

## **Pynappel Bier.**

1 groot pynappel of 4 pynappels se skille fyn gemaal of gerasper.  
7 bottels water  
4 koppies suiker  
1 handvol rosyne

Laat staan die water en fyn pynappel vir 1 dag (gemeng). Gooi af .  
Voeg suiker en rosyne by. Roer tot suiker opgelos het en laat staan vir verdere 2 dae.

## **Pynappelbier.**

### **Maak ± 5 liter**

1 pynappel	4,5 liter koue water
1,2 kilogram (6250 ml) suiker	15 ml fyn gemmer

### **Metode:**

- 1.) Rasper of maal die pynappel met skil en al en voeg by die water.
- 2.) Voeg suiker en gemmer by en meng goed.
- 3.) Bedek die mengsel en laat 24 uur by kamertemperatuur of in 'n warm plek staan om te gis.
- 4.) Syg die bier deur n' skoon doek, gooi in flesse of bottels. Kurk of plaas proppe op en verkoel.

## **Pynappelbier.**

2 pynappels	2 kg. suiker
1 eetlepel gemmer	12 bottels water

### **Metode:**

- 1.) Maal die pynappels met skil en al.
- 2.) Voeg die suiker en gemmer by.
- 3.) Gooi water by en laat staan vir 2 dae.
- 4.) Syg deur en kurk goed toe. Gebruik na 12 uur.