

GistingsskuipeN

4

## GISTINGSproces

- Het bier wordt in kuipen van 10 hectoliter bewaard, die onmiddellijk verbonden zijn met de pomp in de Brasse Temps.

3

### 3.1 FilTRATIE

- Filteren van de vliesjes van de gemouten gerst uit het zoete sap.

### 3.2 Koken

- Het koken van de mout tot 100°...

### 3.3 Afkoeling

- Afkoeling door een platenverwisselaar.

Kookkuipen

2

## BROUWERIJ:

- Mengsel van moutmeel met kokend water ...

MENGIINGS-  
kuip

1

## MOUTERIJ:

- Gerst wordt gemout en fijngemalen

↓  
meel

5

## STOCKAGE EN debiet

- Stockage van het bier in tanks van 1000 liters die direct verbonden zijn met de pompen.

STOCKAGETANKEN  
1000L

**DEFINITIE:**  
**BIER IS EEN GESUIKerd SAP,**  
**afKOMSTIG VAN EEN GRAAN-**  
**GEWAS, GEAROMATISEERD MET**  
**HOP EN VERGIST MET BEHULP**  
**VAN BROUWERSGIST**