

Ingwer-Bier

Sachbezeichnung



Ausbeute
 15 Flaschen zu 5 dl



Zeitplanung
 Zubereitung: ca. 20 Minuten



Nährwerte (100 g oder 100 ml)
 Energie: 110 kJ/26 kcal;
 Fett: 0.1 g, davon ges. Fettsäuren 0.1 g;
 Kohlenhydrate: 6.2 g, davon Zucker 6.1 g;
 Eiweiss: 0.2 g; Salz 0 g

Rezept

Ingwer-Bier (7'500 g)

375 g	Ingwer-Bug
7'125 g	Ingwer-Flüssigkeit

Ingwer-Flüssigkeit (7'135 g)

5'355 g	Wasser
1'350 g	Orangensaft, frisch
105 g	Ingwer, fein geraffelt
145 g	Ahornsirup
180 g	Zucker

Das Wasser aufkochen und zum geraffelten Ingwer geben, abkühlen lassen. Orangensaft, Zucker und Ahornsirup dazugeben und weiterverarbeiten.

Ingwer-Bug (374 g)

285 g	Wasser
15 g	Zucker (1)
15 g	Zucker (2)
14 g	Zucker (3)
15 g	Ingwer, fein geraffelt, mit Schale (1)
15 g	Ingwer, fein geraffelt, mit Schale (2)
15 g	Ingwer, fein geraffelt, mit Schale (3)

Herstellung

1

Ingwer-Bug

Industriell hergestelltes Ingwer-Bier ist mit oder ohne Alkohol erhältlich. Will man ein Ingwer-Bier selber brauen, also mit Alkohol, braucht man einen Ansatz. Dieser wird mit Wasser und einem Anteil Ingwer und Zucker hergestellt.

Die Mischung bei 30°C 24–48 Stunden stehen lassen, bis sich erste Blasen bilden. Anschliessend mit einem weiteren Anteil Ingwer und Zucker füttern. Diesen Vorgang wiederholen, bis sich reichlich Blasen bilden.

Wichtig ist, dass der Ingwer mit der Schale verwendet wird, um die nötigen Mikroorganismen miteinzubeziehen.

2

Lagerung

Wird der Bug nicht gebraucht, kann er im Kühlschrank gelagert werden, muss aber einmal pro Woche mit Ingwer und Zucker gefüttert werden.

3

Abfüllen

In eine Halbliterflasche etwa 20 g des Ansatzes geben und mit der Flüssigkeit auffüllen. Die Flasche noch 12 Stunden bei Raumtemperatur aufbewahren, dann in den Kühler stellen.

Gekühlt ist das Bier 3–4 Tage haltbar und soll jeden Tag einmal gelüftet werden, sonst baut sich zu viel Druck auf.