

Unser aktueller Rezeptvorschlag:

1001-Nacht-Traum

Ein außergewöhnliches Likör-Bier mit feinem **Mokka-Aroma**.

Brauen Sie zunächst ein alkoholstarkes Bockbier nach folgendem Rezept:



Rezeptvorschlag:

850 g Bierwürze-Konz. Hell (01-30)

700 g Zucker

1,5 ml Aromahopfen

1,5 ml Aromahopfen

ca. 2 – 3 g obergärige Trockenhefe

Bei der Abfüllung hinzugeben:

2 – 3 Flaschen Mokka-Extrakt (96-05)

etwas Süßstoff (nach Geschmack)

Obiges Rezept ergibt ca. 10 Liter Bier. Bitte beachten Sie: obergärige Bockbiere benötigen für die Vergärung etwas länger, da mehr Alkohol entsteht!

Bei der Abfüllung auf Flaschen geben Sie auf 3 bis max. 5 Liter Biersud ca. 1 Fläschchen Mokka-Extrakt und etwas Süßstoff (nach Geschmack) hinzu. Bitte geben Sie außerdem wie bei allen anderen Rezepten 10 g Zucker pro Liter Biersud hinzu. Durch den Zucker wird die sogenannte Nachgärung angeregt, sodaß das fertige Bier später Kohlensäure enthält. Da Süßstoff von der Bierhefe nicht verstoffwechselt wird, dient dieser dazu, das Bier etwas süßer zu machen.

Prost!