

# Рецепт: Русское пиво

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ  
БРАУЗЕРА



Многие граждане очень любят такой продукт брожения как пиво. Пиво можно купить в любом магазине или ларьке, многие посещают питейные

**заведения. Большую популярность обрели пивные рестораны. Однако, совсем не на сто процентов Вы получите большое удовольствие от употребления покупного пива, а если получите, то будет это стоить немалых денег. Далее мы хотели бы Вам предложить рецепт приготовления по-настоящему вкусного домашнего русского пива. Мы уверены, что такое пиво будет гораздо вкуснее того, что продается в магазине. Плюс к тому, Вы сэкономите свои деньги.**

#### **Ингредиенты:**

Ячмень – 0,7 литровой банки

Вода чистая – 10 литров

Сахарный песок – 1,4 килограмма

Дрожжи – 50 грамм

#### **Способ приготовления:**

Шаг 1:

Первое дело, которое мы сделаем для приготовления русского пива, – это достаем сковороду. На нее высыпем ячмень и ставим на плиту. Жарим ячмень до характерного коричневого цвета.

Шаг 2:

Затем берем кастрюлю на 10 литров и ставим на огонь. Заливаем в нее воду. Кипятим.

Шаг 3:

Далее необходимо добавить поджаренный ячмень и нужный по рецепту объем сахарного песка.

Варим приблизительно около 10 минут, не забывая помешивать. После чего, снимаем с плиты и студим до теплого состояния и добавляем дрожжи.

Шаг 4:

Отставляем в теплое место на 48 часов. По истечении указанного времени необходимо процедить пиво в темные емкости (бутылки) и поставить в холодильник еще на 5 дней.

По истечении этого времени русское пиво готово к употреблению. Его можно разливать по бокалам и с удовольствием пить. Мы хотели бы предупредить, что пиво является хоть и слабым, но алкогольным напитком. Потому не стоит злоупотреблять употреблением этого пенного напитка. Это может привести к неожиданным последствиям. Мы надеемся, что Вам понравился этот рецепт и Вы еще ни один раз приготовите пиво в домашних условиях. Также мы будем Вам признательны за отзывы, оставленные на нашем сайте!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ  
БРАУЗЕРА**