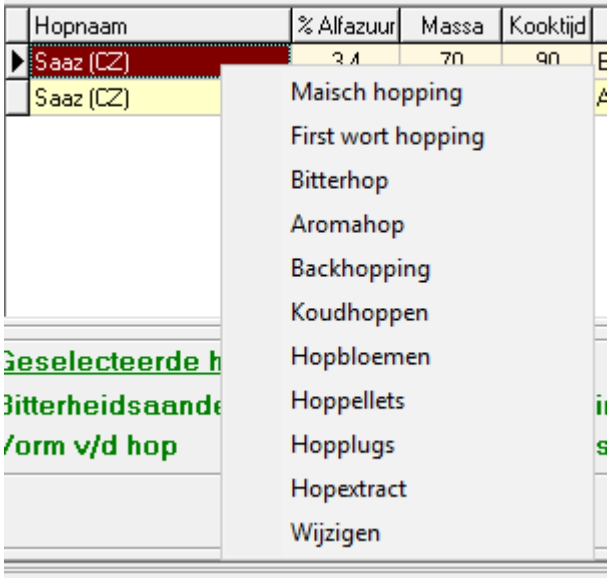
Tijdens het toevoegen van mouten wordt de kleur en het begin SG aangepast.

6. Tabblad Hop, hoppen toevoegen



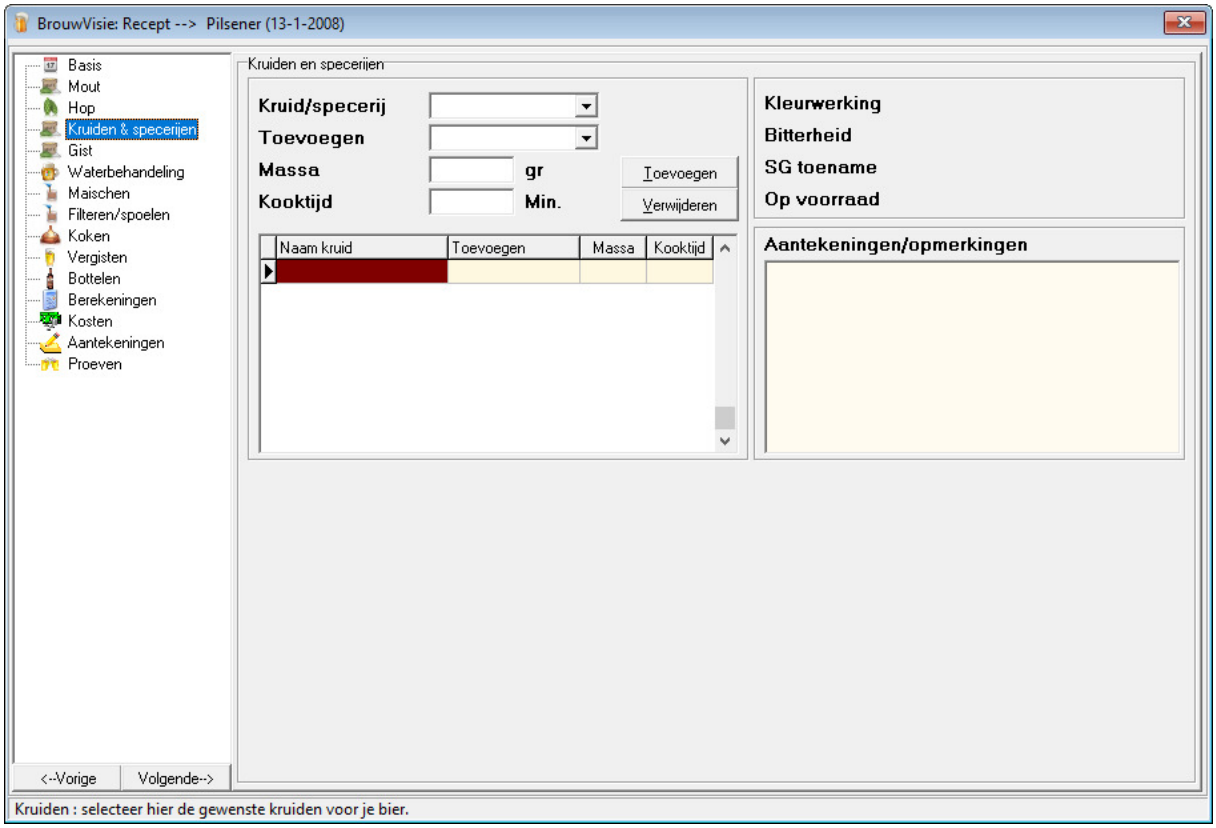
In dit scherm voeg je de hoppen toe die je tijdens het koken/brouwen wilt gebruiken. De hoppen worden uit de grondstoftabel gehaald. Het alfazuur % wordt na de selectie reeds ingevuld, maar kun je aanpassen aan de werkelijke waarde. Vul hier ook de kooktijd van de hopgift in en de gewenste bitterheid of massa ! bitterheid en massa worden in elkaar omgerekend. Geef ook aan wat voor een soort hopgift het is. Op de rode/groene balk kun je zien of de bitterheid binnen het biertype valt…hier hoef je je niet aan te houden.

De bitterindex en balansfactor zijn verhoudingen tussen je begin/eind SG en je bitterheid. Na een aantal brouwsels kun je zelf ervaren welke waarden voor jou prettig zijn, indien je wat met deze waarden wilt doen.. Je kunt dan deze waarden koppelen aan een smaak/bitterheid van het uiteindelijke bier.



