

Welkom
in een van de praktijklocaties
waar studenten en docenten
van ROC Tilburg
actief met techniek bezig zijn

Fieldlab te Rijen
07 maart 2023

Big Data

(3)

gekoppeld aan Bierbrouwen

(4)

α β γ

Een voorbeeld van BIG DATA



Bier associaties

- Proeven
- Zelf brouwen
- Verbeteren van receptuur
- Kwaliteit waarborgen

Lijstje

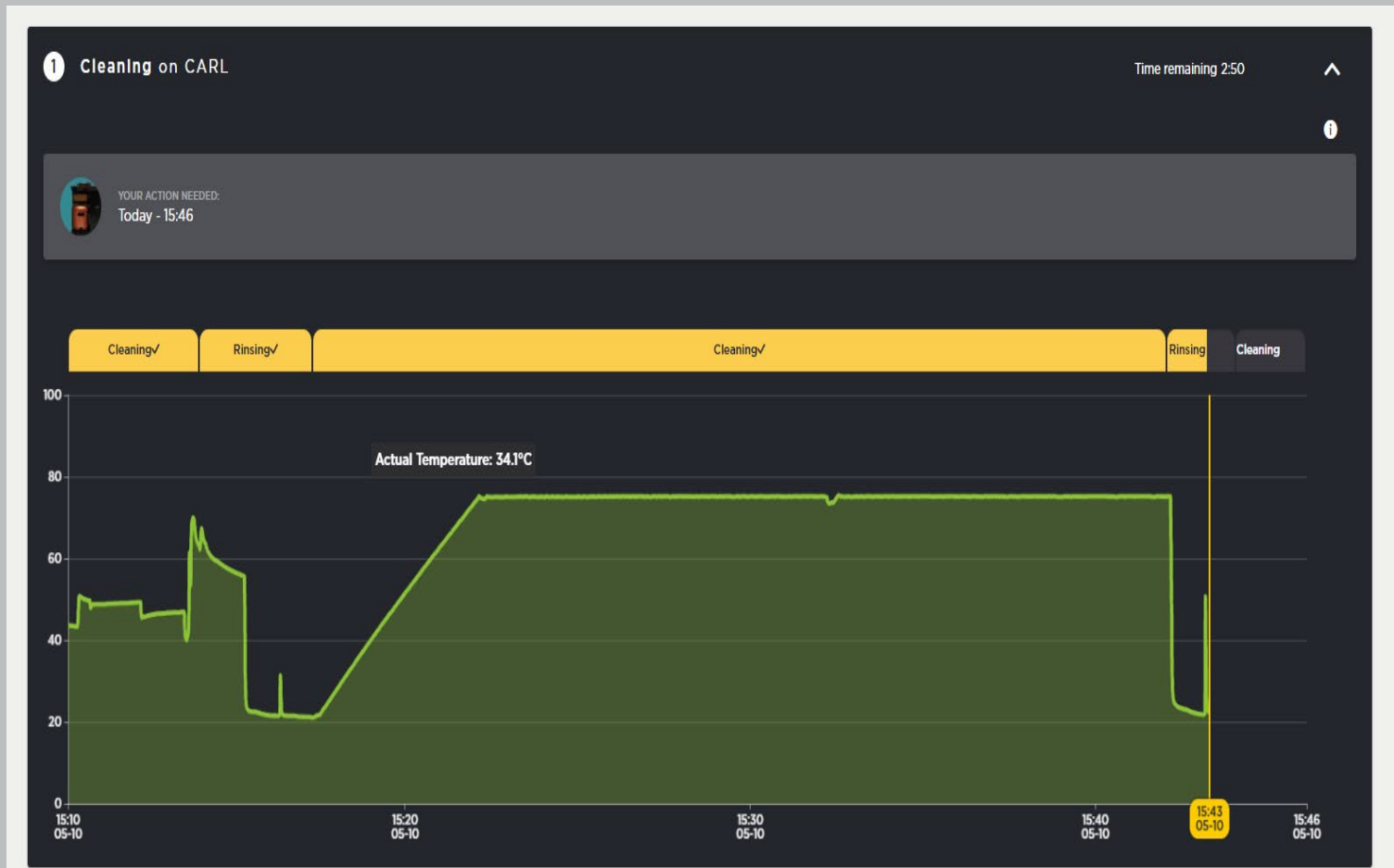
- Water
- Mout
- Kruidige toevoegingen
- Specialiteit / verscheidenheid

2 lijstjes

Plan van aanpak --- Uitvoering

- Schoonmaken
 - Maischen
 - Koken
 - Vergisten
- Welke instellingen zijn nodig?
 - M.b.t. smaak, percentage alcohol, schuimvastheid, etc.

