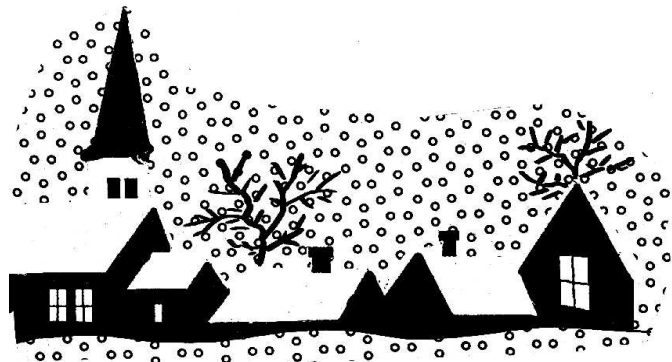


Weihnachts- und Winter-Biere

für gehopfte Bierwürze-Konzentrate



Martins-Gans-Bier

01-40	300	g
01-41	600	g
Zucker	500	g
(01-15	1,0	ml)

Leichter Schneesturm

01-40	350	g
01-41	500	g
Zucker	150	g
(01-15	1,0	ml)



Schwerer Schneesturm

01-40	400	g
01-41	500	g
Zucker	750	g
(01-15	1,5	ml)
Rum	1	„Schuß“

direkt vor dem Trinken ins Glas geben

Anmerkung: Bis auf den „leichten Schneesturm“ beinhalten die o.g. Rezepte Starkbiere! Starkbiere benötigen eine längere Gärzeit als „Normal“-Biere! Kontrollieren Sie deshalb das Ende der Gärung unbedingt mit einer Bierwürze-Spindel! Geben Sie für die Nachgärung nur 8 – 10 g Zucker auf 1 Liter Sud und kontrollieren Sie den Druck in der Flasche, indem Sie durch leichtes Anheben des Bügelverschlusses entlüften. Entlüften Sie aber nur dann, wenn der Druck zu hoch ist! Bei Fragen rufen Sie bitte die **Hotline (02368) 69 35 40** an!

Langer Winter-Abend

01-40	1000	g
01-41	250	g
Zucker	500	g
(01-15	1,5	ml)

Christkindl-Bier

01-40	300	g
01-41	300	g
Zucker	300	g
(01-15	1,0	ml)
(Tannen)-Honig	150	g

Santa Claus

01-40	500	g
01-41	250	g
Zucker	350	g
Vanille-Zucker	15	g
(01-15	1,0	ml)

Xmas-Knaller

01-40	750	g
01-41	250	g
Zucker	500	g
(01-15	1,5	ml)

Die Verwendung von **Aromahopfen** ist nicht zwingend erforderlich, verfeinert aber das Hopfenaroma und den Charakter des Bieres!

