

Picon bière maison

Fabriquez votre picon bière maison parce c'est trop cher en magasin.

 Difficulté **Difficile**

 Durée **20 jour(s)**

 Catégories **Alimentation & Agriculture**

 Coût **15 EUR (€)**

Sommaire

Étape 1 - Step 1 : Infusion des plantes

Étape 2 - Ajouter l'alcool aux oranges

Commentaires

Matériaux

- 4 à 5 oranges
- 1L d'alcool à 90°C
- 2.2 kg de sucre en poudre
- 25 morceaux de sucre
- 13g de Quinquina rouge
- 13 de Gentiane
- 7g d'écorce d'orange amère

Outils

- 7 bouteilles de 1 L
- 1 bidon de 10L

Étape 1 - Step 1 : Infusion des plantes

Placer les écorces d'orange, de gentiane et de Quinquina dans votre litre d'alcool. Laisser les reposer dedans pendant au moins 24h.

Étape 2 - Ajouter l'alcool aux oranges
