

Unser aktueller Rezeptvorschlag:

Klosterbier

Unser **Klosterbier** ist ein alkohlstarkes, bernsteinfarbenes Bier. Wir empfehlen die Verwendung unserer **Starkbierhefe** (Art. 01-21h), da diese einen höheren Vergärungsgrad besitzt und somit mehr Alkohol „produzieren“ kann.

Wie alle Bockbiere sollte es **gut ausgelagert** sein. Wir empfehlen eine Lager- und Reifezeit von mindestens zwei Monaten. Brauen Sie Ihr Klosterbier deshalb rechtzeitig!



Rezeptvorschlag:

1200 g	Bierwürze-Konzentrat ohne Hopfen, hell (Art. 01-30),
200 g	Bierwürze-Konzentrat dunkel (Art. 01-32)
10 g	Schwarzbierkonzentrat
400 g	Zucker
2,0 ml	Bitterhopfen (Art. 01-10)
1,0 ml	Aromahopfen
1 Packung	Kloster- oder Starkbier-Hefe (Art. 01-21h)

Prost!