Bimber na grochu

Dodano: 2006-06-28 11:32:44
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 52353 razy.

20 kg cukru
120 l wody (to nie pomyłka 120 l)
6 kg ryżu (najtańszego)
3 kg grochu łupanego (taki żółty w opakowaniach po 1/2 kg)
20 dag drożdży piekarskich (dwie małe kostki używane w domu do pieczenia)
2 słoiczki koncentratu pomidorowego (nie koniecznie)
Sezonowe owoce, kompoty, dżemy, chociaż nie koniecznie.
Koszt składników po obecnych cenach około 100 zł.
Wydajność 20 l. 45% bimberku tj. 5zł 1 l.
Ilości poszczególnych składników można zmniejszyć lub zwiększyć zachowując proporcję.

Sposób przyrządzania.
Zalewamy groch zimną wodą i wstawiamy do zimnego miejsca (piwnica, chłodziarka)(w ciepłym miejscu groch skiśnie), groch będzie "pił" wodę dlatego należy dolewać lub po prostu nalać tyle aby nie "wypił". Do pojemnika na zacier (baeczka, balon, duży plastik)wlewamy około 20 l. zimnej nie przegotowanej wody i wsypijemy ryż. Po 2-3 godzinach wlewamy rozpuszczony w gorącej (nie koniecznie przegotowanej, czhyba, że ktoś koniecznie chce) wodzie cukier. Dopełniamy wodą. Temperatura tak przygotowanego zaczynu nie może być wyższa niż 40 stopni Celsjusza. Wlewamy rozpuszczone w ciepłej wodzie (poniżej 40 stoni C)drożdże. Dodajemy koncentrat pomidorowy. Czekamy aż ruszy fermentacja. Gdy fermentacja ruszy (słychać jak zacier szumi) ale nie wcześniej jak po 8-10 godzinach wlewamy napęczniały groch. Po kilku godzinach rozpoczyna się burzliwa fermentacja i dlatego pojemnik na zacier musi być odpowiednio duży.
Nie może być napełniony więcej jak 3/4 pojemności bo inaczej część zacieru "wykipi". Po 2-3 dniach ale podczas trwania fermentacji dodajemy kompoty, dżemy lub sezonowe owoce (truskawka, czereśnia, wiśnia, śliwka, starte jabłka, starta marchew - na w/w przepis 3-4 kg). Owoce słodkie przedłużą proces fermentacji a zacier będzie mocniejszy co zwiększy jego wydajność . Ponadto owoce dodadzą smaku. Proces fermentacji w zależności od warunków (temperatry) trwa do 7 dni. Czekamy aż zacier się sklaruje i cheja pędzimy.
Jeżeli mamy aparaturę z odstojnikami (najlepiej 3-ma) do pierwszego odstojnika (słoika) wsypujemy do 3/4 pojemności węgla drzewnego tego do grilla i dodajemy (choć nie koniecznie) dwa goź dziki spożywcze.
Przepis naprawdę godny wypróbowania a wyrobu nie powstydzimy się przed największymi smakoszami.
Prawdę mówiąc jak nie naciągniemy słabizny a bimberek postoi bo im starszy tym lepszy tylko fachowcy poznają co piją.Po takim wyrobie nie ma kaca. Jeżeli nazajutrz coś z nami jest nie tak to po prostu poprzedniego dnia wypiliśmy za dożo i jeszcze nas trzyma.
Na zdrowie.
Jak kolego wypróbujesz to skomentu pod tym adresem, oczywiście jak będziesz chciał. Wówczs jak będziesz zainteresowany podam Ci przepis na zalewę do bimberku.

Nadesłał: Keruj-bimbrownik <>

Witaj - czy ty bywasz na stronie http://www.bimber.info/forum/index.php?sid=a550736bb237904af2d6bad47920d856 a jesli tak to pod jaką ksywa
Nadesłał(a):amber65 <amber65@wp.pl> 2006-06-30 20:06:50

musicie nauczyc z ksiazek fachowych
Nadesłał(a): 2006-08-25 14:08:47

Twoj przepis jest super,ja robilem bimberek z czarnycz pozeczek i tez jest pyszny i mocny.Jak mozesz to przeslij mi jakies interesujace przepisy.
Nadesłał(a):Marcin <marcinn@poczta.onet.pl> 2006-08-25 19:08:31

hej! ja bym prosił o ten zacier do bimbru:) i moze jakąs podpowiedz jak zmienic zapach bimbru zeby nie było czuc drożdży:(
Nadesłał(a):

przepis ok próbowałem kiedyś te wynalaski i ten jest super i to w 7 dni.jak znasz coś jeszcze leprzego to daj znac,jak zrobić zalewe pozdro.
Nadesłał(a):Radek 2009-01-05 17:01:14

nie pilem ni czego lepszego pozdrowionka i na zdrowie
Nadesłał(a):tomasz poczatkujacy 2009-02-16 16:02:43

kolego twój bimberek na grochu to niebo w gębie jak możesz to podaj mi przepis na zalewe do bimberku

pozdrawiam dzięki za przepis
Nadesłał(a):Zdzichu <izar4610@o2.pl> 2009-06-03 14:06:40

Bimberek o troch dziwnym smaku ale ok. Ale wydajnosc slabiutka!!
Nadesłał(a):markun 2009-07-11 17:07:08

interesuje mnie dlaczego w tym przepisie jest taka mała ilosc drożdzy co powoduje fermentacje ?
Nadesłał(a):kaska <kasia_emil15@wp.pl> 2009-10-23 10:10:34

