

Beržų sulos sampanas

Kiekis: 10 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kitoks sidras
Aludaris: arvyds13
Receptas sukurtas: 2020-03-13 15:12:20
Receptas modifikuotas: 2020-03-13 16:15:39

OG: 1.000
FG: 1.000
ABV: 0.0 %
IBU: 0
EBC: 0
IBU/OG: nan ()



2025-05-19

Mielės

Pavadinimas

BIOFERM CHAMP" 4g

Kiekis (g)

4.0

Priedai

Pavadinimas

Citrinos žievelė
Beržo pumpurai
Citrinos rūgštis

Paskirtis

Virimui
Virimui
Virimui

Laikas

-
-
-

Kiekis

5.0 g
5.0 g
5.0 g

Pastabos

Šampanui gaminti reikia ne rūgščios beržų sulos: 12l. šviežios. Citrinos rūgštis stabilizuoja misos rūgštingumą, o tai prisideda prie normalios fermentacijos. Medus naminiam šampanui suteikia aukso atspalvį ir lengvą saldų aromatą. Dideliame emaliuotame puode sumaišykite 12l. beržų sulą, 5gr. citrinos rūgštis ir cukrų (2kg). Mišinys užvirinamas sudedamas medus virinama ant silpnos ugnies, kol indelyje liks 75% pradinio tūrio. Verdant padidėja kietųjų medžiagų koncentracija sultyse ir cukrus suskaidomas į fruktozę su sacharozę. Dėl to beržo šampano skonis yra intensyvesnis, aromatas malonesnis, o fermentacija trunka mažiau. 3. Atvėsinkite misą iki 25 ° C. Supilkite mielės. Supilkite misą į fermentacijos baką. Įdėkite vandens sandariklį, kad pašalintumėte anglies dioksidą. Talpyklą perkelkite į tamsią vietą, kurios stabili temperatūra yra 25 ° C. karbonizacija 10gr/litru cukraus. 10, dienų kambario temperatūroje paskui po karbonizacijos perkelkite gatavą šampaną iš beržo sulos į šaldytuvą ar rūšį, kurio temperatūra yra 3–12 ° C. Prieš vartojimą gėrimą palaikykite šaltai 2–4 dienas.