

## ***Tip van de Maand:***

### **Gebruik een braadthermometer bij het maischen.**

Bijvoorbeeld het modelletje wat hiernaast staat. Voor €20 - €30 heb je bijvoorbeeld bij Conrad een goede thermometer met een stopwatch functie en een alarmfunctie bij het bereiken van een ingestelde temperatuur. De sensor zit in een gebogen metalen “prikker”. Even rechtbuigen en in de maisch hangen. Temperatuur instellen en hij piept als de temperatuur bereikt is!



*Deze is van het merk Sunartis, maar er zijn er meer*

Het hangt er een beetje van af, hoe diep je maischketel is, of je het pookje met sensor zo kunt gebruiken, of dat er nog een omhulsel omheen moet. Bijvoorbeeld een dun koperen buisje wat op het eind is dicht gesoldeerd, of een (al dan niet verlijmend) eindje krimpkouss wat je op het eind dichtsmelt.

### ***Eervolle vermelding voor de Vechtdal Brouwerij.***



Zoals Jos op de oktobervergadering al meldde, heeft Pint ter gelegenheid van het 35-jarig jubileum op 3 oktober j.l. een aantal prijzen uitgereikt.

Jos en zijn kompaan Stefan tonen hier de oorkonde, horend bij een eervolle vermelding voor hun Ambachtelijke Vechtdal Brouwerij

In de decembereditie van ons blad zal uitgebreid verslag worden gedaan van deze feestelijke bijeenkomst