Bimberek wyszedł wyśmienity, dziękuje za przepis jeśli możesz wyślij mi przepis na zalewę do bimbru za którą z góry dziękuję.
Nadesłał(a):Smakosz <silus8989@interia.pl> 2010-03-05 10:03:22

bardzo dobry pszepis polecam i serdecznie dziękuje
Nadesłał(a): <wilczeg700@wp.pl> 2010-12-12 10:12:13

Super przepis.goście niewiedzą co piją.Polecam.
Nadesłał(a):pizmaco7 <piku1@buziaczek.pl> 2011-04-12 20:04:11

Hej próbuję ten przepis tylko na drożdzach winnych zobaczę co wyjdzie
Nadesłał(a):Grzegorz 2011-11-09 22:11:04

siema ciekawe czy taki dobry z tego bimber wychodzi byc moze. jesli tak to napewno przedewszystkim spowodowane to jest fermetacja ktora powoduje groch, ryz, koncentrat.nalezy tez pamietac ze utarte surowe ziemniaki tez powoduja fermetacje w zacierze.a najbardziej naturalna fermetacje powoduja dzikie drozdze zawarte w skurkach niekturych owocow np; winogron,czarna porzeczka lub wisnia. zadne najdrozsze drozdze nie zastapia naturalnych procesow fermetacji. a fermetacja to dopiero pierwsza połowa sukcesu aby upedzic super towar. druga połowa do sukcesu w tym temacie to poprawna destylacja np.1 raz w 90 stopniach a druga max do 85stopni i musi byc wypas na maksa w taki sposob mozna dojsc do wyjebistych trunkow jakich swiat i ludzie nie widzieli.
Nadesłał(a):Bimber-man. 2012-08-08 16:08:51

Świetny.Tradycyjny bimber z przepisu "bitwy pod grunwaldem" zaciąga drożdżami , jak jeszcze ktoś przesadzi to po wypiciu aż bąbelki nosem idą. Jak masz jeszcze coś ciekawego to będę polegał na Tobie
Nadesłał(a):edek <es1951@wp.pl> 2013-03-09 11:03:30

Po Prostu Palce lizać !! Osoby które to piły nie mogły określić co piją, chcąc jeszcze i jeszcze i jeszcze.
Nadesłał(a): 2015-05-27 16:38:15

Witam ponownie.Po doprawieniu w/g przepisu na fałszywy koniak , nikt nie potrafił odgadnąć co pije.Stwierdziłem po próbach , że na grochu jest ok , a na kaszy kukurydzianej mu dorównuje.Polecam i pozdrawiam smakoszy.Smacznego i na zdrowie
Nadesłał(a):irek <iro121@wp.pl> 2015-06-02 20:01:58

Witam wszystkich smakoszy.Przepis jest ok. a wyrób końcowy zarąbisty.Zrobiłem go pierwszy raz i jestem pod wrażeniem.Do drugiego nastawu dodałem otręby żytnie i jeszcze bulgocze.A do trzeciego zamiast grochu dałem kaszę kukurydzianą i też jeszcze bulgocze.Gdy się sfinalizuje opowiem co wyszło.Wiadomo że metodą prób i błędów dochodzimy do perfekcji.Piłem różne burbony i temu podobne ale ten przepis po doprawieniu jest zajefajny.Pozdrawiam.
Nadesłał(a):irek <iro121@wp.pl> 2015-02-21 13:28:22

Czesc Zbyszek
Czytalem twoj przepis na bimberek na grochu.
Mam pytanie odnosnie drozdzy czy zamiast piekarskich moga byc te
DROŻDŹE TURBO 24H PURE Bimberek bede pedzil pierwszy raz szukalem przepisu na bimber na necie i twoj wyglada na dobry i chcialem go sprobowac zrobic. Masz jakies rady dla poczatkujacego bimbrownika?
Mariusz.
Nadesłał(a):Mariusz <stworek@live.com> 2015-01-20 00:29:31

witam ja robilem bimberek z czerwonych porzeczek idodalem troche jablek papierowek oklo 40l zacieru 8kg cukru uwierzcie niebo w gebie nic nieczuc drozdzy a bylo 20dkg destylacja tylko raz dwa odstojniki polecam
Nadesłał(a):arek <arekjanas76@wp.pl> 2014-09-20 20:29:11

witam robilem z tego przepisu w ub roku miodzio pycha i kurcze nie prawda jest ze bimberk dlugo postoi moj towar wytrzymal tylko 1.5 miesiaca taka mala pokusa ale jutro zalewam nowa porcje i znow bede sie cieszyl w zimowe wieczory jego smakiem
Nadesłał(a):jarek <jkoziej2@op.pl> 2014-12-03 22:28:17

Przepis jest naprawdę jedyny w swoim rodzaju, bo najważniejsze ze nie czekamy wieków do destylacji a po 5-7 dniach w zależności od temperatury zaczynu jest naprawdę gotowy do przetwórstwa. Nie ukrywam że jest on jednym z lepszych przepisów oprócz zamiast grochu razówka. Serdecznie pozdrawiam i naprawdę polecam!!!
Nadesłał(a):Andrzej <ankon@poczta.onet.pl> 2017-03-30 12:32:21

Również polecam ten przepis jest genialny a osoby które poczęstuje twierdzą że przelalem koniak do innej butelki.
Pozdrawiam
Nadesłał(a):Infuat <karol.karkar.kaszewski7@gmail.com> 2017-12-29 14:41:05

Robie bimberek,juz wiele lat,z ryzu,jeszcze dziadkowy przepis,ale ten tez jest godny uwagi,przychodzi,mi tylko mysl-veni-vidi-vici,w tym ze zobaczylem(przepis)zrobilem-wypilem.Zanioslem,troche do pracy,rewelka.
Nadesłał(a):levy <76smok@gmail.com> 2017-08-10 10:41:20