

Kopřivové pivo

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- špičky kopřiv 2 kg
- cukr 3 kg
- vinný kámen 100 g
- voda 22 l
- pampeliškový kořen 1 ks
- citrónová šťáva 2 ks
- pomerančová šťáva 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

- . Všechnu vodu svaříme
2. Čisté kopřivy naházíme do kvasné nádoby a zalijeme je vařící vodou, přidáme omytý a oškrábaný kořen pampelišky nebo zázvoru, necháme vylouhovat tak dlouho, až voda úplně vystydne
3. Výluh přečerpáme přes sítko do hrnce
4. Přidáme citronovou a pomerančovou šťávu, cukr a vinný kámen, mírně ohříváme, dokud se cukr úplně nerozpustí, ale nevaříme!
5. Nalijeme zpět do kvasné nádoby a necháme vychladnout na pokojovou teplotu, pak přidáme i kvasinky
6. Nádobu pevně zakryjeme mušelínovou látkou a necháme 3 dny na teplém místě zrát
7. Po třech dnech pivo přecedíme do lahví a před konzumací necháme ještě 1 týden dozrát

8. Kopřivové pivo podáváme dobře vychlazené!

Poznámka:

pampeliškový kořen můžeme nahradit kořen zázvorovým