

## 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 <sup>e</sup> .	. %	.
2 <sup>e</sup> .	. %	.
3 <sup>e</sup> .	. %	.

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](http://www.bitsandbees.nl/Bijkersgilde/Logboek_mede.pdf)