

Unser aktueller Rezeptvorschlag:

Glüh-Bier

Das Glüh-Bier ist eine interessante Alternative zum Glühwein und wird seit einigen Jahren auf vielen Weihnachtsmärkten angeboten. Braut man den Sud für sein Glüh-Bier selber, so kann man die einzelnen Zutaten vielfach variieren, individuell zusammenstellen und verändern.



Rezept für den Sud des Glüh-Bieres

1000 g	Bw.-Konzentrat hell (01-30)
150 g	Bw.-Konzentrat dunkel (01-36)
400 g	Zucker
500 g	brauner Rohr-Zucker *
0,3 ml	Bitterhopfen (01-10)
0,3 ml	Aromahopfen (01-15)
½ Päckchen	Bierhefe (01-24 oder 01-20)

*Anstelle von braunem Rohrzucker kann auch „normaler“ Zucker genommen werden; der Geschmack ist dann allerdings weniger intensiv.

Soll das Glüh-Bier **dunkler** sein, kann auch noch ein wenig Rauch-Röstmalz (01-33) hinzugegeben werden. Dadurch wird der Geschmack ebenfalls noch intensiver.

Der Sud braucht nach Abschluß der Hauptgärung nicht abgefüllt zu werden, wenn er sofort zu Glüh-Bier weiterverarbeitet wird. Sollte das nicht der Fall sein, empfiehlt es sich, den Sud auf Bierflaschen abzufüllen und ca. 3 – 5 g Zucker (pro Liter Sud) für die Nachgärung hinzuzugeben (durch die Nachgärung entsteht Kohlensäure, die den Sud haltbarer macht.)

Verarbeitung des Sudes zu Glüh-Bier

Erhitzen Sie den Sud (nicht kochen lassen) und geben Sie nach Geschmack Gewürze (Zimt, Nelken etc.) oder fertiges Glühwein-Gewürz hinzu. Schmecken Sie den Sud nach Belieben mit Zucker (und Vanillin-Zucker) ab.

Prost!