

Eenvoudig recept voor ondergistend bier.

(Uit de oude doos: dit recept verscheen eerder in “De Koperen Tsjettel” van november 1997)

De bedoeling is, dit bier te brouwen met gebruikmaking van de lagere temperaturen van het seizoen.

Ingrediënten:

Pilsnout	3000 gram
Caramelnout	100 gram

Hallertau hop	17 gram
---------------	---------

Gist	Wyeast 2007 (pilsener , lager)
------	--------------------------------

Maischema:

37°	42°	52°	62°	72°	78°
15 min	15 min	10 min	40 min	45 min	3 mi

Maischwater	11 liter
Spoelwater	5 liter

Kooktijd 75 minuten

Vergisting op een koele plaats , bijvoorbeeld een onverwarmde zolder. Hoofdvergisting in ieder geval niet boven de 10°.

Nagisting bij een temperatuur van ongeveer 4°

Het resultaat is een soort Dortmunder, volgens de schrijver destijds door velen gewaardeerd als “gewoon lekker”.