

Vloeibare biergisten WYEAST



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

WYEAST is 's werelds grootste leverancier van vloeibare cultuurgisten voor de amateur bierbrouwer. De specifieke types van gist, afkomstig van wereldbekende bieren, werden zorgvuldig uitgekozen en opgekweekt in laboratoria met moderne productiemethodes.

Dank zij zijn unieke verpakking, de 'smack-pack', kan elke amateur-brouwer nu gebruik maken van een specifieke gistcultuur. Het gebruik is uiterst eenvoudig: neem de smack-pack uit de koelkast, open het binnenste zakje door deze te laten openbarsten met een klopp van de hand, goed schudden en laat de zak opblazen op kamertemperatuur.

Je beschikt nu over een pure en steriele gistcultuur, klaar voor gebruik! Snij de zak open en giet de gistcultuur in het afgekoelde wort!

BREWER'S CHOICE ACTIVATOR

Deze zuivere vloeibare gistculturen bieden u dezelfde voordelen als de standard verpakking, maar ze bevatten 3,5 zoveel! Ze zijn geschikt voor het opstarten van 20 liter wort.

Een microbrouwerij kan dus makkelijk in één keer een giststarter van 20 liter aanmaken, welke voldoende is voor het opstarten van 250 liter.

De belangrijkste voordelen op een rijtje:

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

HOE GEBRUIKEN?

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

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Om de gist te activeren heb je een temperatuur nodig van 21 tot 26°C. Leg de verpakking plat op de tafel en lokaliseer het kleine zakje (lichtjes opgeblazen) binnenin de verpakking. Leg de verpakking in de handpalm zodanig dat het binnenste zakje in het midden van je handpalm is.

Druk hard met de andere hand (of klopp) op het inwendige zakje teneinde dit zakje open te laten barsten en de gist kan worden vrij gemaakt in de overige vloeistof (controleer of de bult in de verpakking wel degelijk is verdwenen).

2. De verpakking kneden en goed schudden teneinde de gist goed te mengen met de gistvoeding. De gist zal zich nu vermenigvuldigen binnenin de hermetisch gesloten verpakking. Dit kan je zien doordat de verpakking zal beginnen opzwellen.

De verpakking dient een dikte te verkrijgen van 2,5 à 3 cm. De tijd die hiervoor nodig is ligt tussen één en meerdere dagen (op 21 - 26°C), afhankelijk van de versheid van de gist. Is de gist 1 maand oud -> 1 dag. Per maand ouder 1 dag bijtellen.

3. De gist is nu klaar om het wort te enten. Reinig zorgvuldig de verpakking met een steriel makende vloeistof, schud nog eens goed en open de verpakking. Voeg de inhoud toe aan het wort.

4. Roer goed doorheen het wort, om voldoende lucht toe te voegen zodat de gist zich kan vermenigvuldigen. Bevestig het waterslot en houd een temperatuur aan van 23°C totdat de gisting is opgestart. Dit zou gebeurd moeten zijn binnen 24 uur, afhankelijk van het type gist.

VERGISTINGSTEMPERATUUR:

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

GROTERE HOEVEELHEID GISTSTARTER:

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

Kook gedurende 15 minuten 500 ml moutextractoplossing met een densiteit van 1.040 en giet deze vervolgens in een recipiënt (glazen erlenmeyer e.d.), sluit goed af met een prop watten en laat afkoelen.

Voeg de gist toe en belucht goed (bij voorkeur met een steriel luchtfiltertje en een pompje). Hou het recipiënt goed afgesloten op een temperatuur van 21 tot 26°C en dit gedurende 12 uur (voortzetting van de vermenigvuldiging van de gist).

Voeg vervolgens deze giststarter toe aan het wort.

KOEL BEWAREN, NIET INVRIEZEN !

ALE gisten

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

1007 German Ale

Droog en verfrissend met een complexe doch zachte smaak. Uw bier krijgt een zeer stevige schuimkraag. Goede vergisting zelfs op 13°C. Lage uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 13°-20°C. Vergistinggraad = 73%-77%.