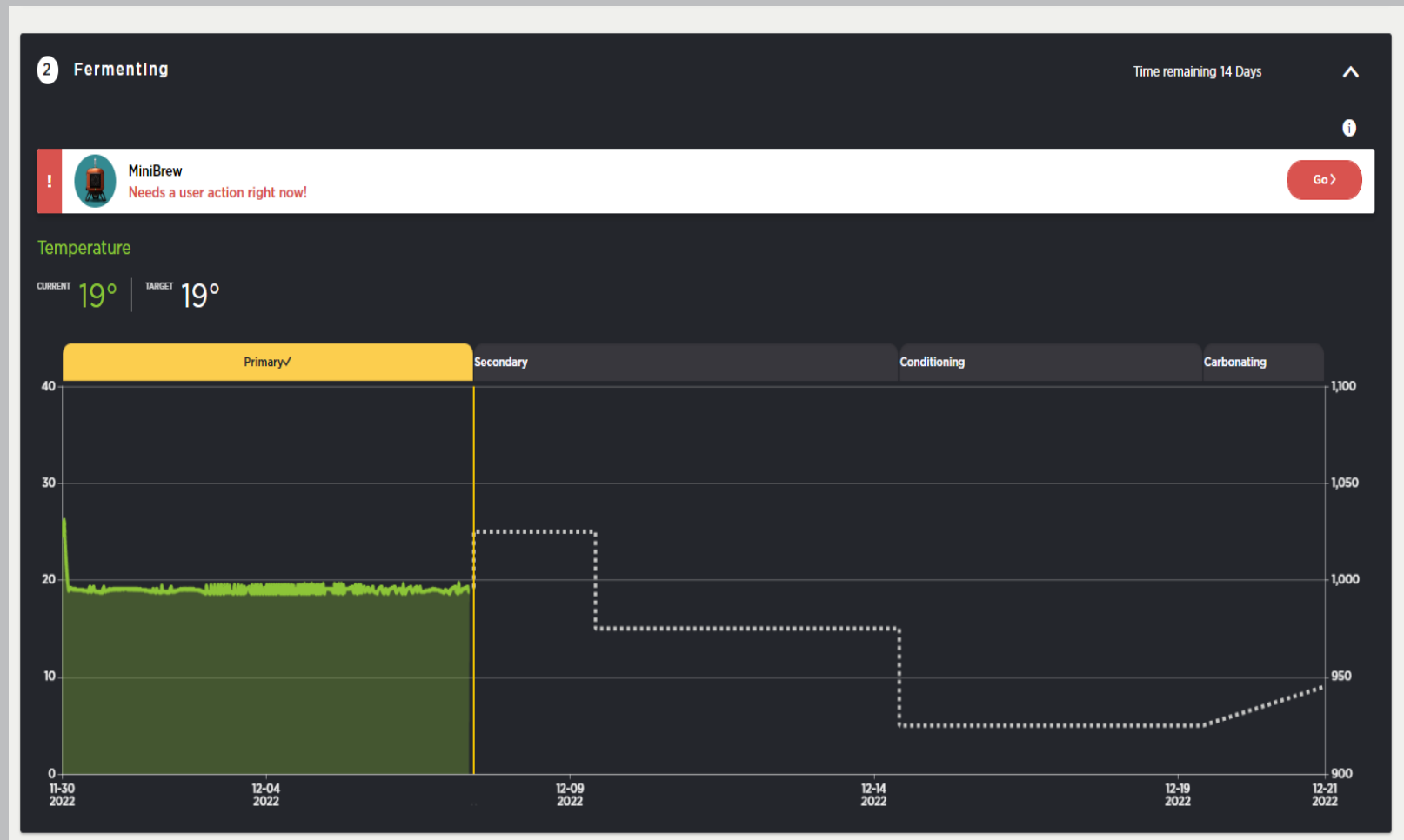
Schoonmaken



Maischen



Vergisten



Resultaten



Traiectum Tripel

Belgian Tripel

by MiniBrew

Alcohol



6.5%

Ready in



20 days

Color



Pale Gold

Flavor



Mildly Sweet



Hello World_

Belgian Pale Ale

by House of Pint

Alcohol



6.6%

Ready in



19 days

Color



Pale Amber

Flavor



Balanced

Van “settings” naar “data”

Instellingen van:

temperatuur, tijd en keuze gist
zijn leidend.

Harde criteria: s.g. Temp. pH. Cond.

Sensorisch: Kleur (EBC), smaak (IBC),
geur, schuim, “ambiance”

Volgende stap:

Karakterisering door het vastleggen

Van instellingen bij de start

En kwaliteitscriteria voor het eindproduct

Bulk aan data via 'Experimental Design'

Te laten uitvoeren o.l.v. Mindlabs & KIT

Door studenten van Yuverta.

Dank u voor de aandacht

