



**Manual Gist** Om een goed beslag te maken moet je allereerst over een aantal attributen beschikken. Verder is hygiene van groot belang. Allereerst zullen we de materiaal lijst doornemen.

## Materiaal lijst:

**Gistingsvat:** De meest gebruikt vaten zijn de bekende witte plastic tonnen met aftap kraan zelf adviseer ik om minimaal een 30 liter vat te kopen en als je het wat groter wilt aanpakken meteen een 60 liter vat te nemen. Vroeg of laat wil je dit toch hebben dus je kan het beter maar meteen kopen.

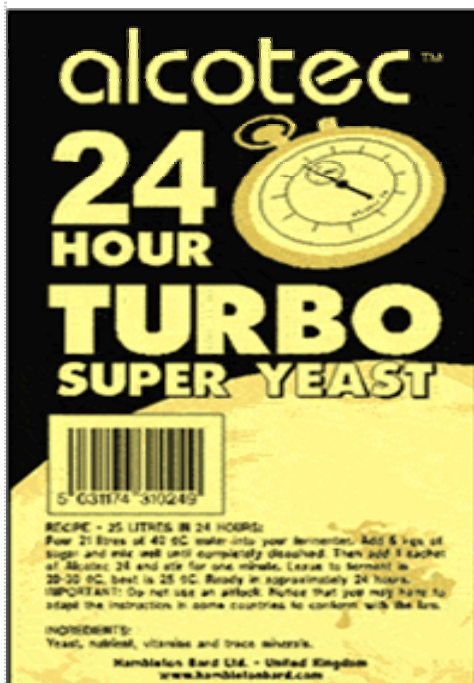
**Hydrometer:** Om het alcohol percentage in je beslag te meten dien je een hydrometer te gebruiken, je kan het alcohol gehalte niet meten met een alcohol meter. Verkrijgbaar bij wijn-bier maak winkels.

**Reageerbuis:** Een 100CC plastic reageerbuis om het soortelijk gewicht te meten met de hydrometer. Verkrijgbaar bij wijn-bier maak winkels.

**Roerlepel:** Roestvrijstalen of plastic roerspaan/lepel van een flink formaat. Verkrijgbaar bij Blokker etc. **GEEN HOUT GEBRUIKEN !**

**Sulfietpoeder:** Om de hele boel voor gebruik te ontsmetten. Verkrijgbaar bij wijn-bier maak winkels.

## Turbogist:



In Nederland worden maar een paar Turbo gisten verkocht. Dit is de website van [turbogist.nl](http://turbogist.nl) en wij verkopen alleen de Alcotec producten. Deze gisten (Alcotec 8 + Alcotec 6) zijn al jaren op de markt en hebben hun kwaliteit al lang bewezen. Alcotec 6 wordt overigens door ons niet geleverd omdat dit een gist is speciaal voor hele warme gebieden.

**Dit is de verpakking van Alcotec 24 uurs Super Turbo Gist. De snelst werkende gist verkrijgbaar in Europa. Deze gist creert een beslag met een alcohol gehalte van 13% vol. Bovendien is de gist kinderlijk eenvoudig te verwerken net als de andere producten van Alcotec (Alcotec 8). Kortom zeer geschikt voor de beginner met weinig geduld en grote dorst.**

## Stap 1 - Ontsmetten

Vul het vat met ongeveer 10 liter handwarm water.

Tijdens de verwerking van sulfiet poeder/oplossingen doet U er goed aan niet meer aan uw ogen te komen en ook niet direkt boven het vat de lucht op te snuiven. Nu worden alle onderdelen van het vat en de roerlepel ongedompelt in de onstane oplossing en met een NIEUW schuursponsje goed afgescrubt. Daarna deze onderdelen goed afspoelen met lauw water. Hierna kan de hele binnenkant van het vat gedaan worden. Als je hiermee klaar bent dan het van heel goed uitspoelen met lauw water.

## Stap 2 - 10 liter vullen (instructies alleen voor Alcotec 24 )

Doe met een maatbeker 10 liter water van 40 graden in je vat en teken meteen even met een stift een 10 liter streepje op je vat.

Gebruik geen water van meer dan 40 graden, je riskeert dan dat je gist overlijdt en er niks meer gebeurt in je vat behalve verrotting.

Gooi 6 kilo suiker in je vat. Daarna doorroeren met de van te voren ontsmette roerspaan tot de suiker helemaal is opgelost.

Er zat al 10 liter in, 6 kilo suiker - 1 kilo suiker is opgelost 0.6 liter - dus totaal nu  $10 + (6 \times 0.6) = 13.6$  liter afgerond 14 liter.

Er moet dus nog 11 liter water bij. Nu kan de gist erbij, als het erin zit goed doorroeren met de van te voren ontsmette roerspaan. Hierna het vat afsluiten en het waterslot plaatsen, geen water in 't slot doen want dit wordt er waarschijnlijk toch weer uitgeblazen. Hierna aanvullen tot 25 liter.

## Stap 2 - Voor Alcotec 8

Er zijn maar een paar verschillen, hete="4">Stap 2 - Voor Alcotec 8

Er zijn maar een paar verschillen, het water mag niet heter zijn dan **35 graden**.

Er gaat 8 kilo suiker in dus de formule wordt -  $10 + (8 \times 0.6) = "14.8"$  afgerond 15 liter dus nog 10 liter erbij.

## Stap 3 - Superklar

Als de gist is uitgefermenteerd dan moeten we deze zien te verwijderen uit het beslag. Verwerking van het beslag met veel gist cellen zal er toe leiden dat er veel bijsmaken kunnen ontstaan.

Als je geen klaringsmiddel hebt en ook niet wilt wachten op de gewone klaring is hier een tip die

een enorme verbetering zal brengen. Meteen na de fermentatie het beslag ontdoen van het sediment door het over te gieten in een ander vat. Dit verwijdert onmiddellijk zo'n 70-80% van de gist cellen.

Het gebruik van een super snel klaringsmiddel zoals SuperKlar zal de rest in 12-24 uur klaren. Je hoeft niet te wachten tot het helemaal helder is maar na 12 uur is al 99% van de gist eruit (neergeslagen) en is er een enorme smaakverbetering.

Alle andere klaringsmiddelen doen hier veel langer over. Send mail to [webmaster@turbogist.nl](mailto:webmaster@turbogist.nl) with questions or comments about this web site.

Copyright © 2006 [www.turbogist.nl](http://www.turbogist.nl)