

Staroanglické zázvorové pivo

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- citron 2 ks
- jemný cukr krystal 500 g
- horká voda 5 l
- čerstvý zázvor 30 g
- sušené pivní kvasnice 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Skotsko

Počet porcí: 1

Postup:

Čerstvý zázvor oloupeme, velkým nožem na plocho jej na prkénku rozdrtíme a vložíme do velké mísy.

Zázvor zasypeme odváženým cukrem a zalijeme pěti litry vroucí vody. Nakonec přilijeme šťávu ze dvou citronů.

Sušené pivní kvasnice v hrníčku zalijeme vlažnou vodou. Necháme 3 - 4 minuty oživit a vlijeme do zázvorové směsi. Základ na zázvorové pivo promícháme a 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.

Staroanglické zázvorové pivo podáváme dobře vychlazené ve vysokých sklenicích.

