

Filteren en spoelen

Er zijn verschillende manieren om dit te doen en veel hangt dan ook af van het type installatie je hebt maar toch zijn er twee zaken die nagenoeg steeds worden uitgevoerd.

- Aan het einde van de [maisch](#) laten we allereerst het beslag een vijftal minuten rusten. Dit doen we om een filterbed te vormen waardoor we het [wort](#) uit het beslag zullen kunnen halen. Eenmaal dit filterbed is gevormd (je zal zien dat het wort boven het graan helder is geworden en er een grijs laagje op het draf ligt) gaan we voorzichtig het wort [filteren](#) uit het beslag. Dit doen we rustig om het filterbed (de laag draf die wordt gevormd en waar het wort door wordt gefilterd) niet te doen inzakken waardoor we een vastgelopen filtering zouden kunnen krijgen. Een debiet van +/- 1 liter per minuut is goed. Eenmaal het niveau boven het draf gezakt is tot 1 cm (dus er staat nog een kleine hoeveelheid wort boven het draf) kunnen we voor twee opties kiezen. Ofwel gaan we niet [spoelen](#) en laten we het wort verder lopen tot alles uit het beslag is gehaald. Dit zal wel zorgen voor een veel lager rendement. Meestal echter wordt er een volgende stap toegepast die we het spoelen noemen.
- [Spoelen](#) doe je dus op het moment dat er nog een cm wort boven het draf is. Wat we dan doen is heet water (minimum 80°C) voorzichtig bovenop het wort gieten (let op dat je het filterbed niet verstoort!) waarna we het wort verder uit het beslag laten lopen. We doen dit tot we het gewenste volume voor [koken](#) hebben bereikt (dit is iets dat je met je [brouwsoftware](#) kan uitrekenen). Eenmaal dit volume bereikt kunnen we het wort gaan koken. Meet voor het koken echter wel de densiteit en het bekomen volume, dit is nuttige informatie voor later. Je kan er je extractie-efficiëntie mee bepalen maar ook kijken of je instelling voor het volume water dat wordt verdampt tijdens het koken klopt.

Een kleine toevoeging bij het spoelwater : je kan best je spoelwater aanzuren tot een waarde lager als pH 6 (je kan het ook aanpassen tot het [pH van je maisch](#)). Dit doen we om te vermijden dat we teveel looistoffen uit het draf mee zouden extraheren. Aanzuren kan je doen met melkzuur maar let wel dat je aanzuurt **nadat** je het water tot de temperatuur (+80°C) hebt opgewarmd waar je mee wil gaan spoelen. Het [pH aanpassen](#) bij aanvang van het opwarmen heeft geen nut.