

Link do produktu: <https://rafex.eu/podpiwek-lodzki-100g-do-10-l-p-203504.html>



Podpiwek Łódzki 100g Do 10 L

Cena	9,40 zł
Numer katalogowy	RAFEX003317
Kod EAN	5908277704124
Producent	Browin

Opis produktu

Podpiwek z Łódki* to kultowy, gazowany napój przypominający piwo, który z łatwością przygotujesz w zaciszu własnego domu. Schłodzony przynosi wspaniałe, zdrowe orzeźwienie w przeciwieństwie do słodkich napojów zawierających sztuczne dodatki. Ze względu na śladową zawartość alkoholu, podpiwek jest zaliczany do napojów bezalkoholowych. Zawiera naturalne

Składniki:

takie jak cykoria, żyto, chmiel, dzięki którym posiada korzystne właściwości zdrowotne, m.in. probiotyczne i antyoksydacyjne. Z tym produktem powrócisz do smaków dzieciństwa i łatwiej zniesiesz upalne dni. Istotne cechy: Gramatura 101 g Na 5-10 L podpiwku Sposób użycia: Zawartość opakowania wsyp do 5 - 10 L wody, doprowadź do wrzenia i gotuj przez 10 min na małym ogniu. Następnie filtruj przez gazę lub płótno. Dodaj cukier: 250 g/5L - 500 g/10L i dokładnie wymieszaj. Płyn wystudź i dodaj zawartość załączonej do opakowania saszetki drożdży do podpiwku. Pozostaw na 10-15 minut w celu uwodnienia drożdży, a następnie wymieszaj. Płyn przelej do butelek plastikowych, do 2/3 ich wysokości, po czym każdą zgnieć w taki sposób, aby płyn wypełnił ją po szyjkę (drożdże pracując rozszerzą butelki) i zakręcić nakrętką. Fermentację prowadź w temperaturze pokojowej przez 2 - 3 dni, następnie podpiwek przenieś w chłodniejsze miejsce. Gotowy podpiwek można przechowywać w lodówce ok. 1 tygodnia. Najlepiej smakuje schłodzony! W czasie fermentacji obserwuj stopień nagazowania w butelce - jeżeli jest zbyt duży (butelka nie daje się nagnieść), delikatnie ją odgazuj. **Składniki:**

podpiwku: cykoria, żyto, burak cukrowy - prażone, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, chmiel **Składniki:** drożdży: suszone drożdże *S. cerevisiae*, olej roślinny, substancja zagęszczająca: guma arabska, kwas askorbinowy, emulgator: monostearynian sorbitolu Masa netto: 101 g *nie jest to produkt regionalny