

Logboek

Naam, nummer of codering van de Mede
Aantal liters te maken
Te maken mede(soort) Zoet / Medium / Droog
Gebruikte gistsoort
Datum en tijdstip van bereiding
Datum en tijdstip start gisting



Bijkersgilde

Ingrediënten: . Hoeveelheden:
..... .
..... .
..... .
..... .
..... .
..... .
Water . liter
Honing . gram
Gistvoeding . gram
Tannine .
Zuren .

Bijzonderheden, opmerkingen of werkzaamheden:
. .
. .
. .
. .
. .

Metingen:

s.m. vóór toevoeging van gistvoeding .
Zuurgraad . pH
Temperatuur bij bereiding . °C
Datum einde eerste gisting .
Datum verplaatsen naar koelere plek .
. .
. .
. .

Datum overhevelen:	Alcohol meting:	s.m. meting
1 ^e .	. %	.
2 ^e .	. %	.
3 ^e .	. %	.

Bijzonderheden bij of tijdens overhevelen, smaak, kleur e.d.:

. .
. .
. .
Einde gisting: .
Datum bottelen: .
Aantal flessen gebotteld: .
Gebruikte kurk, resp. kwaliteit .

Eindbeoordeling:

Bouquet:
Smaak:
Resultaat: Zoet >1010 / Medium 1005 - 1010 / Droog <1005 (Meten met hydrometer)
Zuurgraad:
Alcoholgehalte:
Overig:

Deze pagina vindt u ook onder: www.bitsandbees.nl/Bijkersgilde/Logboek_mede.pdf