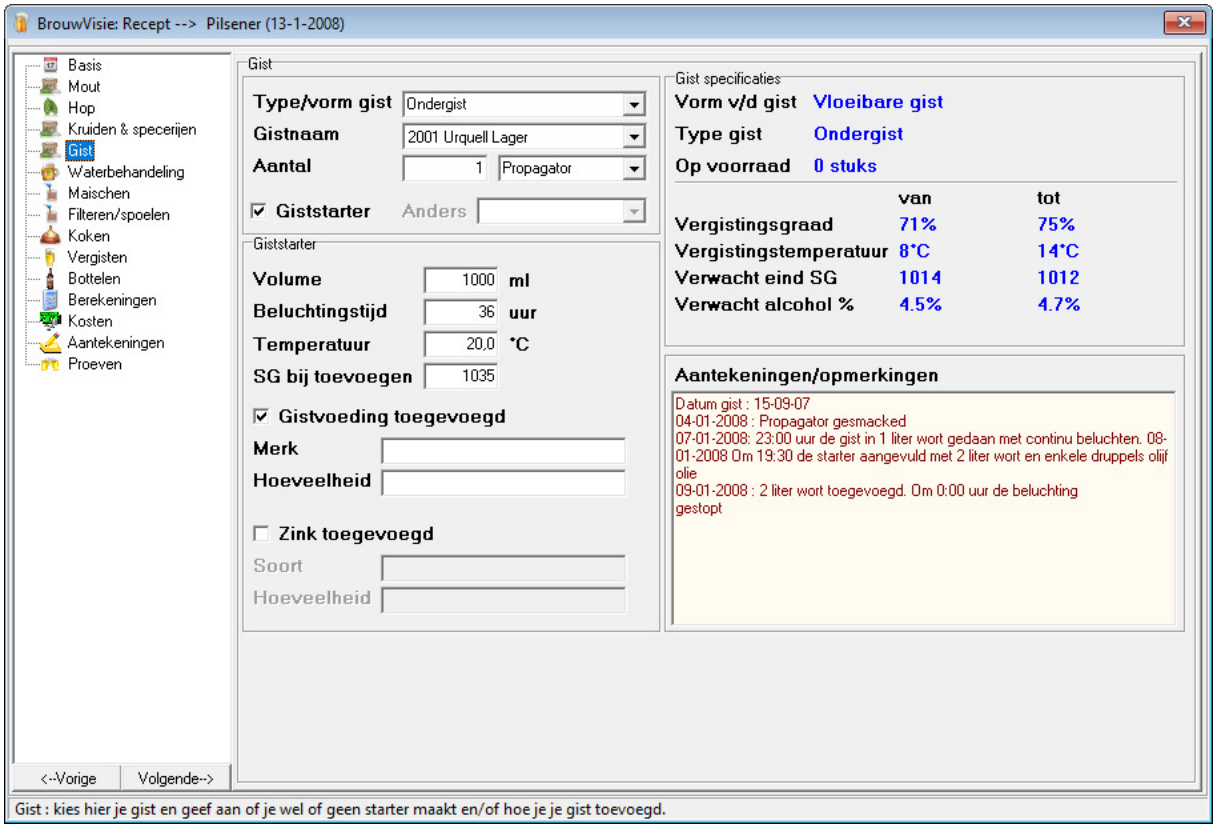
Ook hier kun je door op de rechtermuisknop te klikken (op de hopnaam) wat opties aanpassen.

7. Tabblad Kruiden en specerijen, kruiden in je bier



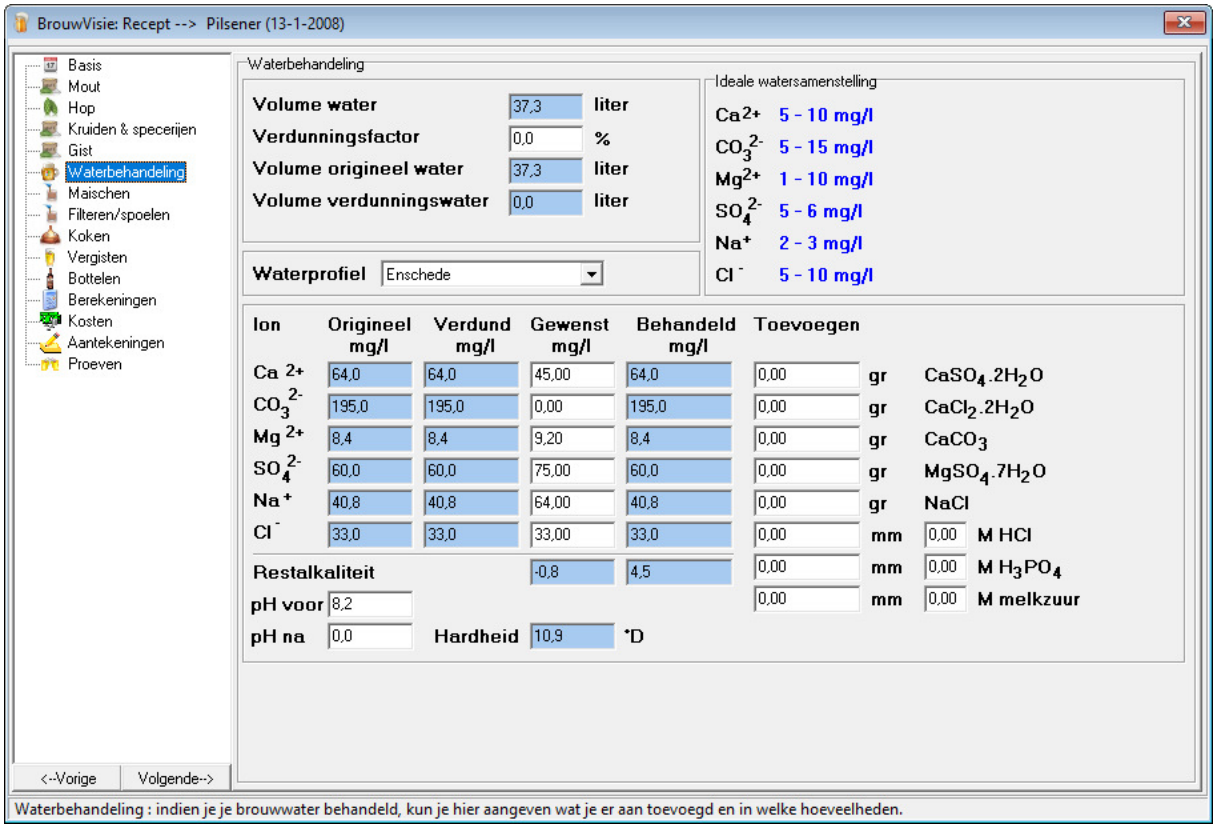
Indien je kruiden aan je bier toevoegt kun je dat hier aangeven. De kruiden komen uit de Grondstoftabel voor kruiden. Bij de kruiden zitten geen berekeningen. De hoeveelheden zul je op basis van ervaring/experimenteren moeten bepalen. Echter beter te weinig dan te veel !!! sommige kruiden overheersen snel !

