


Picon bière maison

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

 Difficulty **Hard**

 Duration **20 day(s)**

 Categories **Food & Agriculture**

 Cost **15 EUR (€)**

Contents

Step 1 - Step 1 : Infusion des plantes

Step 2 - Ajouter l'alcool aux oranges

Comments

Materials

- 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

Tools

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

Step 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.

Step 2 - Ajouter l'alcool aux oranges
