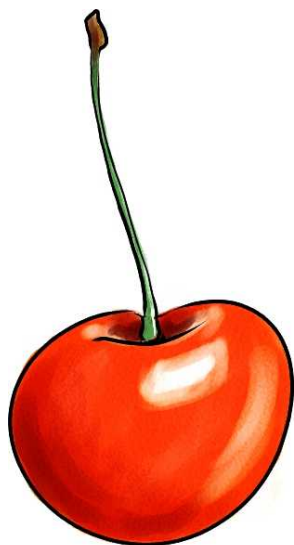


# Unser aktueller Rezeptvorschlag:

## Kirsch-Bier

Das „Kriek“ oder Kirsch-Bier ist eine **belgische Spezialität** und eine interessante Alternative zu den „modernen“ Bier-Mix-Getränken oder Sommer-Bowlen. Durch Variation des Verhältnisses der Mengen an Bierwürze-Konzentrat und **Kirschsafft** können Sie mehr den Bier- oder den Kirschgeschmack in den Vordergrund treten lassen. Beachten Sie, dass der Kirschsafft zusammen mit dem Gerstensaft vergoren wird; dadurch erhält das Bier seinen charakteristischen Geschmack.



### Rezeptvorschlag:

500 g	Bierwürze-Konzentrat; hell, ungehopft (01-30)
600 g	Zucker
0,75 ml	Bitterhopfen (01-10)
0,75 ml	Aromahopfen (01-15)
½ Päckchen	Bierhefe (01-20)
1 Liter	Kirschsafft

ersetzen Sie 1 Liter des kalten Wassers durch den Kirschsafft.

## Prost!