8. Tabblad gist, Welke gist voeg je toe, en hoe



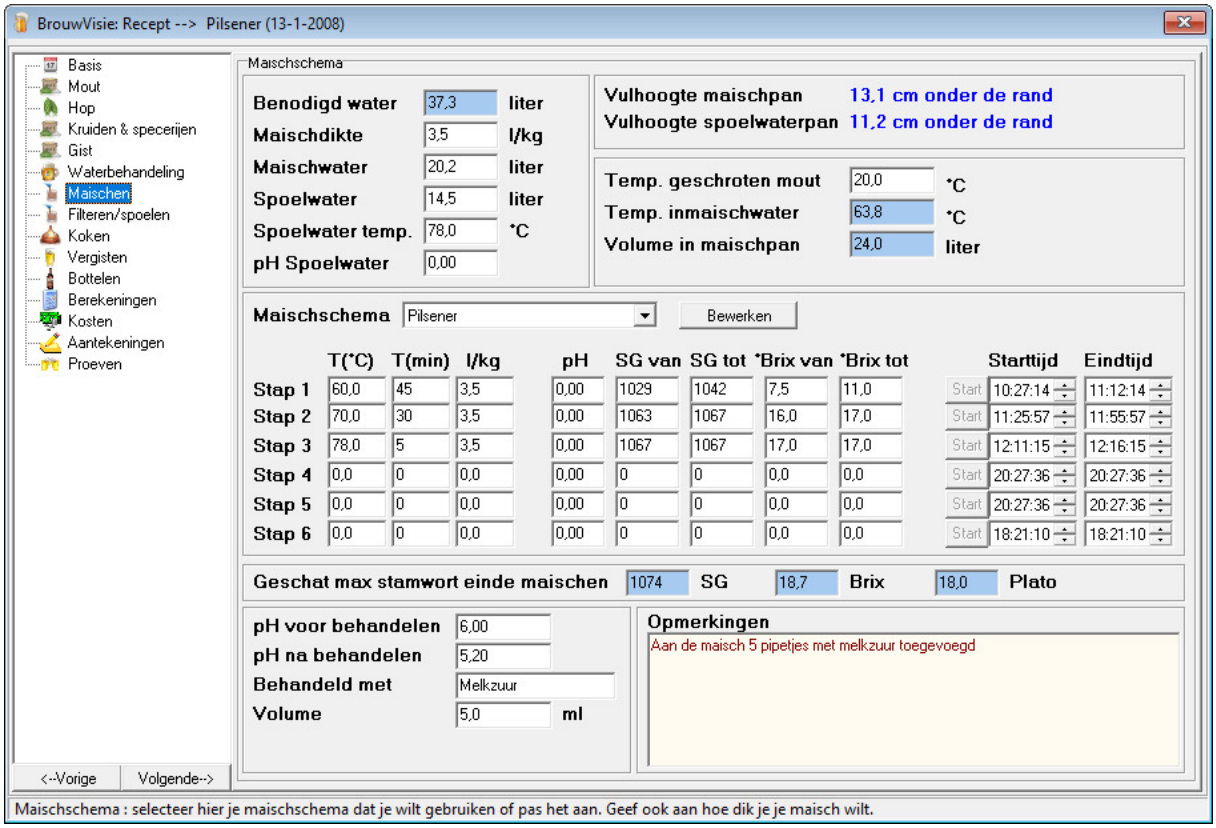
Op het tabblad gist geef je aan welke gist je gebruikt bij het recept. De gisten komen uit de grondstof tabel voor gisten. Je kunt hier de hoeveelheid gist aan geven en de parameters van je (eventuele) gisstarter. Er is ook ruimte voor aantekeningen.

9. Waterbehandeling



Indien het nodig is om je water te behandelen, kun je dat hier berekenen. Om dit te snappen dien je wel wat (chemische) kennis te hebben. Over het algemeen is waterbehandeling niet nodig. Maar voor de gevorderde brouwer kan het leuk zijn om mee te spelen. Het waterprofiel dat bij jou uit de kraan komt kun je opvragen (online) bij je waterleverancier, en in brouwvisie zetten.

