Cum sa faci berea din ghimbir la tine acasa

Berea de ghimbir are ca efect terapeutic calmarea durerilor de stomac. Și pentru că cea din comerț conține foarte puțin ghimbir sau deloc, eu vă recomand să preparați această băutură acasă. Nu e greu deloc! Știu că abia așteptați să aflați rețeta, așa că nu mă mai lungesc cu vorba.

Carevasăzică, pentru a prepara acest răsfăț pentru papilele gustative, ai nevoie de următoarele ingrediente:

- apă plată: 2 l
- zahăr: 100 de grame
- lămâie: 1/2
- drojdie: 4 grame
- ghimbir: 50 de grame

Acum, că ai ingredientele, hai să îți spun ce poți să faci cu ele:

1. Pentru început, menționez că ai nevoie de o sticlă (nu folosi pet pentru că există riscul să pocnească și nu cred că îți dorești asta). Torni apa în sticlă, apoi adaugi drojdia, sucul stors din jumătatea de lămâie și zahărul.

2. Speli bine ghimbirul și îl dai prin răzătoare, cu tot cu coajă. Poți renunța la coajă, dar în felul acesta se pierde o parte din aromă.

3. Adaugi ghimbirul mărunțit în sticla cu apă și pui și puțină coajă de lămâie.

4. Acum vine partea distractivă: agită foarte bine sticla pentru ca toate ingredientele să se amestece.

5. Lasă la fermentat timp de 36 de ore toată minunea. Trebuie să ai grijă să folosești o sticlă puțin mai mare comparativ cu

cantitatea de bere pe care vrei să o prepari ca să aibă spațiu.

Și gata! Nu îți mai rămâne decât să strecori berea, s-o lași puțin la frigider și să o savurezi cu prietenele.

P.S. Pentru aspect și gust poți adăuga mentă mărunțită.

foto: www.crunchybetty.com și www.oneingredientchef.com

Sursa articol: blogdebere.ro