

---

## Grzaniec 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2253 razy.

Jesli chodzi o grzaniec to moim zdaniem problem jest w tym, zeby "przeszedl" przyprawami i jednocześnie nie "wycywial". Jak wiadomo alkohol wrze w duzo nizszej temperaturze niz woda (~70C) i jak sie wino za bardzo podgrzeje to z procentow nici... Z drugiej strony dobrze jest nawet doprowadzic do wrzenia, bo wtedy przyprawy dochodza do glosu...

Ja daje sobie rade z tymi sprzecznymi wymaganiami tak, ze mala (1/3) czesc wina prawie gotuje z przyprawami (gozdziki, cynamon, ciut imbiru, ciut galki muszkatulowej, probowalem z kardamonem, ale wychodzilo dziwnie...) nie przejmujac sie alkoholem. Slodze miodem spadziowym.

Reszte podgrzewam w mikrofalowce do jakis 50C. Po polaczeniu aromatyczne i procentowe - pycha.

Nie zmienia to faktu, ze najlepszego Gluhweina daja w Austrii i z tego, co podpatrzylem, to podgrzewaja to tam w cisnieniowych naczyniach (temperatura wrzenia wzrasta?) i bezposrednio nalewaja. Skladu przypraw nie udalo mi sie wydebic.

To na razie

From: Michal Grzemowski <ptica@ernie.icslab.agh.edu.pl>