

BIJ DE BROUWER THUIS

Dit keer was ik bij Rob van de Voorde in Sinoutskerke.



Rob brouwt ca 35 L per keer. De maischketel is voorzien van allerlei interessante attributen, zoals:

- roerwerk met variabele snelheid
- temperatuur meting
- PH meting
- filterplaat onderin de ketel
- slangenpomp

Tijdens het opwarmen met een gasbrander pompt hij de wort rond met de slangenpomp. Deze is eveneens toeren regelbaar.

Tijdens het filteren gebruikt hij dezelfde pomp om de wort rechtstreeks naar de kookketel te pompen via een kijkglas.

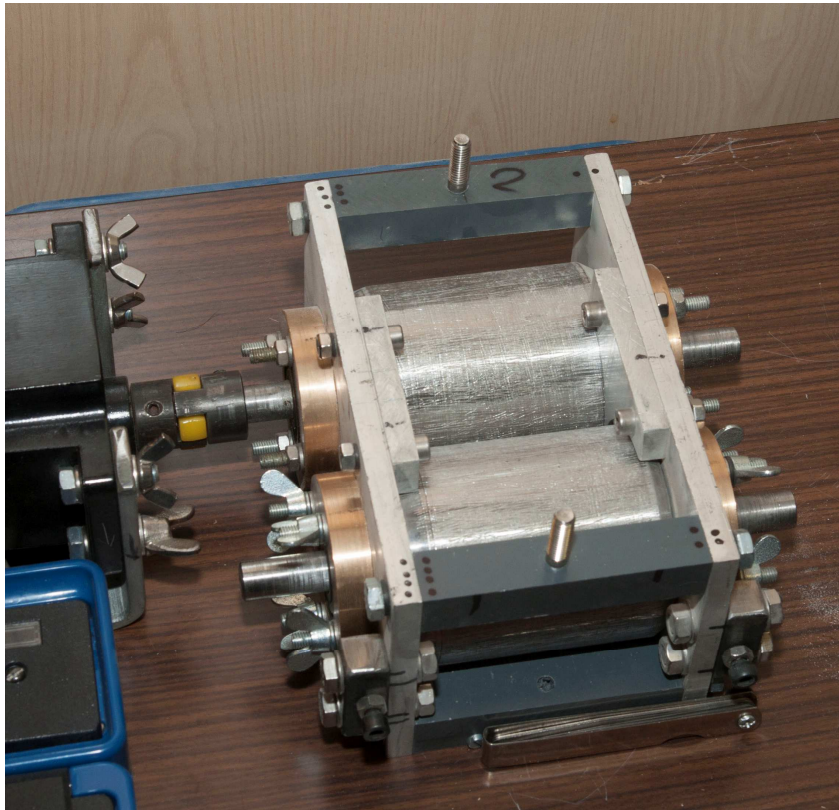
Na het koken met dezelfde pomp via een platenkoeler naar het gistvat.



Schrootmolen

Rob heeft zelf een mooie schrootmolen gemaakt, voorzien van een motoraandrijving.





Giststarter

Om een giststarter te maken gebruikt hij een magneetroerder met variabel toerental en temperatuur regeling.

Bieren

Rob brouwt diverse biersoorten, zoals:

- la Chouffe
- Triple Karmeliet
- Weisen
- Imperial Stout