

Link do produktu: <https://alkopolo.eu/podpiwek-staropolski-p-392.html>



Podpiwek Staropolski

Cena	8,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	Gozdawa

Opis produktu

Podpiwek Staropolski

Skład: żyto, cykoria, burak cukrowy, polski chmiel goryczkowy.

Sposób przygotowania: do 5l garnka wlej 4l wody, zagotuj, wsyp zawartość torebki do gotującej wody, intensywnie wymieszaj. Bardzo delikatnie gotuj od czasu do czasu mieszając.

Czas gotowania: Intensywność goryczki chmielowej zależy od czasu gotowania: 10 min słaba, 30 min mocna. Po zakończeniu gotowania przecedź przez gęste sito lub gazę/plótno. Do przecedzonego roztworu dodaj i wymieszaj do rozpuszczenia 500-750g cukru. Następnie wlej do większego naczynia, uzupełnij wodą do 10-15l i gdy temperatura nastawu będzie poniżej 30°C zadaj drożdże.

Sposób 1: Po 24h zamieszaj i wlej do lekko „zgniecionych” butelek PET, zostawiając min. 10cm wolnej przestrzeni w butelce. Zakręć, pozostaw w ciepłym miejscu, aż butelki staną się „twarde”. Następnie przenieś butelki do lodówki. Podpiwek jest gotowy do spożycia po 24h po schłodzeniu.

UWAGA! Metoda ta powoduje duże ciśnienie w butelkach, należy je ostrożnie otwierać.

Sposób 2: Fermentor/naczynie zakryj pokrywą z rurką fermentacyjną. Fermentacja powinna zakończyć się po 7 dniach. Objawem zakończonej fermentacji jest brak wydobywającego się CO2. Do czystych butelek dodaj 5g cukru na 0,5l butelkę. Wlej podpiwek do butelek, zakręć lub zakapsluj, energicznie zamieszaj butelką i odstaw na 3 dni w temp. pokojowej. Następnie przenieś do chłodnego pomieszczenia lub lodówki. Podpiwek jest gotowy do spożycia po 24h po schłodzeniu.

Wykonanie podpiwka wg sposobu 2 nie będzie powodowało wybuchania butelek a trwałość i walory smakowe w szklanej butelce zostaną zachowane nawet przez rok.

Jeśli używasz dedykowanych drożdży do podpiwka Gozdawa POK V, należy je uwozić w 100-200ml wody o temp. 30°C na pół godziny przed zdaniem do fermentora/naczynia.

Przepis na „Plebejski Porter”.

4 opakowania „Podpiwka Staropolskiego”, 2 kg cukru, 7 g drożdży porterowych, 25 litrów wody. Fermentować 2 tygodnie. Reszta jak w instrukcji Podpiwka Staropolskiego.