

Aldtsjerker Wite

Het winnende bier van onze clubkampioenschap van april 2003 is een witbier.

Voor 20 liter

2500 gram pilsnout
2500 gram tarwemout
1000 gram maischvlokken

22 liter maischwater

15 liter spoelwater

maischschemata:	52°C	63°C	72°C	78°C
	15´	35´	30´	5´

totale kooktijd: 75 min.

10 gram Hallertau perle 6,7%	60 min
12 gram Hallertau spalt select 4,4%	60 min
8 gram Fuggles 5,5%	10 min
8 gram gemalen koriander zaad	10 min
30 gram sinasappelschil, zoet, gedroogd	10 min

gist: Hoegaarden van de zeeuwse gistbank

Begin SG 1055

Eind SG 1014

Gerrit Admiraal