

Recept voor Vlierbier

Ingrediënten: - 10 liter water - 2 citroenen - 1 kg suiker - 8 vlierbloem schermen - 0,5 liter blanke azijn

Bereidingswijze: - De citroenen (in stukjes snijden). suiker, water, vlierbloemen en blanke azijn in één emmer doen. - dek de emmer af met een doek. - 2 tot 4 dagen laten staan. - regelmatig roeren, ongeveer 2 maal daags - theedoek in vergiet doen en zeven.

Na één week is het bier gebruiksklaar.

Het bier bottelen in flessen. Bij gebruik van glas de fles afdichten met rubberen weckkapjes. Plasticflessen kan ook.