

Essbarer Garten Kladow

Natur erleben und genießen

Hopfen-Ingwer-Bier

- 1 Liter Wasser
- 250 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 12 g Ingwer
- 6 g Hopfenblüten
- 6 g Hefe

Ingwer kleinschneiden. Hopfen, Ingwer, Zucker und Zitronensaft in einen Topf mit 1 l Wasser geben. Alles zusammen aufkochen. 20 Minuten lang weiter kochen lassen.

Vom Herd nehmen, abkühlen und durch ein Sieb in ein großes Glas gießen. In die abgekühlte Flüssigkeit die zerbröckelte Hefe geben. 1 Woche stehen lassen. Das Getränk wird naturtrüb und leicht moussierend (etwas Kohlensäure).

Hefe und Zucker wandeln sich durch Gärung nach und nach zu Alkohol um. Deshalb sollte man nicht zu große Mengen auf einmal herstellen. Das Getränk wird im Lauf der Zeit stärker und weniger lecker. Nach 1 Woche hat es den optimalen Geschmack und noch kaum Alkohol, vermutlich so etwa wie Kefir.