GEMMERBIER RESEPTE

Gemmerbier

10 liter water 1,5 kg (7 ½ x 250 ml) witsuiker
1 koekie (25g) saamgeperste gis 50 ml rosyntjies met pitte
1 bottel (750 ml) lemoen- of suurlemoenkwas
750 ml sodawater
50 ml gemaalde gemmer

- Gooi die water in die houer waarin die bier aangemaak moet word.
- Roer die suiker daarin totdat dit opgelos is. Verkrummel die suurdeeg daarin.
- Voeg die rosyntjies, lemoenkwas, sodawater en gemmer by en roer tot gemengm
- Laat die mengsel 24 uur lank by kamertemperatuur staan. Roer dit af en toe om.
- Suig die mengsel na 24 uur deur en gooi dit in houers. Spoel die rosyntjies af en gooi 'n paar in elke houer, indien verkies. Laat die bier 12 uur lank by kamertemperatuur staan en plaas dit dan in die koelkas.
- Lewer 13 liter gemmerbier.

Gemmerbier 1

Kneus 60g gemmer en

kook in 10 liter water.

Giet in 'n vaatjie en

voeg 1 kg suiker,

30g kremetart en

2 dungesnyde suurlemoene by.

Wanneer die mengsel afgekoel het tot lou,

voeg 30g suurdeeg by en laat 12 uur staan.

Syg deur, gooi in erdekanne of bottels en kurk toe. Na 36 uur sal dit gereed wees vir gebruik.

Gemmerbier 2

4 x 500 ml (2kg?) suiker

20 x 250 ml (5 liter) kookwater
5 ml droë gis 50 ml rosyntjies, gekneus
10 ml Jamaica gemmer

12,5 g kremetart ('n halwe pakkie)

- Los die suiker in die kookwater op en laat afkoel tot dit lou is.
- Week die surrdeeg in 'n bietjie water (lou) en voeg saam met res van bestanddele by.
- Laat 6 ure staan. Syg deur en bottel - kurk toe.
- Na 12 uur is die bier gereed vir gebruik. Verkoel voor opdiening.

Gemmerbier

Maak 4½ liter
1 koekie suurdeeg
4 stukke droë gemmer, gekneus
1 teel suiker
3 koppies water
½ kop sterk lou water
Krummel die koekie suurdeeg saam met die suiker en meng tot dit loperig word.
Voeg die lou water by en laat staan vir ± 10 minute tot dit skuimerig is.

Kook die gekneusde gemmer en water vir 5 minute.

Gooi die volgende in ‘n 6 liter houer:
3 kop suiker
2 kop kookwater
1 suurlemoen, skil en al in skyfies gesny
12 Hanepoot rosyne
13 kop koue water (= 3 liter + 250 ml)
Roer tot suiker opgelos is

Voeg die gemmerstukke en water by.
Voeg die suurdeegmengsel by.
Roer tot gemeng.
Laat staan vir 12 uur of oornag met ‘n doek oor.
Syg deur.
Gooi in 2 liter Coke bottles en sit in die yskas.

GEMMERBIER

1 Pakkie Anchor Aktiewe Droë Suurdeeg
6 Liter Louwarm water
4 k Suiker
1t Kremetart
1t Wynsteensuur
3t Fyn gemmer
1 Bottel Jamaika gemmer (opsioneel)

Los suiker in water op
Meng ander bestandele met 'n klein bietjie water en voeg by suiker water
Voeg Jamaika gemmer by. Syfer deur dun doek.
Gooi in bottles, gooi ook 3 rosyne in elke bottle en en sit prop op.(MOENIE bottles te vol gooi nie)
Laat staan 24 tot 48 uur buite yskas maak kontroleer die gisting.
Plaas nou in yskas om koud te word.

LET WEL: Al is die gemmerbier in yskas kontroleer steeds die gisting!

GEMMERBIER

BESTANDELE:

1k	Bruinsuiker
2k	Witsuiker
4,5 liter	Lou warm water
20-30ml	Gemmer
10ml	Kremetart
10ml	Wynsteensuur
5ml	Droë gis
1eetlepel	Rosyne

METODE:

Meng alles saam.
Laat staan vir 24uur.
Bottel.
Drink na 12 - 24uur.