10.Tabblad maischen

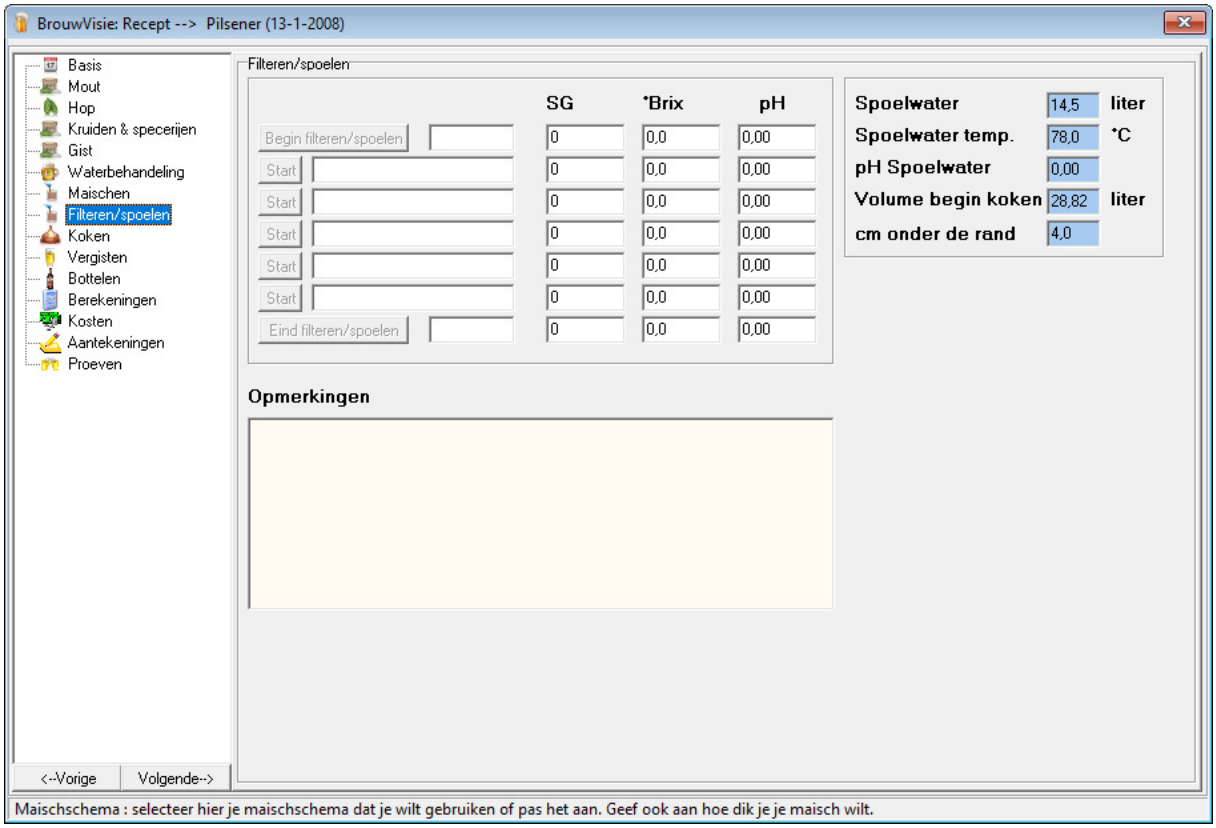


Het maïsschema voor je brouwsel vul je hier in. Geef ook aan wat je maischdikte wordt (kun je zelf bepalen) aan de hand hiervan wordt je maischwater berekend. Andersom wordt je maischdikte bepaald aan de hand van je hoeveelheid maischwater. Je minimale hoeveelheid spoelwater wordt ook berekend, maar zorg altijd dat je ruim voldoende hebt (meer is beter). De hoeveelheid spoelwater is niet zo heel belangrijk…

Tijdens het brouwen kun je in dit scherm je meetwaarden tijdens het brouwen bijhouden. Indien je aan het begin van het maischen bij ieder stap op de juiste tijd op start drukt, zal er mbv een alarm worden aangegeven wanneer het proces klaar is..

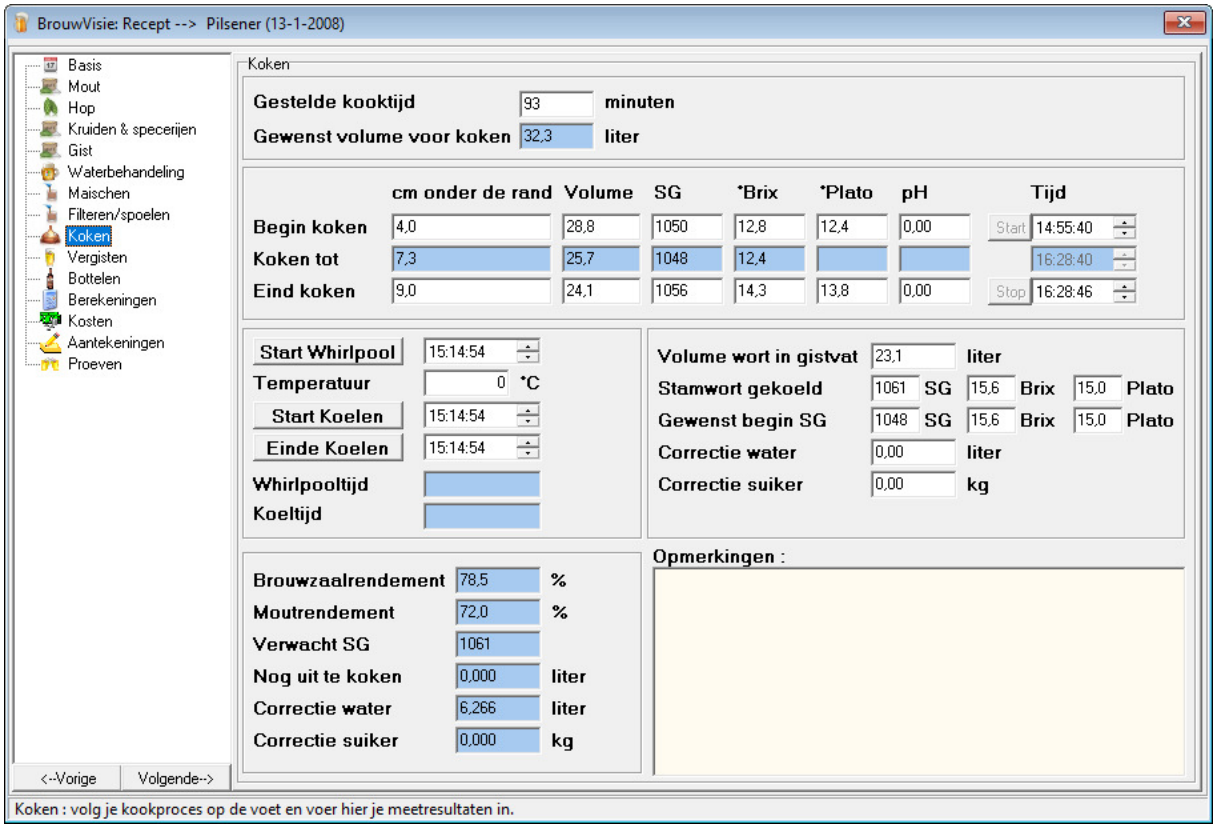
Indien u tijdens het maischen aanzuurt, kunt u dat hier ook aangeven.

11.Tabblad filteren/spoelen



Tijdens het filteren en spoelen op je brouwdag heb je hier de ruimte om eventuele meetwaarden te noteren. Het is de bedoeling dat je de metingen doet op je uitloop uit je maischketel/filterkuip. Je SG/brix zal dan aflopen.. Indien je de pH ook meet zal deze oplopen (deze mag bijvoorkeur niet boven de 6 komen).

