

The Peat is ON !

REZEPTUR

42 ml	Zitronengras Laphroaig Select
20 ml	Monkey Shoulder
10 ml	Holundersirup
15 ml	Runny Hunny
3 ml	Rosenblütenwasser
30 ml	Zitrone
40 ml	Ginger Beer

BLENDREZEPTUR (Ergibt ~ 1,000l/ 2,000l)-12,5/25 Portionen

		^_,___kg
0,467l	/0,934l-0.878kg	Laphroaig Select
0,222l	/0,444l-0.413kg	Monkey Shoulder
0,111l	/0,222l-0.278kg	Holundersirup
0,167l	/0,334l-0.423kg	Honigsirup
0,033l	/0,066l-0.066kg	Rosenblütenwasser

MIX REZEPTUR

geschüttelt/Eiscubes

Longdrink

8 cl	BLEND
3 cl	Zitrone
4 cl	Ginger Beer

MeP - Rezepte

- Zitronengras-Laphroaig
- Runny Hunny

GARNITUR

smoked and flamed Lemonwheel

Zitronengras.Laphroaig

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Laphroaig Select	g	1000ml		① Zitronengras mit Holzhammer stark anschlagen
Zitronengras	125g			② SV @ 72° C / 120 Min
	g			③ Abkühlen / Filtern
	g			④
	g			⑤
	g			⑥

Runny.Hunny

ERTRAG: 1,000l
ARBEITSZEIT: 10 min aktiv + 20 min Ruhezeit
AUFBEWAHRUNGSHINWEISE: Im Kühlschrank 4 Wochen; Tiefgefroren (-18°C) bis zu 6 Monaten
SCHWIERIGKEITSGRAD: medium
SPEZIELLES SETUP: Messbecher; Waage; Rührbesen

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Honig	1000 g			① Honig zusammen mit Wasser erhitzen
Wasser	500 g			②
		g		③
		g		④
		g		④ Zuckersirup hinzufügen und gut vermischen
Zuckersirup	400 g			⑤
				⑥ Zur Vorratshaltung abfüllen