

Christines glögg

1	5 st 25 g	Potatis, fast Ingefära, hel	Skiva potatis och ingefära grovt.
2	5 l 2,5 kg 250 g 30 g	Svagdricka Strösocker Russin Nejlika, hel	Blanda all potatis, ingefära, svagdricka, strösocker, russin och nejlika i ett stort kärl (tio liter är lagom). Se till att sockret löses upp.
3	50 g	Jäst, färsk	Tillsätt smulad jäst och rör om.
4			Låt stå i rumstemperatur tills jäsningen är färdig (vanligtvis efter 3–4 veckor), gärna med lock på glänt eller motsvarande.
5			Sila över drycken till ett annat kärl.
6			Låt stå i en vecka för att klarna.
7			Buteljera. Försök att undvika bottensatsen, exempelvis genom att använda en hävert eller försiktigt sleva.