

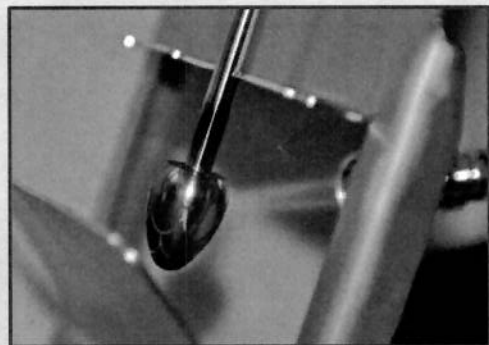


Bierstachel – BeerSpike

[Beerspike \(youtube.com\)](https://www.youtube.com/Beerspike)

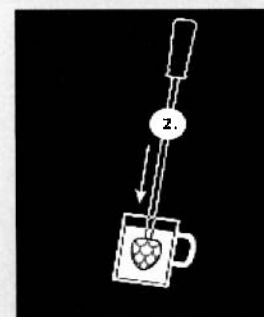
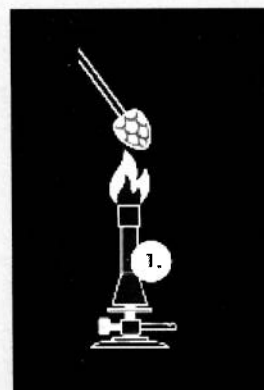


Unser Bierstachel "BeerSpike" ist der erste hopfenförmige Bierstachel der Welt. Er wird in unserer Werkstatt unter dem Siegel "made in germany" für Sie handgefertigt. Der hochwertige Nirostastab wird in Verbindung mit dem Griff aus Echtholz und der aufwendigen Lasergravur auf dem Hopfen zu einem beliebten Accessoire für Biersommeliers und -Liebhaber. In der eleganten Verpackung ist unser BeerSpike ein gern gesehenes Geschenk zu jedem Anlass.



Anleitung für das Bierstacheln

- Ca. 0,15 - 0,2 Liter Kühlschrank-kaltes (6 - 9 °C) dunkles Bier Ihrer Wahl mit viel Restzucker (dunkles Bier, Bockbier, Weizenbock etc.) mit möglichst wenig Schaum ins Glas einschenken.
- Den Bierstachel mit einer Lötlampe oder einem Bunsenbrenner bis zur Rotglut erhitzen.
- Den BeerSpike ca. 2-5 Sekunden in das gefüllte Bierglas eintauchen bis sich ein ca. 2 cm hoher feinporiger Schaum gebildet hat. Dabei verliert das Bier an Kohlensäure.
- Durch den Hitzeschock karamellisiert der Restzucker im Bier und gibt dem Bier einen weichen, intensiveren Geschmack.
- BeerSpike herausnehmen und auf eine hitzebeständige Unterlage legen (Achtung: heißer Stachel).
- Das kühle Bier, das sich lediglich um ca. 1-3 Grad erwärmt hat durch den warmen feinporigen Schaum trinken und genießen.
- Zügig trinken, bevor der Schaum abkühlt und wieder zusammenfällt.



Reinigungshinweise:

- Großes Glas mit Wasser dazustellen, nach dem Stacheln (Menge der Biere noch ausprobieren, vermutlich 2 Stück) kurz ins Wasser tauchen, so dass Stachel wieder sauber ist / Bei Bedarf kurz mit feuchtem Lappen abwischen
- Bei starker Verschmutzung nach beendeter Vorführung Spülmaschinentap in kochendem Wasser auflösen und Stachel sowie Stab darin einweichen, danach mit Lappen abwischen und mit klarem Wasser abspülen
- Dank abschraubbarem Griff ist auch das Waschen in der Spülmaschine möglich

Sicherheitshinweise:

Gebrauch ab 18 Jahren oder unter Aufsicht der Bevollmächtigten.

Das Produkt darf nur zum bestimmungsgemäßen Gebrauch verwendet werden.

Das Material ist Edelstahl und darf nur mit für Edelstahl zulässigen Reinigungsmitteln und Hilfsmitteln gereinigt werden.