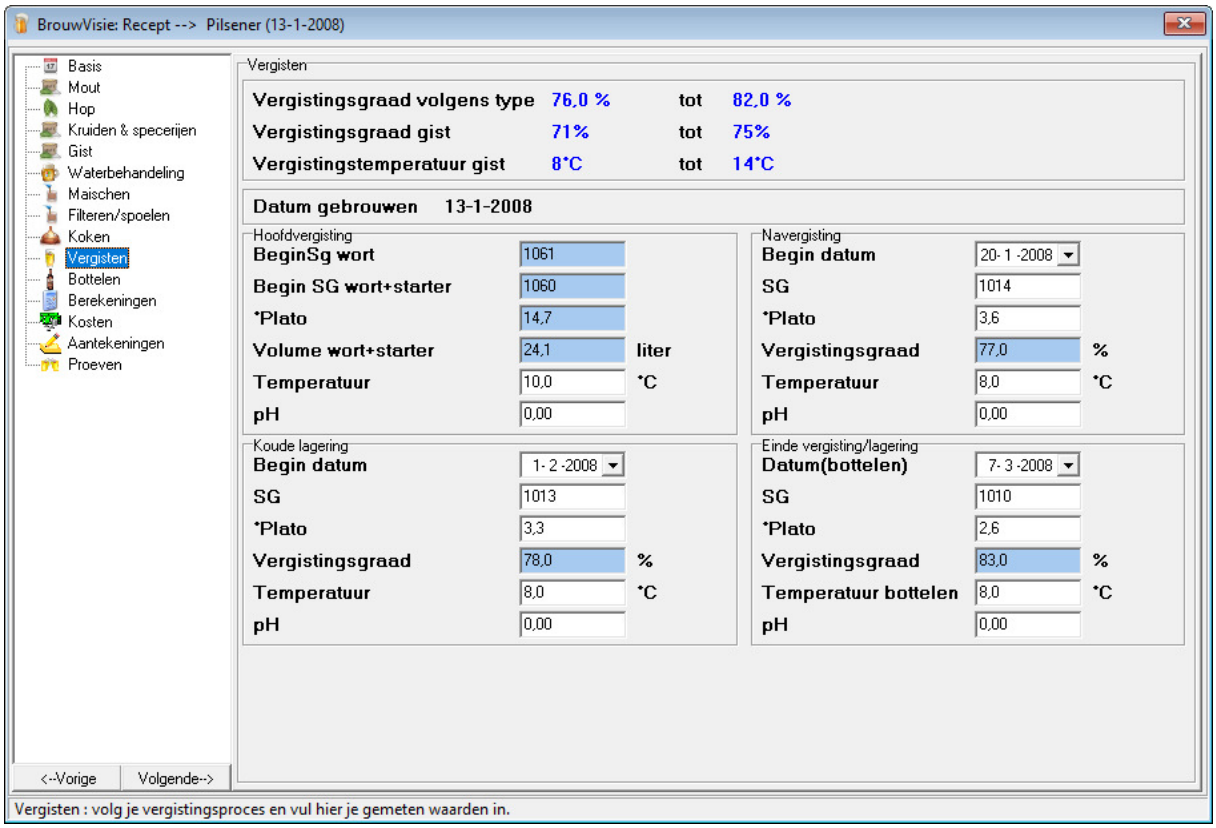
12.Tabblad koken



Tijdens het koken kunt u de werkelijke waarden eventueel meten en hier invullen. De berekende waarden worden ingevuld bij het maken van het recept. Indien u begin koken op start drukt zult u een alarm krijgen wanneer u hop dient toe te voegen. Gebruik dit scherm dan ook tijdens uw brouwdag (indien u een laptop heeft, of uw pc in de buurt staat).

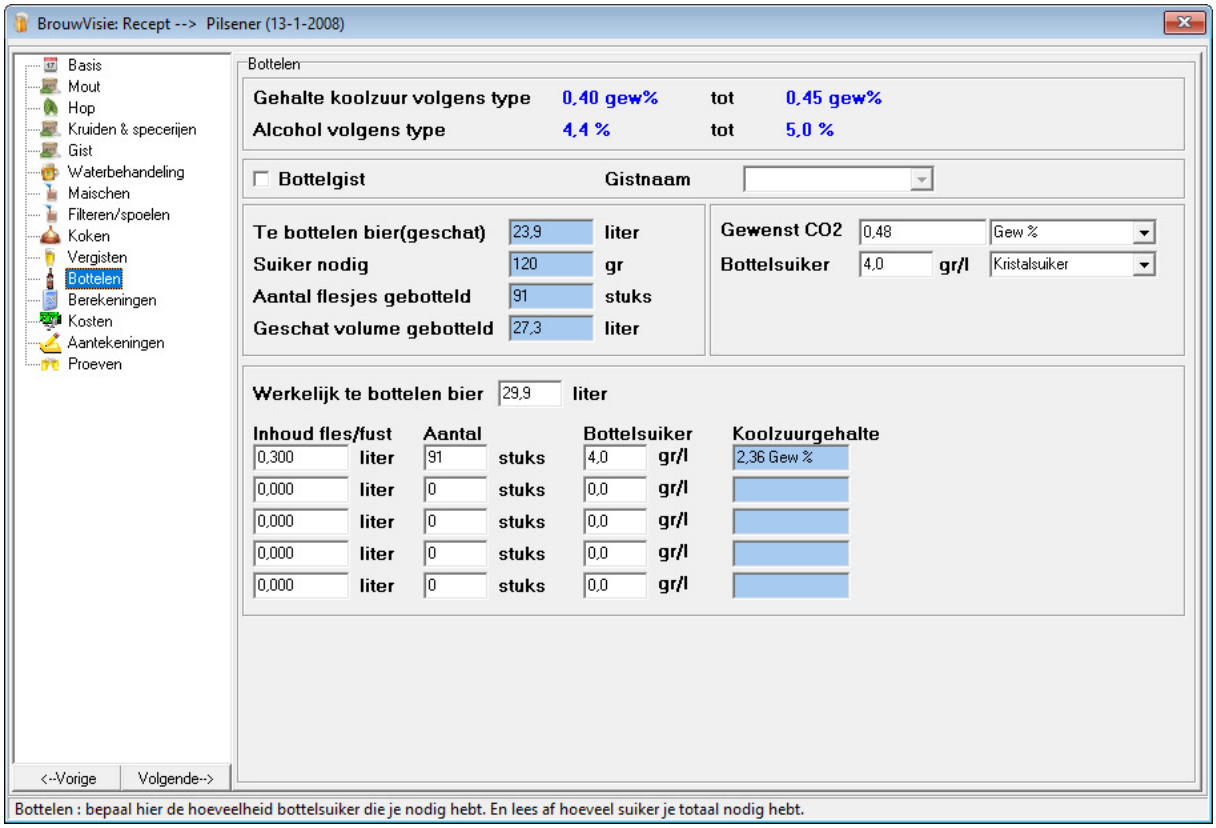
Einde koken kun u eventueel nog whirlpolen en hiervoor de timer gebruiken zodat u weet hoe lang u dit gedaan heeft. Ook voor het koelen is een timer ingebouwd. Alles kan een bepaalde invloed hebben op uw wort en later uw bier….

