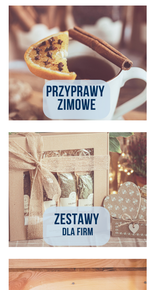

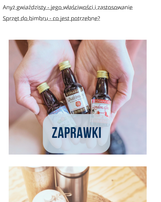

/ Blog / Najlepsze esencje i zaprawki do alkoholi

NAJLEPSZE ESENCJE I ZAPRAWKI DO ALKOHOLI

Dodano: 06-09-2020 w kategorii: WYRÓB DOMOWYCH ALKOHOLI autor: Patryk

STRANDS
Tennessee
WHISKEY
ESSENS
Najlepsze esencje i zaprawki do alkoholi
DLACZEGO WARTO UŻYWAĆ?

Trzy filary domowego bimbrownika

Pasja do domowego wyrobu wymaga od nas nie lada cierpliwości oraz częstego eksperymentowania. Wino może kwaśnieć, wódka czasem przypominać wodę mineralną, a nalewki potrafią być bez wyrazu. Ale to właśnie o to chodzi w tej pasji - metoda prób i błędów, prowadzi nasze doświadczenie, a także nasze kubki smakowe do doskonałości.

Drugi aspekt bez którego ani rusz każdemu bimbrownikowi po nabraniu doświadczenia to sprzęt (na początek można go wypożyczyć od znajomych, żeby sprawdzić czy to na pewno dla Ciebie). Przydadzą Ci się: destylator, butelki, termometry i wiele innych.

Trzeci filar udanego trunku to RECEPTURA! Doświadczenie i wyposażenie bez receptury nie będzie miało racji bytu. Dlatego znajdź już teraz sprawdzone przepisy na doskonałe trunki.

ZAPRAWKI - to droga do idealnego trunku bez dużych nakładów finansowych

Zaprawka to baza smakowa i zapachowa gotowego trunku. Niemalże każdy trunek na świecie posiada swoją zaprawkę. Bez względu czy to gin, whisky, nalewka, bourbon czy też likier, dzięki **zaprawce** otrzymasz doskonały trunek już po 24 godzinach. Nie musisz poznawać całych procesów powstawania danych napojów, czekać miesiącami czy też latami na efekt końcowy.

Tego typu **zaprawki** wykorzystywane są nie tylko w domowych warunkach. Wielkie przemysły alkoholowe używają takich rozwiązań. Powód jest bardzo prosty - dużo łatwiej uzyskać wymaganą jakość wyrobu. Najpierw produkują esencję smakową, a dopiero potem w kolejnych krokach poddają ją destylacji i mieszaniu z bazą oraz alkoholem.

Przy stosowaniu **zaprawek** trzeba pamiętać, że jak w przypadku klasycznej produkcji alkoholu, tak i właśnie podczas użycia zaprawek kluczowa jak nie najważniejsza jest jakość półproduktu. Podczas testów kubków smakowych naszych znajomych wynikło to, że nikt nie zauważył (nawet zagorzały koneser whisky), nie zauważył różnicy między whisky sklepowym, a produkowanego domową tradycyjną z zaprawki.

Opłacalność używania zaprawek:

Jasne, że tak! Dobrej jakości zaprawka np. firmy **STRANDS** lub **BROWIN** pozwala na wyprodukowanie alkoholu o pojemności od 0,75l do 1l. Nasze wyliczenia oparliśmy na przykładzie jednego ze znanych whisky. Z zaprawki koszt whisky kosztował 2 razy mniej niż whisky ze sklepu.

Podczas używania zaprawek do wyrobu trunku należy zachować podstawowych praw produkcji domowego alkoholu. Trunek potrzebuje czasu, żeby dojrzeć "przegryźć się". Po zmieszaniu trunku z zaprawką należy odczekać minimum dobę - ale najlepiej uznać zasadę - im dłużej tym lepiej! Cierpliwość się popłaca - leżakowanie zdecydowanie poprawia smak. Tak jak przy tradycyjnym wyrobie alkoholu zwróć uwagę na światło, temperaturę i wilgoć. Te czynniki mogą negatywnie wpłynąć na efekt finalny naszego trunku.

Zaprawki do:
• likieru i wódki
• ginu
• whisky
• koniaku i brandy
KUP
TROPICAL COCO

Zalety zaprawek

Ogromnym plusem korzystania z zaprawek jest ich różnorodność, dzięki nim Twój barek może być bogaty w egzotyczne trunki, dzikie likiery i whisky z górnej półki. Taka różnorodność byłaby niemożliwa przy produkcji tradycyjnym sposobem. Ale i tak uważam, że efekt finalny zawdzięczam jakości mojego destylatu - koniecznie zwracajcie na to uwagę.

Jakie zaprawki wyróżniamy?

☑ likiery i wódki np. cherry, likier czekoladowy, mango-marakuja, cytrynówka, gorzka staropolska

☑ whisky np. ballantine, baltimore, bourbon, honey whisky

☑ tequila

☑ gin

☑ koniaki i brandy

Anyż gwiaździsty - jego właściwości i zastosowanie

Sprzęt do bimbru - co jest potrzebne?

ZAPRAWKI
STRANDS
Baltimore
SCOTCH WHISKY
ESSENS
STRANDS
London Gin
ESSENS

MŁYNKI I
MOŹDZIERZE

WYPOŻYCZ
DESTYLATOR
DOOR TO DOOR

KOSZE
DO WYRASTANIA

PRZYPRAWY
ZIMOWE

ZIELE AN
MAJERAN
LIŚĆ LAUR
ZESTAWY
DLA FIRM

puriFERM
Spirit Makers Trademark
PURE FORMULA

original
Johnnie Cotton
MAXX
48
TURBO PURE YEAST
SUPER YEAST
T48
UK-48
DROŻDŻE
DO BIMBRU

SPIŻARNIA DOMOWA
OSŁONKI
DO WĘDLIN

INFORMACJE

MOJE KONTO

DLA CIEBIE

O DOMOWEJ SPIŻARNI

DOMOWA SPIŻARNIA

Domowa spiżarnia
ul. Okrzei 5, 25-525 Kielce
NIP: 959-19-68-837
tel. +48 41 343 14 87 / kom. +48 601 614 444
sklep@domowaspizarnia.pl

Godziny otwarcia:

Od poniedziałku do piątku: 8:00-17:00

Sobota: 9:00-14:00

Prowadzimy sprzedaż online i stacjonarną w Kielcach

METODY PŁATNOŚCI

Przelewy24 VISA mastercard PayPo

METODY WYSYŁKI

InPost Paczkomaty InPost KURIER DPD Poczta Polska

pokaż pełną wersję strony