
Miód pitny naturalny (niesycony)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9494 razy.

Aby otrzymać 10 l brzezki miodowej na miód pitny:

półtorak - 6,7 l miodu rozcieńcza się wodą do 10 l

dwójniak - 5,0 l miodu rozcieńcza się wodą do 10 l

trójniak - 3,3 l miodu rozcieńcza się wodą do 10 l

czwórniak - 2,5 l miodu rozcieńcza się wodą do 10 l

Na 1 l brzezki dodaje się 3-5 g kwasu cytrynowego lub winowego.

Brzezki szczepi się drożdżami jak przy wyrobieniu win owocowych.

Ponadto do 10 l brzezki dodaje się 2-3 g fosforanu dwuamonowego.

Brzezki poddaje się fermentacji w temp. 20-25 st.C, a następnie dojrzewaniu, które trwa kilka lat.

Im mniejsze jest rozcieńczenie miodu, tym dłuższy jest okres dojrzewania.

From: slavek_s@usa.net (Slav)