
Wino z pigwy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 18176 razy.

20 owocow pigwy

4 litry wody

1,5 kg cukru

2 cytryny

torebka drozdzy winiarskich

Przygotowac drozdzę wg przepisu (2-3 dni wczesniej). Pigwe umyc i pokroic w kostke, odrzucajac "ogryzki" :). Wode zagotowac w emaliowanym garnku, dodac owoce i gotowac przez 15 min. Przepedzic przez gaze do plastikowego wiaderka, dodac syrop z polowy ilosci cukru i zamieszac drewniana lyzka. Gdy plyn bedzie letni wlac sok wycisniety z cytryn oraz matke drozdzowa. Wiaderko nakryc i odstawic w cieple miejsce na 24 godz. Nastepnie przelac do gasiorka, zamknac korkiem z rurka fermentacyjna. Po tygodniu rozpuscic 1/4 z 1,5 kg cukru w szklance goracej, przegotowanej wody. Gdy syrop ostygnie, wlac go do gasiorka. Czynnosc powtorzyc po nastepnym tygodniu z pozostalej 1/4 ilosci cukru. Jesli po okresie fermentacji wino bedzie zbyt wytrawne, mozna dodac nieco cukru (10 dkg cukru rozpuscic w 50 ml wody). Jesli wino nie zacznie fermentowac, mozna je odciagac. Gdy wznowi fermentacje, zaczekac do konca procesu, po czym plastikowa rurka zlewac je nie poruszajac osadu, do drugiego gasiorka lub duzego sloja. Nastepnie szczelnie zamknac i przechowywac w chlodnym pomieszczeniu 2-3 miesiace. Klarowne i dojrzale wino zlac do butelek i zakorkowac. Im dluzej bedzie lezakowac, tym, wiadomo, bedzie lepsze. Ale kto by tyle wytrzymal ... :))

Zycze powodzenia i smacznego!

From: "Robert W" rwisniew@priv.onet.pl

to chyba jakaś bryja wyjdzie z takiej ilości pigwy

Nadesłał(a):

Owoce pigwy są wielkości gruszki i ważą ok 200 g. Chyba mylisz pigwę z pigwowcem. Wino jest bardz smaczne :-)

Nadesłał(a):-) 2006-10-21 19:10:49

bardzo dobre

Nadesłał(a):Jan 2006-10-22 00:10:18

lubie takie jabole :)

Nadesłał(a):romek 2009-09-24 16:09:59