1010 American Wheat

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

Vergistingtemperatuur = 14°-23°C. Vergistinggraad = 74%-78%

1028 London Ale

Rijk met een droge afdronk. Een stevig, karaktervol bier. Dorstlessend met iets fruitigheid. Middelmatische uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 15°-22°C. Vergistinggraad = 73%-77%.

1056 American Ale

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

Vergistingtemperatuur = 15-22°C. Vergistinggraad = 73%-77%.

1084 Irish Ale

Licht moutig en fruitig, uitstekend voor stouts. Zuiver, aangenaam zacht en karaktervol. Middelmatische uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 16°-22°C. Vergistinggraad = 71 %-75%.

1098 British Ale

Voor een droog, verfrissend bier. Lichtzurig, fruitig en zeer evenwichtig. Goede vergisting op 19°C. Middelmatische uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 18°- 22°C. Vergistinggraad = 73%-75%.

1099 Whitbread Ale

Een zacht moutig, lichtfruitig vergistingprofiel. Minder zurig en droog dan 1098. Mooie klaring zonder filtratie. Hoge uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 18°-24°C. Vergistinggraad = 68%-72%.

1187 Ringwood Ale

Bekende gist van Europese oorsprong met unieke vergisting en smaakeigenschappen. Duidelijk waarneembare fruitesters en een hoge uitvlokking zorgen voor moutig complex profiel dat uitstekend klaart. Uitgebreide diacetylrust na einde vergisting is aangeraden. Hoge uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 18°-23°C. Vergistinggraad = 68%-72%.

1272 All American Ale

Fruitiger en vlokt meer uit dan 1056. Lichtjes nootachtig, lichtjes zurige afdronk. Hoge uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 16°-22°C. Vergistinggraad = 72%-76%.

1275 Thames Valley Ale

Voor het brouwen van Brits bitters. Rijk en complex smaakprofiel. Zuiver, moutig karakter. Lichte fruitigheid, laag in esters, goed evenwichtig. Middelmatische uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 16°-22°C. Vergistinggraad = 72%-76%.

1318 London Ale III

Van een traditionele Londense brouwerij, met een goed mouten hopprofiel. Echte bovengist. Fruitig, zeer licht, zacht en evenwichtig palet met een lichtzoetige afdronk. Hoge uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 18°-23°C. Vergistinggraad = 71%-75%.

1335 British Ale II

Vergistingprofiel typisch voor Britse en Canadese ales. Moutige smaakeigenschappen, verfrissende afdronk. Zuiver en vrij droog. Hoge uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 17°-24°C. Vergistinggraad = 73%-76%.

1338 European Ale

Van Wissenschaftliche in München. Krachtige en complexe giststam met een zeer moutige afdronk. Produceert dicht en stevig schuim gedurende de gisting. Hoge uitvlokking.

Vergistingtemperatuur 16°-22°C. Vergistinggraad = 67%-71%.

1728 Scottish Ale

Ideale gist voor Schotse ales evenals alle ales met hoge densiteit. Hoge uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 13°-24°C. Vergistinggraad = 69%-73%.

1968 London ESB Ale

Bovengist met een rijk en moutig karakter en een evenwichtige fruitigheid. Deze giststam vlokt zo hoog uit dat bijkomende beluchting en roeren noodzakelijk is. Uitstekend geschikt voor CASK-CONDITIONED ALES. Hoge uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 18°-22°C. Vergistinggraad = 67%-71%.

2565 Kölsch

Een hybride met eigenschappen van ales en lagerbieren. Deze giststam ontwikkelt een uitstekende moutigheid met matige fruitigheid en een verfrissende afdronk. Goede vergisting bij lagere temperaturen.

Vergistingtemperatuur = 13°-21°C. Vergistinggraad = 73%-77%.