GEMMERBIER en ander biere

20ml gemaalde gemmer
1.6kg wit suiker
10g aktiewe droëgis
10ml wynsteensuur
10 liter lou water
150g rosyne
10ml kremetart

Voeg die gemmer by die water en suiker en roer tot die suiker opgelos is. Voeg die res van die bestanddele by. Giet die mengsel in 'n plastiekemmer met 'n deksel en laat dit 24 uur lank gis. Syg die bier daarna deur en giet die filtraat in gesteriliseerde bottels. Moenie die bottels te vol maak nie. Plaas 2-3 van die rosyne in elke bottel en draai die proppe lossies vas. Laat die bier 'n dag of twee by kamertemperatuur gis voordat dit in die koelkas bewaar word.

LEMOEN-EN-SUURLEMOEN-STROOP:

8 sappie lemoene
1.5liter kookwater
15ml wynsteen of sitroensuur
4 sappige suurlemoene
1.2kg wit suiker

Rasper net die oranje en geel buiteskil vandie lemoene en suurlemoene dun af. Moet nie die albedo ook rasper nie aangesien dit die stroop bitter sal laat smaak. Druk die sap van die lemoene en suurlemoene uit en voeg dit by die gerasperde skil. Voeg die res van die bestanddele by en roer tot die suiker opgelos is. Verhit die mengsel tot kookpunt en kook dit vir 5 minute lank. Laa die stroop afkoel, syg dit deur en bottel en verseël dit.

OM TE SKINK:

Skink dit in lang glase, na smaak verdun met soda of yswater, met 'n paar ysblokkies.

MAROELABIER:

1 liter ryp maroelas
1.6kg wit suiker
10g aktiewe droëgis
10ml wynsteensuur
10 liter lou water
150g rosyne
10ml kremetart

Sny 'n kruis in elke maroela. Kneus die vruggies liggies en voeg die water en suiker by. Roer dit totdat al die suiker opgelos is. Voeg die res van die bestanddele by. Giet mengsel in 'n plastiek emmer met 'n deksel en laat dit 24 uur lank gis. Syg die bier daarna deur en giet die filtraat in gesteriliseerde bottels. Moenie die bottels te vol maak nie. Net soos met die gemmerbier, plaas 2-3 rosyne in elke bottel en draai die doppe liggies vas. Laat die bier 'n dag of twee by kamer temperatuur gis voordat dit in die koelkas bewaar word.

PYNAPPELBIER:

4 groot pynappels se skille
1.2kg wit suiker
10g aktiewe of kitsdroë gis
7 liter warm water
12 rosyne

Was pynappelstukke goed en plaas dit in 'n groot emmer met 'n deksel. Voeg die water en die suiker by en roer die mengsel totdat al die suiker opgelos is. Voeg die rosyne en gis by, sit die deksel op en laat die mengsel ongeveer 12 uur lank op 'n warm plek gis. Syg die mengsel deur en giet die filtraat in plastiekkanne of bottels. Plaas van die rosyne in elke kan en verseël dit. Bewaar die bier in die yskas.

BRANDEWYN-LEMOENLIKEUR:

3 groot lemoene
250 g suiker
2 ml fyn kaneel
250 ml brandewyn
2 ml fyn koljander

Rasper die lemoene se skille. Druk 250 ml lemoensap uit. Meng alle bestanddele en laat staan vir 2 dae lank. Roer mengsel gereeld. Giet mengsel deur doek en verwyder pulp. Giet vloeistof in gesteriliseerde fles en verseël. Bedien teen kamertemperatuur of verkoel.

FLUWEEL LIKEUR:

1 blik kondensmelk
10ml vanilla
200ml whiskey
1 blik Ideal melk
5ml sterk koffie

Meng kondensmelk, Ideal melk en vanilla saam. Meng koffie met die whiskey en voeg by die melk mengsel. Klits goed en bedien of bottel en bêre in yskas.

