

Rezept für Bilsenkraut-Bier

40 g getrocknetes Bilsenkraut (Herba Hyoscyamus niger conchae)
5 g Gagel oder eine andere Myrica-Art (diese aromatische Zutat
kann auch weggelassen werden)
1 Liter (ca. 1,2 Kilo) Braumalz (Gerstenmalz)
900 g Honig (z. B. fichten- oder Tannenhonig)
ca. 23 Liter Wasser
ca. 5 g obergärige, getrocknete Hefe

Zuerst werden das getrocknete Bilsenkraut und der Gagel
mit einem Liter Wasser ausgekocht (zwecks der erforderlichen Sterilität).
Das Bilsenkraut verbleibt im Wasser, bis der Sud abgekühlt ist.

Das Braugefäss (Kunststoffeimer) mit kochendem Wasser sterilisieren.
Zuerst wird das verflüssigte Malz in das Braugefäss gegeben;
Dazu 2 Liter heisses Wasser und der Honig.

Nachdem alles verrührt ist, wird der Bilsenkrautsud
samt dem Kraut (und Gagel) hinzugefügt.
Nachdem nochmals alles gut verrührt wurde,
wird mit kaltem Wasser auf ca. 25 Liter aufgefüllt.
Zum Abschluss wird die Hefe
auf der Lösung verteilt.

Das angesetzte Gebräu muss wegen der obergärigen Hefe
an einem warmen Ort (20° bis 25° C) verbleiben.
Die Gärung setzt nur langsam ein, da die Hefe
von den Tropan-Alkaloiden zunächst gelähmt wird.
Nach 4 bis 5 Tagen ist die Hauptgärung abgeschlossen
und geht in die Nachgärung über. Die Hefe setzt sich
langsam ab und bildet einen Bodensatz.

Jetzt kann man das Gebräu auf Flaschen ziehen, wobei auf jede
Flasche (0,7 l) zwecks weiterer Nachgärung ein gehäufter Teelöffel
brauner Zucker zugesetzt wird. Das Bilsenkrautbier schmeckt am besten,
wenn es zwei bis drei Monate kühl (im Keller) gelagert wird.