



Квас лимонный "варёный"

Ингредиенты

На 5 л напитка:

- лимона - 650 г,
- вода - 5 л,
- сахар - 2,5 стакана,
- прессованные дрожжи - 25 г,
- изюм - 150 г

Приготовление

1. Нарезанные вместе с цедрой ломтики лимона заливают водой, доводят до кипения и охлаждают до 25-30 градусов.
2. Добавляют дрожжи, разведённые тёплой кипячёной водой.
3. Добавляют сахарный песок.
4. Кладут немного изюма.
5. Квас подкрашивают жжёным сахаром Для приготовления его на чугунную сковороду высыпает сахарный песок, добавляют небольшое количество воды (2% от количества взятого сахара) и нагревают до тех пор, пока он не приобретет тёмно-коричневую окраску. Затем вливают в воду (соотношение её и карамелизованного сахара 1:1) и доводят до кипения. Когда сахар растворится, жжёнку процеживают.
6. Будущий квас ставят в тёплое место для брожения в закрытой посуде. Сбраживание продолжается 6-10 часов. Выбродивший квас процеживают, охлаждают, разливают в бутылки и хранят в прохладном месте.