YSTEE:

3 rooibostee sakkies
1 liter kookwater

30-45ml heuning
ysblokkies
60ml suurlemoensap
suurlemoenskyfies

Laat trek teesakkies ongeveer 5 minute in water. Verwyder en laat tee effens afkoel tot louwarm. Voeg heuning by en roer tot opgelos. Voeg suurlemoensap by en verkoel tot yskoud. Sit voor op ys met ekstra suurlemoenskyfies.

LIMONADE:

500ml suiker
250ml vars suurlemoensap
250ml water

Meng die suiker en water in 'n kastrol en verhit dit stadig terwyl dit aanhoudend geroer word totdat die suiker opgelos is. Verhit die stroop tot kookpunt en laat dit 5 minute lank kook oor matige hitte sonder om te roer. Laat die stroop afkoel en voeg die suurlemoensap by. Syg die limonade deur 'n moeseliendoek en bêre dit in 'n houer met 'n deksel in die yskas. Bedien die limonade deur 30ml van die suurlemoenstroop by 'n glas yswater te voeg.
Lewer ongeveer 600ml onverdunde stroop.

Hi daar Ernst

GEMMERBIER
Hierdie resep kom van baie geslagte terug .....

6 liter water
6 koppies suiker
1 eetl fyn gemmer
handvol rosyne
1 koekie yeast (nat blou blokkie)

Gooi alles in emmer, en roer goed. Laat staan vir 24 uur. Gooi deur kaasdoek (om gemmer en rosyne op te vang. Bottel en laat yskoud word en geniet dit.
Moenie proppe op die bottels plaas nie!
Dis heerlik.

VINNIGE GEMMERBIER

1 Groot emmer met deksel wat lugdig sluit
7 x 750ml louwarm water (5¼ Liter)
4½ koppies suiker
10ml Jamaika Gemmer (Lennons se produk)
10ml kitsgis (korrelsuurdeeg)
28 rosyne

1. Meng 10ml suiker en die 10ml kitsgis in 125ml louwarm water. Laat staan vir 10 - 20 minute (todat dit begin gis).
2. Voeg die suiker by die louwarm water in die emmer en roer ongeveer 3 minute (totdat suiker gesmelt het).
3. Voeg die Jamaika Gemmer en die water-, suiker- en kitsgismengsel (nadat dit begin gis het) by die suikerwater en roer baie goed. Voeg die rosyne by en roer weer deur.

4. Plaas deksel op emmer en laat staan in die son om te gis. Persoonlik laat staan ek dit in die son van so ongeveer 10 uur in die oggend tot 2 uur in die middag. Dit is dan gereed, maar smaak verskil en dit kan langer in die son gelaat word om verder te gis. Onthou net om elke nou en dan die lug uit te laat, anders skiet die deksel af en jou gemmerbier is daarmee heen"
5. Gooi die bier in houers en plaas in yskas om verdere gisting te voorkom.

Nota: Dit is 'n heel eenvoudig resep en baie lekker. Ek moet egter erken toe ek die resep die eerste keer onder oë kry, was ek baie skepties. Hoe gebruik mens dan nou medisyne om gemmerbier mee te maak? Ek het dit egter probeer, en die resultate was verstommend. Selfs mense wat nie graag gemmerbier drink nie, het gesê dit is lekker. Behalwe vir die suiker, is dit ook nie so duur om te maak nie. So, probeer dit gerus.

GEMMERBIER

7 liter water
7 koppies suiker
7 eetlepels gemmer
1 koekie suurdeeg (dit moet die outydse koekie suurdeeg wees wat mens in warm water oplos, nie kitsgis nie)
1 tl kremetart
1 tl wynsteensuur (tartaric acid)
1 handvol rosyne

Los die suurdeeg in warm water op en meng alles goed saam totdat die suiker opgelos is (ek het 'n spesiale emmer hiervoor). Laat staan oornag - die rosyne sal bo dryf as die gisproses klaar is. Gooi deur 'n doek of fyn net, bottel en plaas in yskas. Jy kan dit dadelik drink maar die smaak verbeter hoe langer dit staan.
Groetnis

