

Piwo miodowe



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

miód	1 kg
cukier	50 dkg
chmiel	3 dkg
Kwas cytrynowy Prymat	1 dkg
drożdże	2 dkg
woda	10 litrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miód i cukier rozpuścić w 8 litrach wody, dodać kwas cytrynowy, ostudzić. Chmiel zalać w glinianym garnku litrem wrzącej wody, parzyć pod przykryciem przez godzinę, przecedzić, wlać do roztworu miodowego, dodać drożdże rozmieszane w szklance płynu, fermentować w temp. pokojowej przez 3-5 dni. Zlać z nad osadu do butelek, trzymać 1-2 dni w chłodzie.