

Link do produktu: <https://rafex.eu/butelka-od-serca-biala-z-zamknieciem-250ml-p-204127.html>



Butelka Od Serca - Biała, Z Zamknięciem, 250ml'

Cena	8,20 zł
Numer katalogowy	RAFEX003940
Kod EAN	5908277708962
Producent	Browin

Opis produktu

Butelka Od Serca stworzona dla Was. My uwielbiamy, gdy ubiera się w domowe ciderini różane. Z zestawem Miłość tworzą przepiękną parę. - wysokiej jakości szkło - zamknięcie typu wek - słodkie drewniane serduszka - metalowe klamry Przepis na domowe ciderini różane **Składniki:**

na 7 L gazowanego napoju: - mieszanka kwiatowa - regulator kwasowości - drożdże do cydru Sweet - pożywka dla drożdży winiarskich - 1 kg cukru - 7 L wody Przepis: 1. Kwiaty zalać 2 litrami gorącej wody, w celu jak najlepszej ekstrakcji. Po 24 godzinach powstały napar (tylko płyn) wlać do balonu min. 10-litrowego. 2.Sporządzić syrop cukrowy z 0,8 kg cukru i 3 l wody (cukier z wodą zagotować, zbierając powstałą pianę) i po wystygnięciu wlać go do balonu z naparem. Całość uzupełnić pozostałą ilością wody. Do tak przygotowanej mieszaniny dodać drożdże Sweet, pożywkę oraz regulator kwasowości (3 opakowania). Balon zamknąć za pomocą korka oraz rurki fermentacyjnej z wodą i całość odstawić do fermentacji na ok. 14 dni. 3. Po tym czasie jeszcze fermentujący nastaw zlać z nad osadu* (można przefiltrować przez gazę złożoną na pół lub worek filtracyjny). 4.Przygotować odpowiednie butelki 0,5 L, np. do piwa, z dobranymi kapslami lub zakręcane, typu PET - wszystkie one muszą być odporne na ciśnienie, ponieważ będzie się w nich gromadził gaz (CO2). 5.Napój rozlać do butelek**, dodając na każdy litr dwie łyżeczki cukru (ok. 8 g). Butelki dobrze zakręcić i pozostawić w celu nagazowania na 2-3 dni w temperaturze pokojowej. 6. Po tym czasie wstawić je do chłodnego pomieszczenia (o temperaturze poniżej 13oC) lub do lodówki. Tak przygotowane Ciderini polecamy wypić w ciągu 10-15 dni - wtedy smakuje najlepiej, zwłaszcza odpowiednio schłodzone. * Przy obciążu z nad osadu można skorygować smak napoju, dokwaszając go lub ewentualnie dosładzając, jeśli nastąpiło całkowite odfermentowanie. ** Przed rozlaniem do butelek sprawdzić - za pomocą cukromierza -zawartość cukru w fermentującym nastawie. Jeśli wynosi poniżej 3 Blg, dosłodzić wg przepisu. Przy wartości powyżej 4 Blg, zmniejszyć ilość cukru do 7 g, powyżej 5 Blg - do 6 g, a przy wyższych wartościach Blg ilość cukru zmniejszać analogicznie.Jeśli Ciderini jest za mało słodkie, zamiast zwiększać ilość cukru fermentowalnego (co mogłoby spowodować zbyt duże nagromadzenie się CO2 i uszkodzenie butelek), można napój dosłodzić już w butelkach, stosując Ksylitol - słodzik nie pozostawiający negatywnego posmaku. Smacznego! ...bo domowe jest lepsze! Dane techniczne:Ø wew. szyjki butelki 5,4 cm.W komplecie zamknięcie typu wek Ø wew. 5,3 cm.Wysokość kompletu ± 15,0 cm.**Charakterystyka:** Szkło posiada wszelkie atesty zezwalające na kontakt z produktami spożywczymi.Użytkowanie:Nie wolno myć w gorącej wodzie, zbyt wysoka temperatura mogłaby spowodować uszkodzenie szkła. Zalecane jest mycie szkła w letniej wodzie z dodatkiem środków dezynfekcyjnych np. pirosiarczyn potasu.