

KODUÕLU SUVEKS

Õlu oli arvatavasti esimene alkoholne jook, mida inimene õppis valmistama. Lihtne ja odav (kodu)õlle valmistamise viis on selle tegemine linnaseekstraktist ehk maltoosast. Siin on üks lihtne suveõlle valmistamise retsept.

Soovitame pudeli sisu segada 6–8 liitris 45kraadises vees (et maltoosa seguneks veega), siis jahutada virde segu kuni 25–30 kraadini ning lisada virdele 15–20 g suhkruga kääritatud pärm, virre katta pealt marliga, lasta käia jahedas üks ööpäev. Soovi korral lisada humalaid (humalad keeta enne virde valmistegemist ja kallata humalatõmmis virdesse). Humalaid võib leida apteekidest.

Maitstes virret, saame teha paraja kangusega õlle. Kui kangus paras, sulgeme õllenõu õhutihedalt ning viime paariks päevaks külma, et käärimine lõpetada. Paari päeva pärast võib õlut juua.

Kui soovi on, võib õlut maitsestada kadakamarjade leotisega, piparmündi või ingveriga. Maitseained lisatakse õlle valmistamise alguses kuuma vette.



Head joomist!

RAKVERE PÖLLUMAJANDUSTEHNKA OÜ
Puiestee 2, 44201 Sõmeru, Lääne-Virumaa
Tel 327 0868, 527 8308
Faks 327 0860

rpmt@rpmt.ee, maltoosa@rpmt.ee
www.rpmt.ee
Müügil: ETK, Kaupmees ja Co,
Grossi Toidukaubad