Zázvorové pivo

Kategorie: Nápoje

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- voda 5 l
- čerstvý zázvor 30 g
- cukr krystal 500 g
- citron 2 ks
- **podle potřeby**
- sušené pivní kvasnice 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 1

Postup:

Na recept budeme potřebovat 30 g čerstvého zázvorového oddenku, který oloupeme a velkým nožem jej na plocho rozdrtíme. Z citronů vymačkáme šťávu.

Zázvor vložíme do velké mísy, zasypeme odváženým jemným krystalovým cukrem a zalijeme pěti litry vroucí vody. Nakonec přilijeme citronovou šťávu.

Sušené pivní kvasnice v hrníčku zalijeme vlažnou vodou. Necháme 3 - 4 minuty oživit a vlijeme do zázvorové směsi. Promícháme a takto připravené zázvorové pivo necháme 24 hodin stát.

Zázvorové pivo přecedíme do čistých lahví přes plátno a uzavřeme je korkovou zátkou. Nad hladinou musí zůstat nejméně 3 cm volného prostoru na tvořící se oxid uhličitý.

Zázvorové pivo podáváme dobře vychlazené ve vysokých sklenicích.