

Das Lagern & Eingießen von Bier aus der Flasche.

Auch Bier aus der Flasche kann perfekt und appetitlich eingeschenkt werden.

Lagern Sie den Kasten Bier am besten stehend in einem kühlen Raum ohne Lichteinfall, bitte nicht auf dem Balkon oder in der Gartenlaube. Stark wechselnde Temperaturen und Licht sind Gift für das Bier, es verändert den frischen Geschmack, den Geruch und die herrliche Schaumkrone.

Wenn Sie die Flasche in den Kühlschrank stellen beachten Sie bitte, dass der normal eingestellte Haushaltskühlschrank mindestens 6 Stunden benötigt, um Ihre Flasche Bier herunter zu kühlen (je nach Biertemperatur!). Das Glas der Flasche mag schon kalt sein, das Bier in der Flasche benötigt aber seine Zeit. Die ideale Trinktemperatur für MORITZ FIEGE Biere liegt bei 6 - 8° Grad Celsius.

Jetzt kommt das richtig gereinigte und gepflegte Bierglas zum Einsatz.



Am besten benutzen Sie das original Brauerei Glas zur entsprechenden Biersorte.

Achten Sie darauf, dass die Bier-temperatur nicht mehr als 8° Grad-Celsius beträgt.

Gießen Sie das Bier zügig in das schräg gehaltene Bierglas ein, bis es ca. zu 2/3 gefüllt ist.

Nun lassen Sie es einen Moment stehen und schenken 1 bis 2x mal nach.

Anschließend sollten Sie das Bier sofort servieren.

