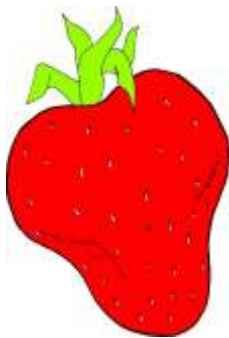


# Unser aktueller Rezeptvorschlag:

## Altbier-Bowle

Brauen Sie das Altbier rechtzeitig! Das Bier sollte mindestens 6 - 8 Wochen reifen können. Wir empfehlen, ein Altbier mit etwas mehr Alkoholgehalt zu brauen. Nachfolgend erhalten Sie einen Rezeptvorschlag für unser ungehopftes Konzentrat 01-36 und einen Rezeptvorschlag für das gehopfte Konzentrat 01-41:



### Altbier mit dem ungehopften Konzentrat 01-36:

600 g	Altbierkonzentrat (01-36)
800 g	Zucker
1,0 ml	Bitterhopfen (01-10)
1,0 ml	Aromahopfen (01-15)
½ Päckchen	Bierhefe (01-20)

### Altbier mit dem gehopften Konzentrat 01-41:

600 g	Altbierkonzentrat (01-41)
800 g	Zucker
1,0 ml	Aromahopfen
½ Päckchen	Bierhefe (01-20)

Mindestens 3 Tage vor dem eigentlichen Genuß der Altbierbowle legen Sie die gesäuberten Erdbeeren in **Sirup** ein. Diesen Sirup stellen Sie wie folgt her:

Sie bringen ¼ Liter Wasser zum Kochen und lassen ca. 350 g Zucker einrieseln. Nach dem Abkühlen des Sirups geben Sie die Erdbeeren hinzu. Die in Sirup eingelegten Erdbeeren sind übrigens sehr lange haltbar!

Zur Herstellung der Altbierbowle geben Sie (nach Geschmack) die Erdbeeren und etwas von dem Sirup ins Glas und gießen das gut gekühlte Altbier darüber.

# Prost!