

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/podpiwek-z-lodki-100-g-do-10-l-browin-p-1062.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Podpiwek z Łódki 100 g do 10 L Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	406500
Kod producenta	406500
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