

Oxidatie

Je kan oxidatie niet voor 100% voorkomen, elk bier is in mindere of meerdere mate geoxideerd, maar door goede brouwmethodes kan je het effect ervan wel minimaliseren.

Er zijn verschillende momenten waarop je als brouwer extra moet oppassen om oxidatie te beperken :

- Tijdens het brouwen tot en met het koken :
 - Bij het maischen kan er door onvoorzichtig werken veel zuurstof aan het beslag. Heet wort oxideert veel makkelijker als koud wort dus is de kans op oxidatie hier ook veel groter. Door voorzichtig de mout onder het hete water te mengen en tijdens het maischen steeds voorzichtig te handelen (denk dan aan voorzichtig roeren, tijdens het filteren en spoelen het wort niet laten kletteren in de kookketel, ...) voorkom je al veel miserie achteraf.
 - Door voorzichtig te koken, een rollende kook is mooi maar overdrijven hoeft niet, ga je oxidatie tegen. Een vuistregel hoe hevig je moet koken : tracht te streven naar 10% verdamping op 60 minuten (dus bij een volume van 20l verdamp je 2l op een uur). Heviger is echt niet nodig en verhoogt het risico op oxidatie.
 - Bij het koelen is het oppassen geblazen wanneer het wort afkoelt naar 80°C : wacht met het bewegen van de dompelkoeler tot je die 80°C voorbij bent, nadien kan je het wort voorzichtig roeren (afkoelen gaat dan beter) maar let op dat er geen zuurstofinslag is.
- Tijdens het vergisten :
 - Zorg voor een gistvat met een waterslot. We willen dat de vrijgekomen CO2 wordt afgevoerd naar buiten maar dat de lucht niet naar binnen kan.
 - Eenmaal de vergisting aan de gang is, vermijden we best dat er zuurstof aan het wort/bier kan. Hoewel de gist wel een deel van de zuurstof kan en zal opgebruiken, is het op een gegeven moment toch teveel.
 - Pas op als je overhevelt naar een lagerfles, leg de slang van de hevel helemaal op de bodem van de lagerfles en voorkom dat het wort begint te kletteren. Zorg ook voor zo weinig mogelijk ruimte tussen waterslot en bier door de juiste maat van lagerfles te kiezen.
 - Werk je met een CCT dan is er een simpele truc om te zorgen dat er geen lucht aan het bier kan : telkens je gist aftapt voeg je een klontje suiker toe. De gist zal dit klontje suiker vergisten en daardoor weer CO2 aanmaken. Deze zorgt opnieuw dat het bier beschermd wordt van de lucht.
 - Bij het bottelen is het ook raadzaam om het bier zo voorzichtig mogelijk in de flesjes te doen. Als je een bottelemmer gebruikt, wees dan voorzichtig bij het overhevelen van het bier erin en ook bij het ondermengen van de bottelsuiker.

Over oxidatie, hoe deze te herkennen en te voorkomen, is er veel informatie op het Vlaams Hobbybrouw Forum beschikbaar. Je kan hiervoor ofwel [de zoekfunctie](#) gebruiken en op de term oxidatie te gaan zoeken. Ofwel kan je een kijkje nemen bij het onderdeel "[Blunders, foutjes en problemen](#)". Of stel er ook gerust een vraag. De leden helpen je graag verder.

Er bestaan verschillende hulpmiddelen om oxidatie te voorkomen (Antioxin, Ascorbinezuur, Sulfiet, ...) en deze hebben zeker hun plaats in de brouwerij. Maar zorg eerst en vooral voor een goede brouw- en vergistingsmethode! Het zijn geen wondermiddelen en zullen fouten tijdens het brouwen niet rechtzetten. Als extra bij het op een correcte manier met wort en bier omspringen, kunnen ze echter een positieve invloed hebben op het uiteindelijke resultaat.