

---

# Kwas (przepis po angielsku)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: English/Angielski

Odwiedzono: 2894 razy.

Oto przepis. Przepraszam, że po angielsku, ale jestem niewyspany, zmęczony i nie chce mi się tłumaczyć . Mam nadzieję, że zrozumieliście. Osobiście robiłem kwas kilka razy i za każdym razem wychodził mi inny.

Uwaga: broń Boże nie stosować drożdży piekarniczych, bo wyjdzie syf. Trzeba kupić drożdże winiarskie, szlachetne, kilka dni wcześniej rozrobić z cukrem i pożywką, którą dodają do drożdży. Ja nie używałem mięty, ale wyobrażam sobie, że poprawia smak. Największy kłopot sprawia dokładne zdekantowanie i odfiltrowanie drożdży po pierwszym etapie fermentacji. Nigdy mi się to porządnie nie udało i mój kwas był bardzo mętny, mało kwaśny i czuć go było drożdżami. Miłego eksperymentowania!

## Ingredients:

2 lb dark rye bread

1 oz yeast

8 oz sugar

1 oz mint

2 oz raisins

16 pints water

## Procedure:

Cut the bread into slices & bake in a moderate oven until crisp. Place bread in a large saucepan & pour in boiling water. Let stand for 3 to 4 hours. Strain off liquid & combine with yeast & mint. Cover with a cloth & allow to ferment in a warm place for 6 hours. When the first froth appears, strain again & pour into bottles containing 1 or 2 raisins in the bottom. Cork firmly (or use beer bottles with screw caps) & store in a cool place for 3 days before serving. not blow its cork. to 12 hours. There will be a slight yeast settlement. Pour the clear liquid into a jug & add raisins. Cork the bottle or put a lid on the jar, but not too tightly, or the cork will blow. Refrigerate for 5 days, then strain before serving. Yield will be about a gallon. ale yeast (I'm using Cooper's Ale Yeast)  
Water to make up 5 gallons of wort

From: "Marek Gierlinski" &lt;gier@camk.edu.pl&gt;