

DATUM: \_\_\_\_\_

-----  
-----  
-----  
-----

DATUM: \_\_\_\_\_

-----  
-----  
-----  
-----

DATUM: \_\_\_\_\_

-----  
-----  
-----  
-----

DATUM: \_\_\_\_\_

-----  
-----  
-----  
-----

## ČAJOVÉ

### SUROVINY PRO 20 L DEMIŽON:

- ZELENÝ ČAJ - 180G
- VODA 1 - 10L
- CUKR 1 - 2KG
- VODA 2 - 2L
- BRUSINKY - 1KG
- ROZINKY - 1KG
- KYSELINA CITRONOVÁ - 45G
- VODA 3 - 3L
- CUKR 2 - 1,8KG



### RECEPT:

PŘEVAŘENOU VODU 1 NECHÁME VYCHLADNOUT NA CCA 80°C, DO NÍ DÁME LOUHOVAT NA 10MIN ZELENÝ ČAJ. SLIJEME PŘES SÍTKO A DOLIJEME ZPÁTKY NA PŮV.OBJEM A ROZPUSTÍME V NĚM CUKR 1. BRUSINKY A ROZINKY OPLÁCHNEME, SPAŘÍME VODOU 2 A PO VYCHLADNUTÍ PŘIDÁME KYSELINU CITRONOVOU. VŠE SMÍCHÁME V KVASNÉ NÁDOBĚ NEBO DEMIŽONU. PŘIDÁME VÝŽIVU PRO KVASINKY A KVASINKY VAR. BAYANUS. PO CCA 2 DNECH BOUŘLIVÉHO KVAŠENÍ PŘIDÁME CUKROVÝ ROZTOK Z VODY 3 A CUKRU 2. PO UKONČENÍ BOUŘLIVÉHO KVAŠENÍ VÍNO SCEDÍME PŘES SÍTKO A NECHÁME HO DÁLE ČISTIT. CHUCHVALCE NA HLADINĚ JSOU TUK A MASTNOTA Z ROZINEK A BRUSNEK A JE TO V POŘÁDKU. PO USEDNUTÍ KALŮ JEŠTĚ ASI 2X STÁHNEME A POTÉ PLNÍME DO LAHVÍ.

### ZÁKLADNÍ DATA:

KVASINKY:	-----	VÝŽIVA KVASINEK:	-----
ZALOŽENO:	-----	LAHVOVÁNO:	-----
ALKOHOL:	-----	ZBYTKOVÝ CUKR:	-----

HODNOCENÍ: ----- ZN.: --

VZHLED: ----- ZN.: --

VŮNĚ: ----- ZN.: --

CHUŤ: ----- ZN.: --