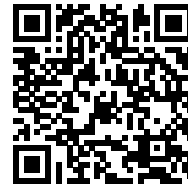


# Beržų sulos sampanas

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 ()



2025-04-30

## 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.