

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/kwas-chlebowy-94-g-browin-p-1063.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Kwas chlebowy, 94 g Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	406600
Kod producenta	406600
Kod EAN	5908277709198
Producent	Browin

Opis produktu

Kwas chlebowy to lokalny specjał dedykowany koneserom oryginalnych napojów w całym kraju i wszystkim spragnionym w naszej galaktyce. Oto Twój towarzysz na gorące dni, szybka pomoc w chwilach zmęczenia, a przede wszystkim płyn, dzięki któremu wszystko wygląda niebanalnie i bardziej odłotowo. Pij kwas chlebowy i wyróżniaj się w tłumie butelkowców elitarnym stylem DIY. Jedź bezpiecznie na kwasie chlebowym i nie obawiaj się efektów ubocznych. Inne zalety tego napoju odkryją się same... dobrej zabawy!

Istotne cechy:

- gramatura 94 g
- na 7-10 L kwasu chlebowego
- wyjątkowy kultowy smak

Sposób użycia:

Zawartość opakowania wsyp do 7-10 litrów wody, doprowadź do wrzenia i gotuj przez 10 minut na małym ogniu. Następnie przefiltruj przez gazę, płótno lub filtr do kawy. Dodaj cukier: 350 g/7L - 500 g/10L i dokładnie wymieszaj. Płyn wystudź do temperatury 25°C. Dodaj zawartość załączonej do opakowania saszetki drożdży. 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 i zakręć nakrętkę. Wytwarzany podczas fermentacji gaz spowoduje przywrócenie pierwotnego kształtu butelki. Fermentację prowadź w temperaturze pokojowej przez 2-3 dni, a następnie butelki przenieś w chłodniejsze miejsce. Gotowy kwas chlebowy możesz przechowywać w lodówce nie dłużej niż tydzień. Najlepiej smakuje schłodzony!

W czasie fermentacji obserwuj stopień nagazowania w butelce - jeżeli jest zbyt duży (butelka nie daje się nagnieść), delikatnie ją odgazuj.

Składniki kwasu chlebowego: sól żytni, sól jęczmienny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy

Składniki drożdży:

suszone drożdże *S. cerevisiae*, emulgator: monostearynian sorbitolu

Masa netto: 94 g