Miód bernardyński (trójniak) (miód sycony)

Dodano: 2000-04-22 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 7196 razy.

Na 1 l miodu bierze się 2 l wody, 1,5 g chmielu, 0,5 g korzenia fiołkowego i oleju różanego do smaku.

Czas dojrzewania - 1 rok.

Miód początkowo jest słodki, póź niej staje się wytrawny, tzw. dębiak.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

A procenty to same się biorą? Gdzie fermentacja alkoholowa?
Nadesłał(a):amal63 <qmql63@o2.pl> 2006-08-27 16:08:44