

Bimber na grochu

Dodano: 2006-06-28 11:32:44

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 51909 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 skisnie), 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 wysypujemy 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 jabłko, 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 (temperatury) trwa do 7 dni. Czekamy aż zacier się sklaruje i cheja pędzimy. Jeżeli mamy aparaturę z odstojnikami (najlepiej 3-ma) do pierwszego odstojnika (słoika) wysypujemy 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 bimber 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 dużo i jeszcze nas trzyma.

Na zdrowie.

Jak kolego wypróbujesz to skomentuj pod tym adresem, oczywiście jak będziesz chciał. Wówczas 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 jeśli tak to pod jaką ksywa

Nadesłał(a): amber65 <amber65@wp.pl> 2006-06-30 20:06:50

musicie nauczyć z książek fachowych

Nadesłał(a): 2006-08-25 14:08:47

Twój przepis jest super, ja robiłem bimber z czarnych pozeczek i też jest pyszny i mocny. Jak możesz to przeslij mi jakieś interesujące przepisy.

Nadesłał(a): Marcin <marcinn@poczta.onet.pl> 2006-08-25 19:08:31

hej! ja bym prosił o ten zacier do bimbru:) i może jakąś podpowiedź jak zmienić zapach bimbru żeby nie było czuć drożdży:(

Nadesłał(a):

przepis ok próbowałem kiedyś te wynalaski i ten jest super i to w 7 dni. jak znasz coś jeszcze lepszego to daj znać, jak zrobić zalewę pozdro.

Nadesłał(a): Radek 2009-01-05 17:01:14

nie piliem niczego lepszego pozdrowionka i na zdrowie

Nadesłał(a): tomasz początkujący 2009-02-16 16:02:43

kolego twój bimber na grochu to niebo w gębie jak możesz to podaj mi przepis na zalewę do bimberku

pozdrawiam dzięki za przepis

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

Bimber o trochę dziwnym smaku ale ok. Ale wydajność słabiułka!!

Nadesłał(a): markun 2009-07-11 17:07:08

interesuje mnie dlaczego w tym przepisie jest taka mała ilość drożdży co powoduje fermentację ?

Nadesłał(a):kaska <kasia_email15@wp.pl> 2009-10-23 10:10:34

Bimberek wyszedł wyśmienity, dziękuję 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 przepis polecam i serdecznie dziękuję

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 drożdżach winnych zobaczę co wyjdzie

Nadesłał(a):Grzegorz 2011-11-09 22:11:04

siema ciekawe czy taki dobry z tego bimberek wychodzi być może. jeśli tak to na pewno przede wszystkim spowodowane to jest fermentacją która powoduje groch, ryż, koncentrat.należy też pamiętać że utarte surowe ziemniaki też powodują fermentację w zacierze.a najbardziej naturalna fermentacja powodują dzięki drożdżom zawarte w skórkach niektórych owoców np; winogron,czarna porzeczka lub wisnia. żadne najdroższe drożdże nie zastępują naturalnych procesów fermentacji. a fermentacja to dopiero pierwsza połowa sukcesu aby upiec 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 być wypas na maksa w taki sposób można dojść do wybiebistych trunków jakich świat i ludzie nie widzieli.

Nadesłał(a):Bimber-man. 2012-08-08 16:08:51

Świetny.Tradycyjny bimberek 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.Smaczno 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 opowieć 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

Czytałem twój przepis na bimberek na grochu.

Mam pytanie odnośnie drożdży czy zamiast piekarskich mogą być te

DROŻDŻE TURBO 24H PURE Bimberek będzie pedził pierwszy raz szukałem przepisu na bimberek na necie i twój wygląda na dobry i chciałem go spróbować zrobić. Masz jakieś rady dla początkującego bimbrownika?

Mariusz.

Nadesłał(a):Mariusz <stworek@live.com> 2015-01-20 00:29:31

witam ja robiłem bimberek z czerwonych porzeczek idodałem trochę jabłek papierówek okolo 40l zacieru 8kg cukru uwierzcie niebo w gębie nic nieczuć drożdży a było 20dkg destylacja tylko raz dwa odstojniki polecam

Nadesłał(a):arek <arekjanas76@wp.pl> 2014-09-20 20:29:11

witam robiłem z tego przepisu w ub roku miodzio pycha i kurcze nie prawda jest że bimberek długo postoi moj towar wytrzymał tylko 1.5 miesiąca taka mała pokusa ale jutro zalewam nowa porcję i znow będę się cieszył 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 że nie czekamy tygodniami do destylacji a po 5-7 dniach w zależności od temperatury zaczynu jest naprawdę gotowy do przetworstwa. 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 przelałem koniak do innej butelki.

Pozdrawiam

Nadesłał(a):Infuat <karol.karkar.kaszewski7@gmail.com> 2017-12-29 14:41:05

Robię bimberek już wiele lat,z ryżu,jeszcze dziadkowy przepis,ale ten też jest godny uwagi,przychodzi mi tylko myśl-veni-vidi-vici,w tym że zobaczyłem(przepis)zrobiłem-wypilem.Zaniosłem,trochę do pracy,rewelka.

Nadesłał(a):levy <76smok@gmail.com> 2017-08-10 10:41:20