

## *Recept van de maand*

### “Simmerbier”

Recept voor 17 liter:

2370 Gram Pilsnout

1310 Gram Tarwe

220 Gram Spelt

39 Gram Hallertauer Hersbrucker 3%, vanaf het begin van het koken

7,5 Gram koriander

12 liter maischwater

Maischschemata:

52°	64°	73°	78°
20 minuten	40 minuten	20 minuten	5 minuten

12 liter spoelwater

80 minuten koken

Gist: Hoegaarden van de Zeeuwse gistbank

Begin S.G.: 1052

Eind S.G.: 1008

6% alcohol

Jan de Waal