Miód pitny chmielowy (niesycony)

Dodano: 2000-04-22 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5883 razy.

Do 10 l brzeczki przygotowanej jak wyżej dodaje się 10-15 g chmielu. Chmiel wkłada się do woreczka płóciennego, zawiązuje i gotuje w 1 l wody przeznaczonej do rozcieńczenia miodu.

Szczepienie drożdżami przeprowadza się po dodaniu wyciągu z chmielu.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

Aprzecież miał być niesycony. Sycenie miodu, to proces przeprowadzania części cukrów zawartych w miodzie w alkohol. Slav, nie wprowadzaj ludzi w błąd swoimi przepisami. W każdym są błędy KARDYNALNE!!!!!!
Nadesłał(a):amal63 <amal63@o2.pl> 2006-08-27 16:08:08

Tak, tak. "...sycenie to przeprowadzanie części cukrów zawartych w miodzie w alkohol...". Jeszcze w życiu takiej głupoty nie czytałem.
A to gotowanie chmielu to jest w czystej wodzie, którą się póź niej miód rozcieńcza. Co innego przeczytać a co innego przeczytać ze zrozumieniem.
Tu się nie da nawet określić poziomu wiedzy aby stwierdzić jak bardzo poniżej zera się znajduje.
Nadesłał(a):miodzio 2006-10-14 00:10:15