GEMMERBIER (Oorspronklike Silwerdalresep)

12 k suiker (2½ kg)	1 pakkie kremetart (25 ml)
1 k gekneusde gemmer	½ pakkie tartaric acid (12,5 ml)
1 k gekneusde rosyne	20 naeltjies
1 k stroop	2 e suurdeeg

Metode

- Gooi al die bestanddele buiten die suurdeeg, in 'n 4-gelling (? liter) kan.
- Vul op met kookwater.
- Sit suurdeeg volgende dag by.
- Hou in warm plek.
- Bottel wanneer rosyne almal bo is - ± 3 dae.

GEMMERBIER

3 x 750 ml kookwater	750 ml (3 k) suiker
3 x 750 ml koue water	15 ml Jamaica-gemmer
20 ml droë suurdeeg	handvol rosyne met pitte – gekneus

Metode

- Los suiker in kookwater op.
- Voeg koue water en gemmer by.
- Laat afkoel tot louwarm.

VINNIGE GEMMERBIER (2)

1 groot emmer met lugdigdeksel	7 x 750 ml (5.25 liter) louwarm water
4,5 k suiker	10 ml Jamaica-gemmer
10 ml kitsgis	28 rosyne

Metode

- Meng 10 ml suiker en 10 ml kitsgis in 125 ml louwarm water – laat staan om te gis.
- Voeg die suiker by die louwarm water in die emmer en roer ongeveer 3 min. tot suiker opgelos is.
- Voeg die Jamaica-gemmer en die water- suiker- en kitsgismengsel by die suikerwater en roer baie goed.
- Voeg die rosyne by en roer weer deur.
- Plaas deksel op die emmer en laat staan in die son om te gis (10:00 tot14:00 of langer).
- Laat gas elke nou en dan uit.
- Gooi in houers en plaas in yskas om verdere gisting te voorkom.

GEMMERBIER

Bestanddele

10 Liter	20 Liter
10 liter Water	20 liter Water
1,25 kg Suiker	2,5 kg Suiker
25 ml Fyn gemmer	50 ml Fyn gemmer
1 Koekie suurdeeg	2 Koekies suurdeeg
125 g Rosyne	250 g Rosyne
10 ml Kremetart	20 ml Kremetart
5 ml Wynsteensuur	10 ml Wynsteensuur

Metode

1. Meng alles.
2. Laat staan vir 24 uur.
3. Gooi deur 'n melkdoek of enige ander skoon doek.
4. Gooi in bottels en plaas in yskas.

Gemmerbier 1

Kneus 60g gemmer en kook in 10 liter water. Giet in 'n vaatjie en voeg 1 kg suiker, 30g kremetart en 2 dungesnyde suurlemoene by. Wanneer die mengsel afgekoel het tot lou, voeg 30g suurdeeg by en laat 12 uur staan. Syg deur, gooi in erdekanne of bottels en kurk toe. Na 36 uur sal dit gereed wees vir gebruik.

Gemmerbier 2

4 x 500 ml suiker

20 x 250 ml (5 liter) kookwater

5 ml droë gis

50 ml rosyntjies, gekneus

10 ml Jamaica gemmer

12,5 g kremetart ('n halwe pakkie)

- Los die suiker in die kookwater op en laat afkoel tot dit lou is.
- Week die surrdeeg in 'n bietjie water (lou) en voeg saam met res van bestanddele by.
- Laat 6 ure staan. Syg deur en bottel - kurk toe.
- Na 12 uur is die bier gereed vir gebruik. Verkoel voor opdiening.

Bottel Gemmerbier Resep

Voeg die volgende bestandele in die 2 liter bottel

1½ koppie suiker
5 ml Jamaikagemmer
5 ml (opgehoopte) droë gis
10 pitlose rosyne

Maak die bottel halfvol met sterk louwarm water. Skroef prop op en skud goed om suiker op te los. Vul water verder aan tot amper by die bottel se skouer - skud weer en laat staan vir 24 uur buite die yskas. Verkoel en geniet!!!.