

Protokoll für Schwarze Walnüsse

Erntedatum: _____

Gewicht: _____

Nüsse vorbereitet (Stielansatz und Blüte abgeschnitten, mehrfach angestochen)

Wässern

Beginn: _____

Tag	Datum	Wasser gewechselt
1		<input type="checkbox"/>
2		<input type="checkbox"/>
3		<input type="checkbox"/>
4		<input type="checkbox"/>
5		<input type="checkbox"/>
6		<input type="checkbox"/>
7		<input type="checkbox"/>
8		<input type="checkbox"/>
9		<input type="checkbox"/>
10		<input type="checkbox"/>
11		<input type="checkbox"/>
12		<input type="checkbox"/>

Kochen

Nüsse gekocht

Datum: _____

Nachwässern (optional)

Tag	Wasser gewechselt
1	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>

Gewürzsirup

Gewicht der Nüsse: _____

- Sirup angesetzt

Datum: _____ Menge Zucker: _____ Menge Wasser: _____

verwendete Gewürze: Zimt _____ Vanille _____ Nelke _____

Sternanis _____ Kardamon _____

sonstige _____

- Erstes Übergießen

Datum: _____

- Zweites Übergießen

Datum: _____

- Drittes Übergießen

Datum: _____

Abfüllen/Einwecken

- In Gläser gefüllt

Datum: _____

Reifezeit

Erstes Glas geöffnet am:

Notizen:
