

---

# Nalewki - Uwagi ogólne

Dodano: 2000-04-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 11310 razy.

W handlu bywa przeważnie spirytus o mocy 96°. Chcąc go rozcieńczyć do 70°, należy do 1 l dodać 0,39 l wody. Jeżeli pragniemy otrzymać spirytus o mocy 65°, do 1 l dodajemy 0,5 l wody i odpowiednio: 60° - 0,63 l wody, 55° - 0,78 l wody, 50° - 0,96 l wody, 45° - 1,18 l wody, 40° - 1,44 l wody, 35° - 1,79 l wody, 30° - 2,24 l wody.

Dla uzyskania odpowiedniej mocy, w ten sam sposób - zamiast wodą - można rozcieńczyć spirytus sokiem lub syropem. Należy jednakże pamiętać, że ciężar właściwy cukru wynosi 1,6, a więc 1 kg cukru zajmuje objętość 1:1,6, czyli 0,62 l. Praktycznie z 1 kg cukru i 0,5 l wody otrzyma się 1,6 l syropu.

Niektórzy autorzy radzą, by do słodzenia wszelkich nalewek używać syropu wykonanego z 1 kg cukru i 0,5 l wody, którego objętość wyniesie 1,1 l z 90-procentową zawartością cukru.

Nalewki ze świeżych jagód leśnych, np. z poziomek, powinny być macerowane alkoholem rozcieńczonym do 50-60°, ale tylko przez 24 godziny, nigdy dłużej. Chodzi o to, by trunek nie nabrał goryczy z ziarenek owoców.

Dla uniknięcia mdławego smaku, przy owocach mało kwaśnych oraz przy niektórych nalewkach ziołowych, do gorącego syropu można dodać nieco kwasu cytrynowego, biorąc go 2-5 g na 1 l trunku. Nalewka ma wówczas lepszy smak, pełniejszą harmonię, ładniejszą barwę i jest klarowniejsza.

From: slavek\_s@usa.net (Slav)