

Nr. 111 - Astrid Jensens oppskrift på Einebærøl

12 l vatn
3 dl einebær
2,5 kg sukker
2 ss sirup
 $\frac{1}{2}$ ss humle
1 ss pressgjær



Vatnet kokes i 10 minutter med de knuste bærene. Sukker, sirup og humle helles i og det hele avkjøles til 40° C. Gjæren utrøres og tilsettes. Ølet tildekkes og skal stå 2 dager, deretter skummes og siles det.

Fylles på flasker hvor det er lagt en rosin og oppbevares i en kald kjeller.

Jens Berglund