

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

- Подготовьте 21 литр воды. Доведите температуру воды до 30 градусов Цельсия.
- Растворите в воде 4,5 кг сахара, 2 кг мелассы и добавьте содержимое упаковки. Если используется магазинный сахар, рекомендуется его инвертировать, то есть сварить в сироп. Для максимального содержания алкоголя и лучшего качества рекомендуется использовать декстрозу. Аккуратно размешайте.
- Готовность браги в течении 7 дней при температуре окружающего воздуха 25 градусов Цельсия.