



Unsere Spezialität:

Bier-Likör

Brauen Sie ein richtig starkes **Bockbier!** Mit unserem Bierwürze-Konzentrat, hell (Artikel 01-30) erhalten Sie einen hellen Bier-Likör, mit dem Bierwürze-Konzentrat dunkel (Artikel 01-36) einen dunklen Bier-Likör. Wichtig ist, daß nur sehr **wenig Bitterhopfen** verwendet wird! Nachfolgend unser Rezept-Vorschlag:

Sud für den Bier-Likör

1000 g	Bierwürze-Konzentrat (01-30 oder 01-36)
500 g	Zucker
1,75 ml	Bitterhopfen (01-10)
1,5 ml	Aromahopfen (01-15)
½ Päckchen	Bierhefe (01-20)

Nach Beendigung der Hauptgärung stellen Sie aus diesem Sud den Likör wie folgt her:

Herstellung des Likörs:

220 ml	Weingeist
ca. 190 g	Zucker (nach Geschmack)
1 Liter	Bier-Sud (Rezept siehe oben)
2 g	Vanille-Zucker

Die Zutaten (Weingeist, Zucker, Vanille-Zucker) werden abgemessen und zu der entsprechenden Menge Bier-Sud gegeben. Rühren Sie kräftig um, damit sich der Zucker vollständig auflöst. Jetzt ist Ihr Bier-Likör bereits trinkfertig!

Prost!