13.Tabblad vergisten



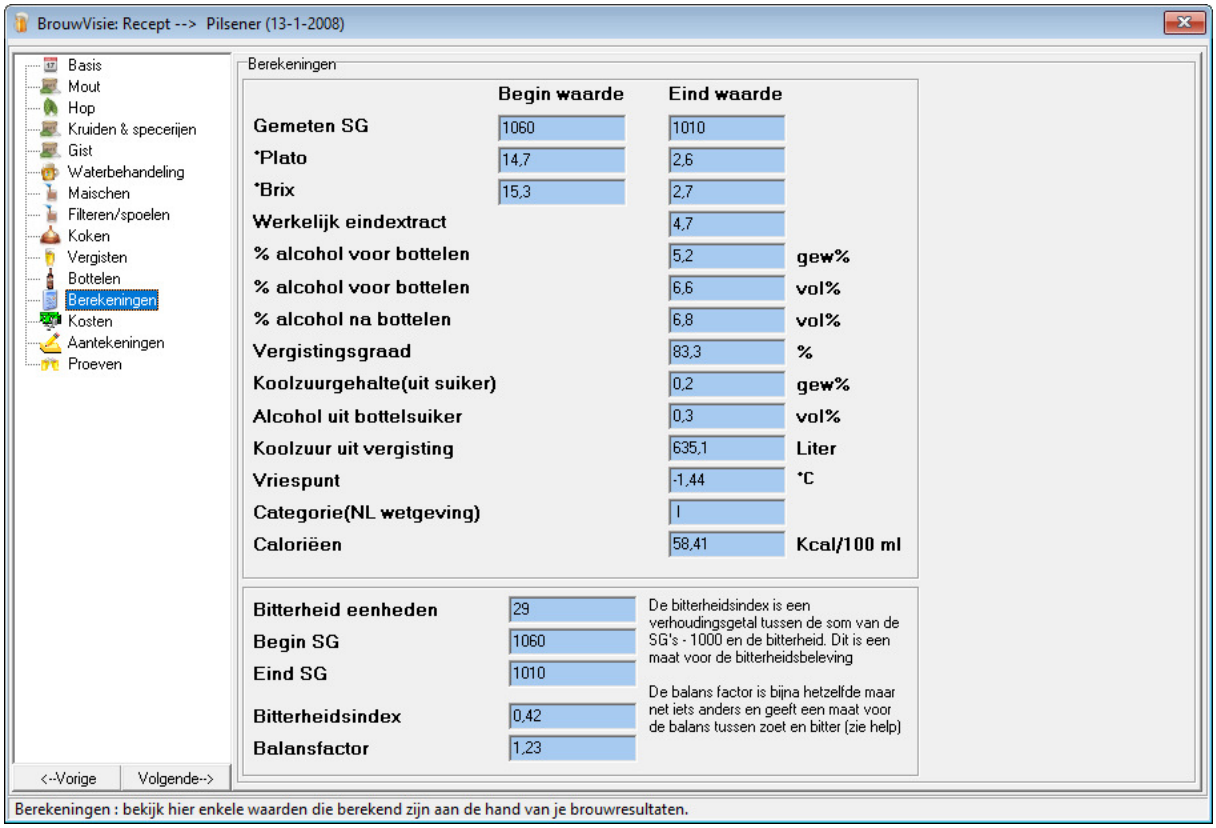
Het brouwen is klaar en uw vergisting is gestart. Indien u gaat overhevelen en later bottelen kunt u de gemeten waarden van het monster (dat u ongetwijfeld gaat nemen) hier noteren.

14.Tabblad bottelen



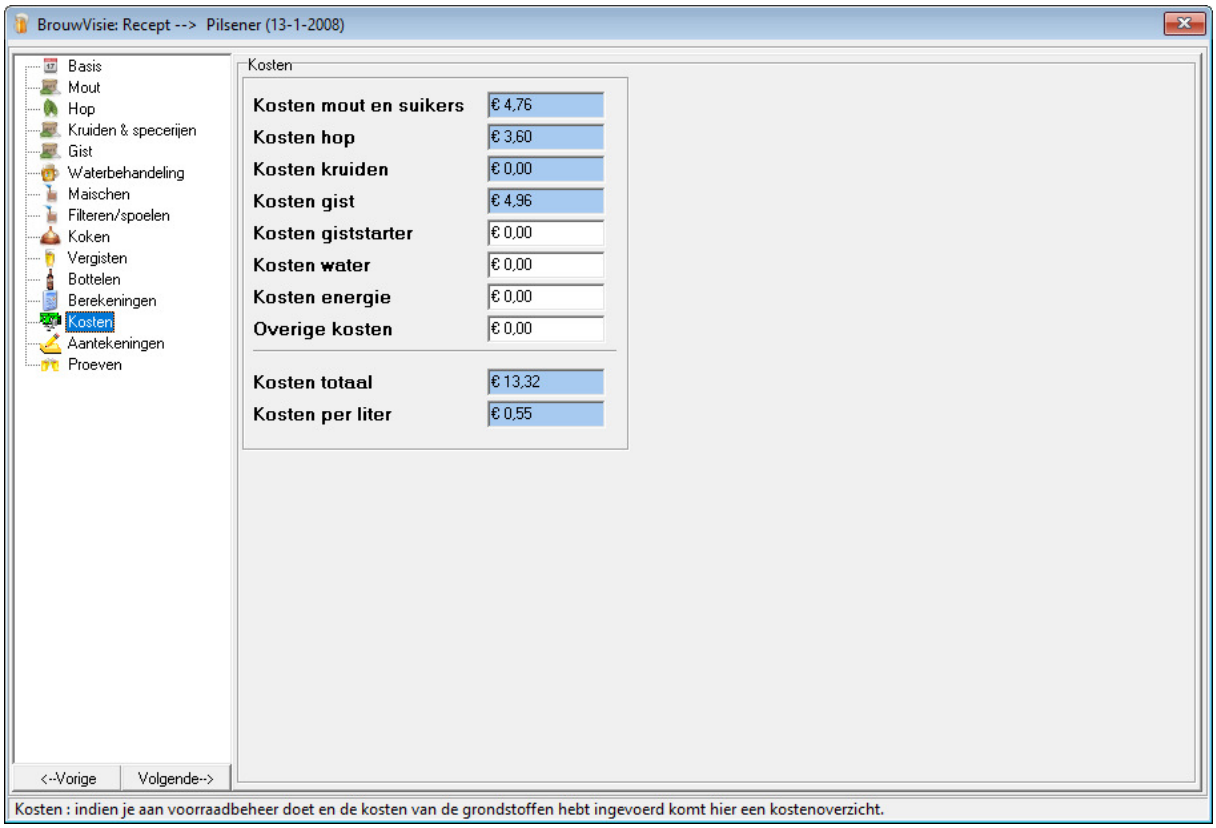
Indien het bier klaar is om af te vullen, kunt u dat hier registreren. Geef aan hoeveel bottelsuiker je gebruikt en hoeveel flessen of fusten je hebt afgevuld.