LAGER-gisten

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

2000 Budvar Lager

Aangenaam moutig aroma, licht fruitig. Rijk moutprofiel. Moutige doch droge afdronk. Zeer evenwichtig, verfrissend. Happig karakter in de afdronk. Middelmatig tot hoge uitvlokking.
Vergistingtemperatuur = 9°C-13°C. Vergistinggraad = 71%-75%.

2001 Urquell Lager

Mild fruit - en bloemenaroma. Zeer droog en zuiver palet met vol mondgevoel en een aangenaam subtiel moutig karakter. Zeer zuivere en neutrale afdronk. Middelmatig tot hoge uitvlokking.
Vergistingtemperatuur = 9°C-14°C. Vergistinggraad = 72%-76%.

2007 Pilsen Lager

Een klassieke Amerikaanse pilsgist. Aangenaam zacht, moutig palet. Droog en verfrissend. Middelmatige uitvlokking.
Vergistingtemperatuur = 9°C-13°C. Vergistinggraad = 71%-75%.

2035 American Lager

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

2042 Danish Lager

Rijk, dortmundstijl, verfrissend, droge afdronk. Door het zachte profiel worden de hopeigenschappen geaccentueerd. Lage uitvlokking.
Vergistingtemperatuur = 8°C-13°C. Vergistinggraad = 73%-77%.

2112 California Lager

Gist speciaal voor bieren van de Amerikaanse westkust stijl 19e eeuw. Behoudt de eigenschappen van een lagerbier bij temperaturen tot 19°C. Voor moutige en kristalheldere bieren. Hoge uitvlokking.
Vergistingtemperatuur = 14°C-20°C. Vergistinggraad = 67%-71%.

2124 Bohemian Lager

Van Weihenstephan. Zuivere en moutige vergisting met veel achterblijvende moutigheid bij pilsbieren van hoge densiteit. Middelmatige uitvlokking.
Vergistingtemperatuur = 9°C-14°C. Vergistinggraad = 69%-73%.

2206 Bavarian Lager

Gebruikt door vele Duitse brouwerijen voor het verkrijgen van rijke, stevig volle en moutige bieren. Goede keuze voor bokbieren en

dubbelbokbieren. Middelmatige uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 8°C-14°C. Vergistinggraad = 73%-77%.

2278 Czech Pils

Een klassieke pilsgist met een droge doch moutige afdronk. De perfecte keuze voor pils- en bokbieren. De zwavel die wordt aangemaakt tijdens de gisting verdwijnt bij bewaring. Middelmatige tot hoge uitvlokking.
Vergistingtemperatuur = 10°C-14°C. Vergistinggraad = 70%-74%.

2308 Munich Lager

Unieke giststam speciaal voor fijne lagers. Zeer zacht, goede stevigheid en smaakvol. Verbeterd bij stijgende temperatuur tijdens de diacetylrust. Middelmatige uitvlokking.
Vergistingtemperatuur = 9°C-13°C. Vergistinggraad = 73%-77%.

TARWEBIER/WITBIER gisten

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

3056 Bavarian Wheat Blend

Mengeling van ale-bovangist en tarwebiergist voor het verkrijgen van zacht esterige, fenolische tarwebieren. Middelmatige uitvlokking.
Vergistingtemperatuur = 18°C-23°C. Vergistinggraad = 73%-77%.

3068 Weihenstephan Weizen

Unieke bovengist die de unieke en kruidige WEIZEN-karakter maakt. Rijk met kruidnagel, vanille en banaan. Het beste resultaat wordt verkregen bij vergistingtemperaturen rond de 20°C. Lage uitvlokking.
Vergistingtemperatuur = 18°C-24°C. Vergistinggraad = 73%-77%.

3333 German Wheat

Subtiel smaakprofiel voor een tarwebiergist met scherpzuringe frisheid. Fruitig, kersachtig palet. Hoge uitvlokking.
Vergistingtemperatuur = 17°C-24°C. Vergistinggraad = 70%-76%.

