



Podpiwek Łódzki 100g

Cena	8,00 zł
Dostępność	Niedostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	Browin

Opis produktu

Podpiwek Łódzki 100g + drożdże

To produkt dla prawdziwych smakoszy pysznych napitków. Wysokiej klasy, zawsze świeży i aromatyczny - to napój stanowiący znakomitą alternatywę dla każdego kto szuka ciekawego smaku. Największą frajdę jednak sprawia fakt, iż ten napój można samodzielnie przyrządzić w domu, a cała procedura przygotowania jest bardzo szybka i nieskomplikowana. Co nie zmienia faktu, iż samemu przyrządzając podpiwek można chwalić się innym domownikom i swoim gościom tym faktem.

Wystarcza na 5 - 10 L wspaniałego i orzeźwiającego podpiwku.

Sposób przyrządzenia:

1. Zawartość opakowania wsyp do 5 - 10 L wody, doprowadź do wrzenia
2. Gotuj przez 10 min na małym ogniu.
3. Następnie filtruj przez gazę lub płótno.
4. Dodaj cukier: 250 g/5L- 500 g/10L i dokładnie wymieszaj.
5. Płyn wystudź.
6. Dodaj zawartość załączonej do opakowania saszetki drożdży do podpiwku. Pozostaw na 10-15 minut w celu uwodnienia drożdży, a następnie wymieszaj.
7. Płyn przelej do butelek plastikowych, do 2/3 ich wysokości, po czym każdą zgnieć w taki sposób, aby płyn wypełnił ją po szyjkę (drożdże pracując rozszerzą butelki) i zakręcić nakrętką.
8. Fermentację prowadź w temperaturze pokojowej przez 2 - 3 dni, następnie podpiwek przenieś w chłodniejsze miejsce.*
9. Gotowy podpiwek można przechowywać w lodówce ok. tygodnia.

*W czasie fermentacji obserwować stopień nagazowania w butelce - jeżeli jest zbyt duży (butelka nie daje się nagięść), delikatnie ją odgazować.

Najlepiej smakuje schłodzony !!!

UWAGA! Do opakowania dołączono saszetkę drożdży do podpiwku.