

Mėtinė Laima (ala mochito)

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Gira
Aludaris: elis
Receptas sukurtas: 2016-08-26 21:14:29
Receptas modifikuotas: 2016-08-26 21:57:30

OG: 1.000
FG: 1.000
ABV: 0.0 %
IBU: 0
EBC: 0
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Cukrus

Spalva (EBC)

0.0

Kiekis (kg)

0.010

Kiekis (%)

100.0

0.010

Pastabos

800gr.žaliųjų citrinų
30gr.mėtų
-700gr.cukraus
Gėrimo gavosi -12ltr

Apie pusę kornelijaus kego pilam vandens iš čiaupo, statom į šaldytuvą +3C karbonizavimui.Praėjus pusantros, dviem parom darom: Laimutes gerai spausdami delnu pakočiojame unt stalo, kad suminkštėtų ir atsileistu, pjauname pusiau ir syvai beveik patys išteka.Išspaus tas puseles metam į bliūdą su vandeniu ir dar gerai išmasažuojam , kad dar ir iš odos eteriai į vandenį pereitu, ten pat įdrebiame ir nuskabytų mėtų kotelius idant aromato daugiau būtų, o pačius lapelius su riešukučiu vandens blenderiuojam iki visai smulkaus mėtučių pienelio.Viską košiam per rėtį,tirpinam cukrų ir nuleidus gazą pilam į kegą ,statom į šaldytuvą dasigazavimui rytdienos vartojimui.

Ragaujant , asmeniškai, norėtusi daugiau mėtų.

Aišku Bacardis čia netinka, bet skonis mojitinis.

Bet jei rytoj ateis Romas, pabandyšim suporuot su ledine mėtine Laima.:)