3638 Bavarian Wheat

Bovengistende Hefeweizen-gist met complexe smaak en aroma. Evenwicht tussen banaan - en kauwgomesters met ook esters van litchie, appel, pruim en kruidnagel. Lage uitvlokking.
Vergistingtemperatuur = 18°C-24°C. Vergistinggraad = 70%-76%.

LAMBIC

5112 *Brettanomyces Bruxellensis*

Wilde gist, geïsoleerd uit een cultuur van een brouwerij omgeving Brussel. Voor het verkrijgen van het speciale 'zweterige paardehaar'-karakter van lambic, geuze en oudbruin. Vergist best indien de pH verlaagt na de eerste vergisting. Deze gist wordt over het algemeen samen gebruikt met andere wilde gisten, melkzuurbacteriën en *Saccharomyces Cerevisiae*.

Maakt een zekere zuurigheid aan en kan een vlies vormen in fles of vat. Heeft normaal gezien 3 tot 6 maanden veroudering nodig om de smaak volledig te kunnen ontwikkelen. Middelmattige uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 15°-24°C.

5335 *Lactobacillus*

Melkzuurbacteriën, geïsoleerd uit een Belgische brouwerij. Deze cultuur produceert een lichte zuurigheid en wordt dikwijls teruggevonden in vele biertypes waaronder lambic, oudbruin en Berliner Welsse. Altijd gebruikt in combinatie met *Saccharomyces Cerevisiae* en vaak met verschillende wilde gisten

Vergistingtemperatuur = 15°-35°C.

5733 *Pediococcus*

Melkzuurbacterie gebruikt voor het bekomen van Belgische bieren waarbij een zekere bijkomende zuurigheid wenselijk is. Vaak teruggevonden in lambic en andere Belgische bieren. Maakt veel zuur aan waardoor het steeds zuurder wordt naarmate langere bewaring.

BELGISCHE SPECIALITEITEN

1214 *Belgian Abbey*

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

Vergistingtemperatuur = 14°-24°C. Vergistinggraad = 72%-76%.

1388 *Belgian Strong Ale*

Gist voor een stevige smaak met middelmattige tot hoge alcoholtolerantie. Fruitig aroma en palet. Droog, zurige afdronk. Lage uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 18°-24°C. Vergistinggraad = 73%-77%.

1762 *Belgian Abbey II*

Gist speciaal voor hoge densiteit met een verwarmend effect door productie van ethanol. Lichtfruitig met droge afdronk. Middelmattige uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 18°-24°C. Vergistinggraad = 73%-77%.

3278 *Belgian Lambic Blend*

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

Vergistingtemperatuur = 17°-24°C. Vergistinggraad = 65%-75%.

3463 *Forbidden Fruit*

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

Vergistingtemperatuur = 17°-24°C. Vergistinggraad = 73%-77%.

3522 *Belgian Ardennes*

Eén van de zoveelste grote biergisten voor het brouwen van klassieke Belgische ales. Fenolen zorgen voor een zachte fruitigheid en een complexe kruidigheid bij een hogere vergistingtemperatuur. Hoge uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 18°-29°C. Vergistinggraad = 72%-76%.

3724 *Belgian Saison*

Klassieke saisongist. Kruidige en complexe aroma's. Zurig droge smaak met zachte fruitigheid. Betere resultaten bij licht verhoogde vergistingtemperatuur. Vergist doorgaans traag. Lage uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 21°-29°C. Vergistinggraad = 76%-80%.

3787 *Trappist High Gravity*

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

Vergistingtemperatuur = 18°-25°C. Vergistinggraad = 75%-80%.

3942 *Belgian Wheat*

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

Vergistingtemperatuur = 18°-23°C. Vergistinggraad = 72%-76%.

3944 *Belgian Witbier*

Zurig, licht fenolisch karakter voor het brouwen van welbepaalde witbieren en grand crus. Alcoholtolerant. Middelmattige uitvlokking.

Vergistingtemperatuur = 16°-24°C. Vergistinggraad = 72%-76%.