FERMENTÁRUM.CZ: PODPIWEK

Poslední aktualizace 10.9.2021 11:00

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Uvařte 10 litrů vody, obsah balíčku do ní vsypte a louhujte 10 minut. Poté sceďte a do nálevu rozmíchejte 500-600 gramů cukru. Nechte vychladnout na pokojovou teplotu. Přidejte půl čajové lžičky instantního droždí nebo úlomek čerstvého, který jste rozmíchali ve lžíci vody, dobře vmíchejte do vychladlého extraktu. Nalahvujte do PET lahví a umístěte do chladu.

Scezenou sedlinu (čili mláto) můžete upotřebit do těsta při pečení chleba.

Kvasící nápoj v lahvích několikrát denně kontrolujte, zda se lahve nenatlakovaly příliš. Pokud jsou hodně tvrdé, je přetlak vznikajícího oxidu uhličitého značný. Velmi opatrně povolujte víčka a nechte přetlak unikat, nenechte víčko vystřelit do stropu či do obličeje, mohl by hrozit úraz! Najdete-li polohu, při které napůl odšroubované víčko upouští přetlak soustavně a pomalu, nechte lahve v lednici takto dokvasit 3-4 dny. Poté opatrně otevírejte a vypijte.

Hotový nápoj neskladujte příliš dlouho, do týdne spotřebujte.

SLOŽENÍ

Cukrová řepa, ječmen, kořen čekanky, cukr, chmel, regulátor kyselosti: difosforečnan, kyselina citronová.

Minimální trvanlivost do 12/2021