15.Tabblad Berekeningen



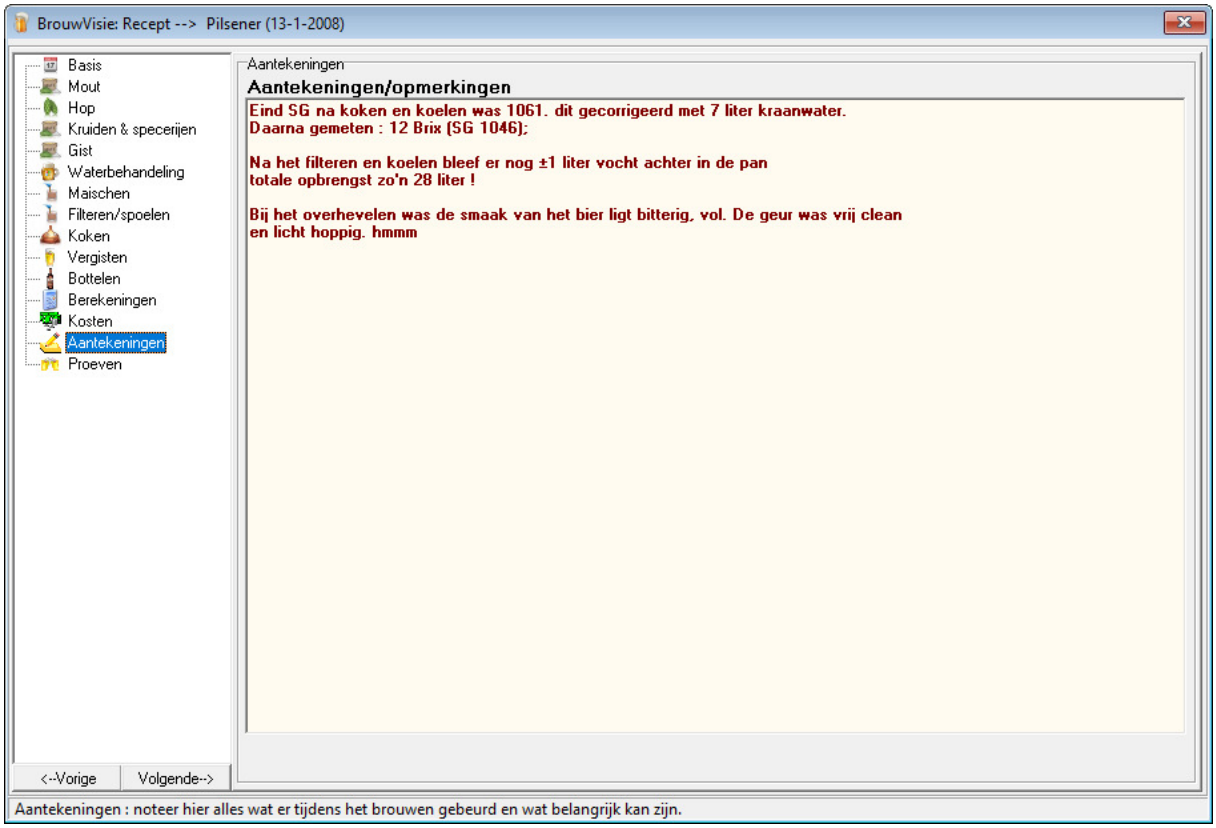
Indien uw bier klaar is en afgevuld kunt u hier alle berekeningen zien die we kunnen maken van uw bier. Interessante data die u altijd kunt terug kijken…

