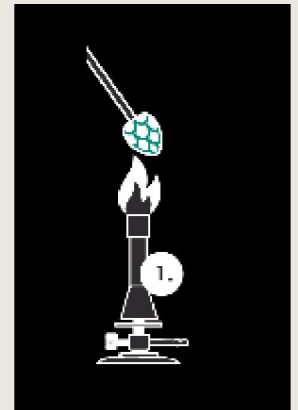
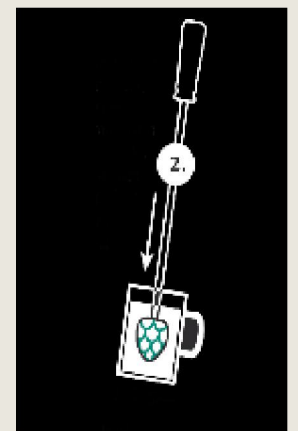


Anleitung für das Bierstacheln

- Ca. 0,15 - 0,2 l Kühltank-kaltes (6 - 9 °C) dunkles Bier Ihrer Wahl mit viel Restzucker (dunkles Bier, Bockbier, Weizenbock etc.) mit möglichst wenig Schaum ins Glas einschenken.
- Den Bierstachel mit einer Lötlampe oder einem Bunsenbrenner bis zur Rotglut erhitzen.



- Den Beerspike ca. 2-5 Sekunden in das gefüllte Bierglas eintauchen bis sich ein ca. 2 cm hoher feinporiger Schaum gebildet hat. Dabei verliert das Bier an Kohlensäure.
- Durch den Hitzeschock karamellisiert der Restzucker im Bier und gibt dem Bier einen weichen, intensiveren Geschmack.



- Beerspike herausnehmen und auf eine hitzebeständige Unterlage legen (Achtung: heißer Stachel).
- Das kühle Bier, das sich lediglich um ca. 1-3 Grad erwärmt hat durch den warmen feinporigen Schaum trinken und genießen.
- Zügig trinken, bevor der Schaum abkühlt und wieder zusammenfällt.

