

## *Witte Vlier*

Het winnende bier van het clubkampioenschap van de Koperen Tsjettel van mei 2004.

Voor een volume van 40 liter:

Pilsmout (3EBC)	4000 gram
Tarmemout (3EBC)	1500 gram
Spelt	2000 gram

Maischwater	30 liter (Een dun beslag, "4 op 1")
Spoelwater	25 liter

Maisch schema:	40°	54°	62°	72°	78°
	10 min	20 min	70 min	35 min	10 min

Kooktijd: 70 minuten

Hop gift:

Hallertau hop (3%)	50 gram vanaf begin van het koken
	20 gram de laatste 10 minuten

Verdere toevoegingen:

Koriander poeder:	10 gram
Sinaasappelschil (vers):	100 gram
Vlierbloesem	40 gram

Gist:	Wyeast 3944 (Belgian White)
-------	-----------------------------

Vergisting bij 25°C

Begin SG 1047

Eind SG 1009