

Piwo imbirowe



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	2,5 dkg
cukier puder	30 dkg
sok z 1 cytryny	
Imbir mielony Prymat	10 łyżeczek
woda	3 (źródłana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

drożdże z 4 łyżeczkami cukru utrzeć na jednolitą masę. Dodać 2 łyżeczki imbiru i pół szklanki letniej, przegotowanej wody, dobrze wymieszać. Przełożyć do wyparzonego wrzątkiem słoja i przykryć kawałkiem gazy. Przez 8 dni codziennie dodawać po łyżeczce imbiru i po łyżeczce cukru, energicznie mieszając. Dziewiątego dnia resztę cukru zagotować z 1,5 szklanki wody, mieszając, by cukier się rozpuścił. Zaczyn przecedzić, dodać wodę z cukrem i sok z cytryny oraz 2 litry przegotowanej chłodnej wody. Wymieszać i rozlać do wyparzonych butelek. Należy dobrze zabezpieczyć korki butelek, ponieważ napój może wysadzić korki.