

Wino z ryżu

Autor: **ciacho50**Przepisów: **540** Ocena: **7402**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 kg ryżu
- 2 i 1/2 kg. cukru
- 8 i 1/2 litra wody
- 1 łyżka kwasku cytrynowego
- 500 g, rodzynek
- 5 g, pożywki
- drożdże winne Tokay

Sposób przygotowania:

- 1 Należy przygotować dymion o pojemności 15 litrów i fermentkę.

5 litrów wody przegotować, rozpuścić w niej 1 kilo cukru oraz kwasek cytrynowy i przestudzić. Ryż wielokrotnie przepłukać zimną wodą. Rodzynki również dokładnie i kilka razy wypłukać. Do dymiona wsypać ryż i rodzynki. Zalać wodą z cukrem i kwasem. Pożywkę rozpuszczamy w niewielkiej ilości zimnej wody i wlewamy do dymiona. Na końcu dodajemy drożdże winne. Dymion zatykamy szczelnie i umieszczamy rurkę fermentacyjną. Po upływie tygodnia dolewamy resztę cukru rozpuszczonego w wodzie, w ilości z przepisu, czyli 3,5 litra wody i 1 i 1/2 kg. cukru. Dymion umieścić w ciepłym miejscu i codziennie energicznie nim potrząsać. Odstawiamy na 6 tygodni

Twoje notatki do przepisu: