

Bottelen

We kunnen [bottelen](#) in champagne- of gewoon bierflesjes. We sluiten deze gewoonlijk af met kroonkurken. Je kan ook beugelflessen (Hopus en Barbar zijn een paar bieren die op beugelflessen worden afgevuld) gebruiken, dan hoef je geen kroonkurkapparaat te kopen. Het leuke is dat we deze flessen kunnen verzamelen door ze gevuld met [bier](#) in de supermarkt of drankenhandel te kopen en ze eerst leeg te drinken. Let wel dat de flesjes die je gaat gebruiken ook flesjes zijn met statiegeld erop. Deze zijn wat sterker en beter bestand tegen hergisting op de fles.

Om te bottelen hebben we naast flesjes, kroonkurken en een kroonkurkapparaat, ook nog een bottelemmer nodig. Dit is een emmer met een kraantje en een bijpassend bottelpijpje.

Om het koolzuur in het bier te krijgen gaan we bottelen met suiker en eventueel bottelgist. (Dit is een speciale [gist](#) bedoeld voor de hergisting op fles. Strikt genomen is het niet altijd noodzakelijk maar kwaad kan het zeker niet.) De suiker mengen we met het bier ofwel in de bottelemmer ofwel doen we de suiker rechtstreeks in de flesjes.

Het makkelijkste is om een suikersiroop te maken en deze te mengen in de bottelemmer. Je meet dan precies de hoeveelheid suiker af, mengt deze met 2x zijn gewicht in water en brengt dit even aan de kook zodat de suiker goed is opgenomen door het water. Vul dan de bottelemmer voor de helft met het bier en meng daar voorzichtig de bottelsuiker onder. Daarna vul je de bottelemmer verder met de rest van het bier. Let hier goed op dat er zo weinig mogelijk zuurstof aan het bier kan. Door nog even rustig te roeren is de suiker volledig opgelost in het bier.

Als je bier nu heel helder is en je het bijvoorbeeld heel lang koud hebt gelagerd, dan kan je ook nog een bottelgist toevoegen. Je hebt er maar heel weinig van nodig (1g per 10l is meer als genoeg). Je hydrateert de gist in wat water en mengt hem dan met het bier.

Nu kan je beginnen met het bier op flessen te doen. Steek het bottelpijpje in het flesje tot op de bodem tot je het flesje ziet vullen. Als het bier tot aan de rand komt, haal je het bottelpijpje uit het flesje. Het bier zal stoppen met stromen en je flesje zal mooi tot +/- 1cm onder de rand gevuld zijn. Zet het opzij en doe dit tot je alle bier hebt gebotteld. Daarna kan er een kroonkurk op en is je bier klaar om te hergisten.

De hergisting verloopt het beste bij een wat warmere temperatuur. Ideaal is rond de 23 à 25°C, probeer sowieso boven de 20°C te blijven. Eventueel kan je het bier bij (niet tegen!) een radiator plaatsen. Een hergisting duurt zo'n twee à drie weken. Daarna kan je je bier drinken.

Hoeveel suiker je moet toevoegen bij het bier hangt af van welk bier je hebt gebrouwen. Een Duvelachtig bier heeft veel koolzuur nodig en dan mag je bottelen met 9 g suiker per liter bier. Aan de andere kant heb je een stout die maar weinig koolzuur nodig heeft en waar 6 g/l reeds voldoende is. De meeste bieren ga je bottelen met 7 à 8 g/l suiker. Dit geeft een aangename koolzuurprikkel zonder het gevoel te krijgen dat je op een bruis-tablet aan het bijten bent.

Je kan niet zomaar eender welke hoeveelheid suiker toevoegen! Minder als 6 g/l gaat je een plat bier geven en meer als 9 g/l kan zorgen voor exploderende flesjes. Want door het koolzuur te vormen verhoogt immers

ook de druk in het flesje en hoe meer suiker je toevoegd, hoe meer koolzuur je vormt en hoe hoger de druk wordt.

Heb je nog vragen over het bottelen, dan kan je steeds terecht in het onderdeel "[Bottelen en Keggen](#)".