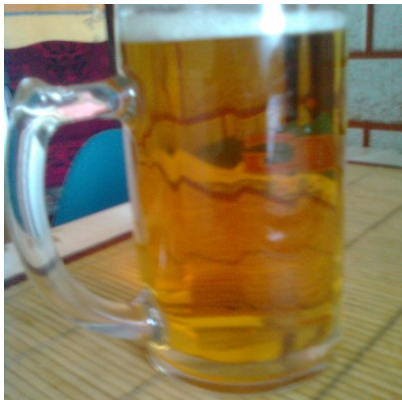


Domowe piwo



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

suche szyszki chmielu	1 garść
drożdże	10 g
woda	8 l
cukier	500 g
Owoc jałowca cały Prymat	250 szuszony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Chmiel i jałowiec zalać wodą i gotować na wolnym ogniu przez 30 minut.
Przecedzić, dodać cukier i drożdże.
Przelać do butelek, szczelnie zakręcić i zostawić na noc.
Następnego dnia butelki wynieść do piwnicy.
Pić po dwóch dniach, jak będzie piwo stało dłużej to będzie lepsze i mocniejsze.