

Rezept für das „Honig Ale“

- Zwei Dosen leichter Malzextrakt
- 450 g getrockneter Malzextrakt
- 340 g dunkles Karamellmalz (amber, geschrotet)
- 225 g Biscuit-Malz
- 450 g Honig
- 43 g Kent Goldings Hopfen-Pellets
- 43 g Fuggles Hopfen-Pellets
- Zwei Teelöffel Braugips
- 1 Packung Windsor-Trockenhefe
- 170 g Traubenzucker zur Abfüllung

Anleitung:

1. Einen Hopfenfilter in einen großen Topf geben und das Malz in 6 Liter sterilem Wasser bei 68 Grad eine halbe Stunde köcheln lassen. Malz entsorgen.
2. Geben Sie die zwei Dosen Malzextrakt und das Trockenextrakt dazu und bringen sie das Wasser zum Kochen.
3. Die Kent Goldings Hopfen-Pellets und den Gips beimengen und 45 Minuten lang kochen lassen.
4. Die Fuggles-Pellets ins noch kochende Wasser geben.
5. Honig beimengen und noch einmal fünf Minuten lang kochen lassen.
6. 7,5 Liter kühles, steriles Wasser in den ersten Gärbottich leeren und die heiße Bierwürze hinzufügen. Bis auf 19 Liter aufgießen.
7. Die Hefe hinzugeben, wenn die Temperatur bei 21 bis 26 Grad liegt. Gärverschluss zur Hälfte mit Wasser füllen.
8. Bei 20 bis 22 Grad gären lassen.
9. Nach fünf Tagen in den zweiten Gärbottich umfüllen und noch einmal 14 Tage gären lassen.
10. Zur Abfüllung den Traubenzucker in einem Liter kochendem Wasser auflösen. Die Mischung in einen leeren Abfülleimer gießen. Das Bier aus dem Gärbehälter durchlaufen lassen. Den Zucker gleichmäßig verteilen. In Flaschen abfüllen und verschließen. Zwei bis drei Wochen bei 23 Grad stehen lassen.