

Tip van de maand



Als ik ga bottelen maak ik altijd een suikeroplossing en daarvan doe ik een afgemeten hoeveelheid in ieder flesje. Ik gebruik geen spuitje maar een zeppompje, dat zorgvuldig is ontdaan van zeepresten. Ik weet het volume per “druk” dus da’s geregeld. En op de voorkant van onze website staat een mooie tool om te berekenen hoeveel suiker je in hoeveel water moet oplossen.

Maar ik wil toch wel weten of er niet teveel druk in de fles ontstaat.

Daartoe vul ik één plastic flesje (waar bijvoorbeeld Cola in heeft gezeten: dat soort flesjes houdt druk goed vast) met jongbier en suiker en die bewaar ik naast mijn glazen flesjes. Ik voel regelmatig de druk in de fles. Als het flesje bol gaat staan is er echt iets mis. En anders: prima. (En je kunt meteen zien of-ie helder wordt)

En dan nog iets,
gevonden in Duitsland:



Fons M.