

BANÁNOVÉ VÍNO



SUROVINY PRO 20 L DEMIŽON:

- NEOLOUPANÉ BANÁNY - 5,5 KG
- (OLOUPANÉ BANÁNY) - 3,7 KG
- CUKR 1 - 2 KG
- VROUCÍ VODA - 3 L
- STUDENÁ VODA - 4 L
- CUKR 2 - 450 G
- VANILKOVÝ EXTRAKT - 0,5 LŽIČKY
- (NEBO VANILKOVÝ LUSK) - 1 KS
- MĚD NA DOCHUCENÍ - 6 LŽÍCE
- KVASINKY BAYANUS - 1 KS
- VÝŽIVA PRO KVASINKY - 1 KS

RECEPT:

1-2 DNY DOPŘEDU SI PŘIPRAVÍME ZÁKVAS Z 1 NAKRÁJENÉHO A NÁSLEDNĚ SPAŘENÉHO BANÁNU. OLOUPANÉ BANÁNY NAKRÁJÍME NA MALÉ KOUSKY, ZASYPĚME CUKREM 1 A SPAŘÍME VROUCÍ VODOU. LEHCE POMAČKÁME MAČKADLEM NA BRAMBORY A ZALIJEME STUDENOU VODOU. POTÉ PŘIDÁME VANILKOVÝ EXTRAKT NEBO LUSK VANILKY A VÝŽIVU PRO KVASINKY. PO VYCHLADNUTÍ PROMÍCHÁME V CELÉM OBJEMU PŘEDPŘIPRAVENÝ ZÁKVAS. PO 3 DNECH KVAŠENÍ PŘIDÁME CUKR 2. JAKMILE PROBĚHNE BOUŘLIVÉ KVAŠENÍ, PŘECEDÍME VŠE PŘES SÍTKO DO CCA 10L DEMIŽONU. PŘED VYČIŠTĚNÍM OCHUTNÁME A DOCHUTÍME MĚDEM. PO VYČIŠTĚNÍ PLNÍME DO LAHVÍ. VZHLEDEM K VYŠŠÍMU ALKOHOLU PIJEME PŘI NIŽŠÍ TEPLOTĚ.

ZÁKLADNÍ DATA:

KVASINKY: __ G. _____

VÝŽIVA KVAS.: __ G. _____

ZALOŽENO: _____ LAHVOVÁNO: _____

ALKOHOL: _____ ZBYTKOVÝ CUKR: _____

HODNOCENÍ: _____ **ZN.:** _____

VZHLED: _____ ZN.: _____

VŮNĚ: _____ ZN.: _____

CHUŤ: _____ ZN.: _____

DATUM: _____

DATUM: _____

DATUM: _____

DATUM: _____