16.Tabblad kosten, Wat heeft uw bier u gekost…



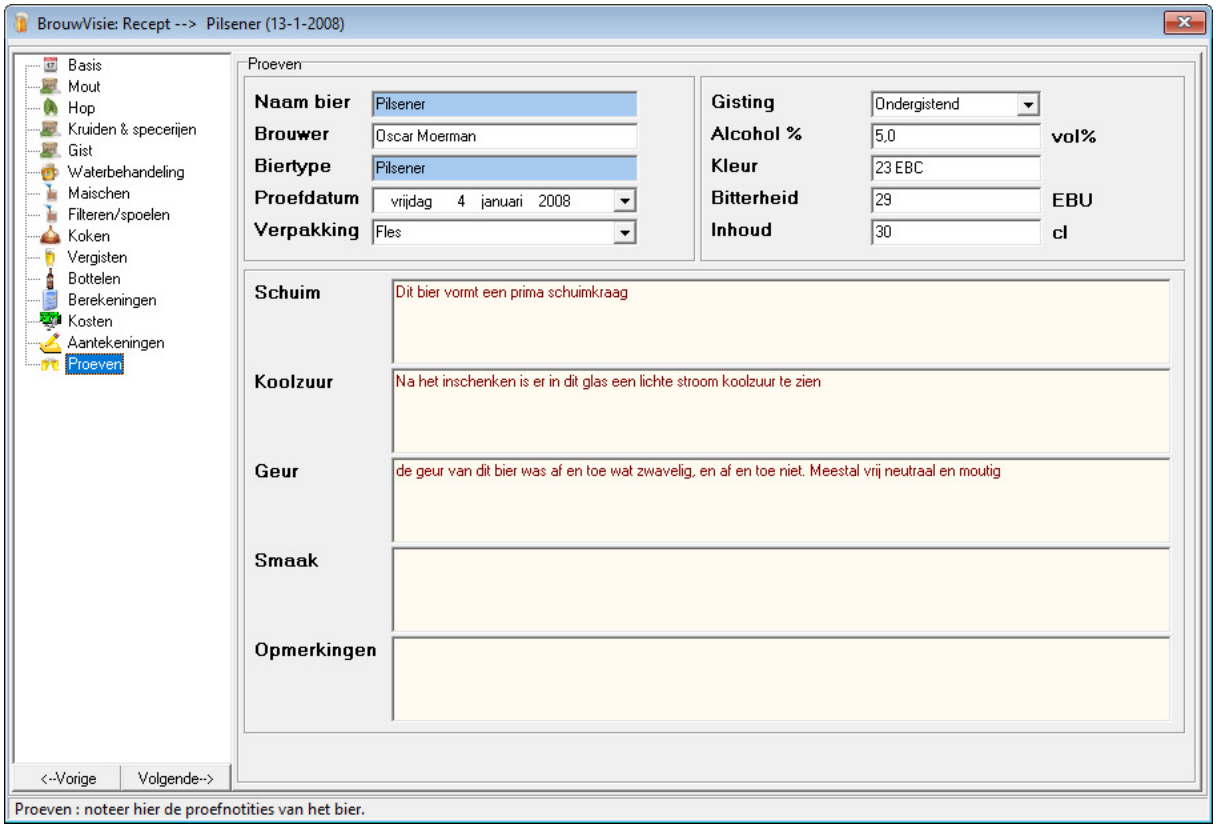
Indien u in de ingrediënten tabellen uw voorraad bijhoud en ook de kosten van uw ingrediënten noteert, zullen hier de kosten berekend worden van uw brouwsel. De witte velden kun u zelf invullen zodat u, indien gewenst, een kosten berekening kunt maken van uw brouwsel… Omdat het kan.

17.Tabblad aantekeningen



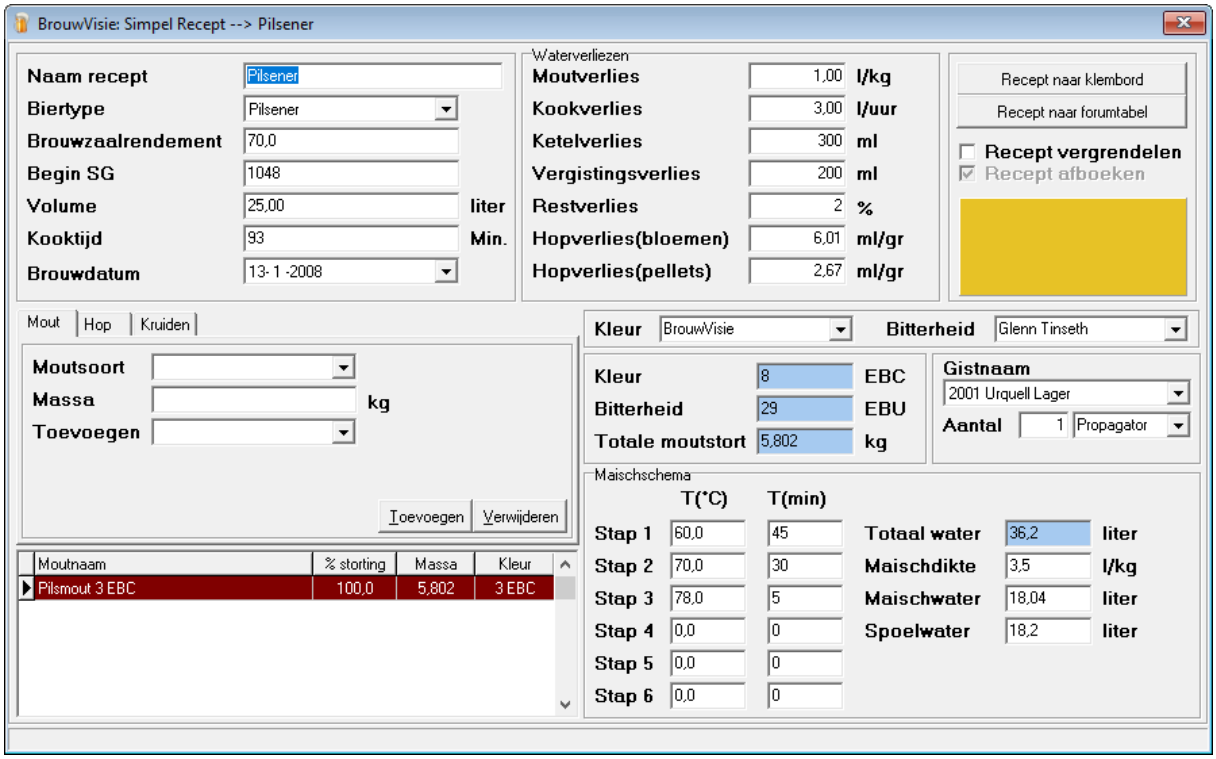
Tijdens een brouwdag gebeurt er heel veel. Zeker in het begin is het handig om bepalde dingen te noteren zodat u later weet wat er allemaal is gebeurd en u achteraf kunt verklaren waarom het bier zo lekker is geworden (of niet..) . Dit veld is niet oneindig, en kan max 1000 tekens bevatten.

18.Tabblad Proeven



Bij ieder recept wordt een ‘record’ voor een proefnotitie gemaakt. Hier kunt u naderhand notities kwijt over uw bier. Deze kunt u ook weer terug zien via de menubar Notities → Proefnotities. Daar kunt u zelf nog iets meer info kwijt om later nog eens terug te lezen.

19.Simpel Recept mode



Indien u de Simpel Recept mode aan heeft staan, ziet uw recept scherm er zo uit. Een versimpelde versie dus. U heeft hier minder opties, maar wel de basis van een recept in 1 scherm. Het afdrukken van een recept levert dan ook maar 1 pagina. Indien je meer mogelijkheden wilt kunt u zonder problemen deze optie weer uitzetten !!