

DATUM:

.....

DATUM:

.....

DATUM:

.....

DATUM:

.....

## ZÁZVOROVÉ VÍNO

### SUROVINY PRO 15 L DEMIŽON:

- ZÁZVOR - 450G
- VODA - 10,5L
- CUKR - 2,8KG
- BRUSINKY - 200G
- KYSELINA CITRONOVÁ - 50G
- KVASINKY BAYANUS - 1KS
- VÝŽIVA PRO KVASINKY - 1KS



### RECEPT:

NELOUPANÝ ZÁZVOR NASTROUHÁME NA JEMNO. PŘIDÁME K NĚMU OPLÁCHNUTÉ A LEHCE NAKRÁJENÉ BRUSINKY. SMĚS SPAŘÍME ČÁSTÍ VODY Z RECEPTU. ABYCHOM NEMUSELI DĚLAT CUKROVÝ ROZTOK, ROVNOU PŘISYPEME CUKR A NECHÁME JEJ ROZPUSTIT. ZALEJEME ZBYLOU ČÁSTÍ VODY A PŘIDÁME KYSELINU CITRONOVOU. PO DOKONALÉM ROZMÍCHÁNÍ PŘIDÁME ŽIVNOU SŮL. POKUD NENÍ ZÁKLAD HORKÝ, MŮŽEME PŘIDAT VZKLÍČENÉ KVASINKY. JAKMILE PROBĚHNE BOUŘLIVÉ KVAŠENÍ VÍNO PŘECEDÍME PŘES JEMNÉ SÍTKO. PO NĚKOLIKA TÝDNECH SE VÍNO VYČISTÍ A MŮŽEME JEJ STÁHNOUT. NECHÁME ZRÁT NĚKOLIK MĚSÍCŮ A AŽ POTÉ PLNÍME DO LAHVÍ. VÝSLEDKEM JE 11-12L SKVĚLÉHO ZDRAVÉHO VÍNA. IDEÁLNÍ KONZUMOVAT NA PODZIM V OBDOBÍ CHŘÍPEK.

### ZÁKLADNÍ DATA:

KVASINKY:     \_\_ G.     .....

VÝŽIVA KVAS.:     \_\_ G.     .....

ZALOŽENO:     .....     LAHVOVÁNO:     .....

ALKOHOL:     .....     ZBYTKOVÝ CUKR:     .....

**HODNOCENÍ:**     .....     **ZN.:**     ..

VZHLED:     .....     ZN.:     ..

VŮNĚ:     .....     ZN.:     ..

CHUŤ:     .....     ZN.:     ..