
Miód dębiak (czwórniak) (miód sycony)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5945 razy.

Na 1 l miodu bierze się 3 l wody.

Do 10 l brzezki dodaje się 10 g chmielu, 2,5 g cynamonu, 7,5 g jagód jałowcowych i 1 g korzeni kozłka lekarskiego.

Fermentuje się szybko.

Czas dojrzewania - 2-3 lata.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

A to w ogóle fermentuje, czy może gnije? Drożdzy (tych szlachetnych, miodowych) tu nie widzę.

Nadesłał(a): amal63 <amal63@o2.pl> 2006-08-27 16:08:47

Piszesz piszesz i nic z tego. Składniki do czwórniaka to ja w byle brukowcu znajde. Czy znajdzie się ktoś kto doprowadzi swój wywód do końca. Przecież na świecie są też tacy co chcieliby poznać coś więcej niż tylko składniki. Zaczynam dopiero a w tym p... internecie tylko fachowcy od miodu i składniki a przepis to gdzie.

Sługa uniżony ppga.

Nadesłał(a): ppga <ppga@wp.pl> 2006-09-15 21:09:04