

## Malzbierrezept (von mir noch nicht erprobt)

Zutaten für etwa 10 l Bier:

10 l Wasser  
1,5 kg Malzextrakt  
500 g Traubenzucker  
5 g Aromahopfen  
obergärige Bierhefe (Trockenhefe)  
(3 Eßlöffel Zuckercouleur)

Das Wasser erhitzen und Malzextrakt, Traubenzucker und Zuckercouleur darin auflösen.

Die Würze zum Kochen bringen und nach 10 min Kochzeit den Hopfen zugeben. Eine Stunde kochen lassen. Stammwürze auf 16 % einstellen.

Nach dem Abkühlen und Filtrieren mit der Hefe anstellen und direkt in Bügelverschlußflaschen füllen.

Bei geschlossenen Flaschen 12 Stunden bei 20-25 °C gären lassen.

Hat sich genug Kohlensäure gebildet, was man durch Öffnen einer Flasche feststellen kann, werden alle Flaschen durch kurzzeitiges Öffnen entlüftet.

Alle Flaschen müssen nun für ½ Stunde in einem Wasserbad auf 65-70 °C erwärmt werden, um die Hefe abzutöten. Danach läßt man die Flaschen mit dem Wasser zusammen abkühlen.

Dieser Schritt ist sehr wichtig, da die Flaschen in Folge einer weiteren Gärung explodieren können, wenn noch lebende Hefen im Bier sind!!!

Das Bier muß nicht mehr reifen, es ist sofort trinkfertig. Der Alkoholgehalt liegt unter 1 %.

Man kann auch auf den Zuckerzusatz verzichten und eine entsprechend größere Menge Malzextrakt verwenden. Damit entspricht das Bier dann auch dem Reinheitsgebot.