

Zielona Herbata z żurawiną i rodzynkami

☐ Styl: Półsłodkie

☐ Kolor: Białe

☐ Składniki:

- 1 kg żurawiny suszonej,
- 1 kg rodzynek,
- 100 g zielonej herbaty jaśminowej,
- 100 g zielonej herbaty liściastej,
- 50 g kwasu cytrynowego,
- Pożywka Activit,
- Drożdże Bayanus,
- 6 kg cukru (łącznie),
- Woda do uzupełnienia do 25 L.

☐ Przygotowanie:

1. Zaparzyć herbaty w 9 L wody o temp. 70°C przez 10 minut (parzyć 2x). Przecedzić.
2. Dodać 50 g kwasu cytrynowego i 3 kg cukru do naparu.
3. Sparzyć żurawinę i rodzynki, dodać do naparu i przelać wszystko do balona fermentacyjnego.
4. Dodać wodę (przegotowaną lub źródlaną), uzupełnić do 19 L.
5. Uaktywnić drożdże: wsypać do 100 ml letniej wody, odstawić na 30 min, dodać do balona.
6. Dodać pożywkę i dokładnie wymieszać.
7. Odstawić do fermentacji w ciepłe miejsce.
8. Po 10 dniach: dodać 5 L wody + 3 kg cukru (rozpuścić osobno, ostudzić).
9. Po miesiącu: przefiltrować.
10. Po 2 tygodniach: zlać znad osadu.
11. Przez kolejne 2 miesiące co 2-3 tygodnie zlewać z nad osadu. Przy każdym zlewaniu mierzyć