Глава 64 Заваривание замороженного происхождения

Измученные глаза императора Элика Сильверии вновь обрели ясность после того, как услышали имя «Лу Сулан».

Однажды он случайно увидел ее во время посещения филиала Алхимического зала в своей Империи Серебряного Крыла. Это было несколько десятилетий назад, когда он был еще на пике карьеры.

Когда он впервые увидел Лу Сулана, императора Элика сразу привлекли ее пленительная красота и очарование. Но из-за своей гордости как монарха и знатока он отказался сделать первый шаг.

Цветок даже день не цвел, пока завял. Он решил убить зарождающуюся в нем эмоцию, прежде чем она могла даже вырасти ...

До сих пор Император Элик не мог забыть свою встречу с ней ...

- Какие у нее могут быть отношения с этим винным мастером Джиу? Император Элик подумал про себя, вздохнув.

«Ваше Величество, вы хотите сейчас поговорить с Винным Мастером Джиу?» - спросил защитник Дуаньму.

Император задумался на мгновение, прежде чем покачал головой. «Не в этот момент. Просто убедитесь, что ни один из трех моих старших сыновей не создаст проблем в его винном магазине. Я даже не могу представить себе, к чему приведет создание врага из этого магазина ...»

Защитник Дуаньму согласно кивнул. Действительно, все люди, работавшие в этом магазине, были экспертами того же уровня, что и их император. Одной их силы было достаточно, чтобы вызвать большую волну в их Империи Серебряного Крыла. Насколько же больше самого непостижимого мастера вина Джиу?

* * *

Следующий день.

Цзю Шен вошел в камеру времени и пространства, чтобы начать варить «Замороженное происхождение». Время внутри этого места было ускорено более чем в несколько сотен раз по сравнению с внешним миром!

Камера времени и пространства была похожа на отдельный мир. Пышная зелень, бескрайние океаны и маленькие существа жили внутри. Здесь можно найти практически все необходимое для приготовления вин.

Инструменты для пивоварения внутри камеры времени и пространства были почти идентичны инструментам в мире технологий. Просто на этих наборах оборудования были вырезаны массивы, которые служили для повышения качества ингредиентов.

Затем Цзю Шен достал ингредиенты для приготовления «Замороженного происхождения» и аккуратно положил их перед собой.

«Первой частью процесса пивоварения было приготовление дрожжей с использованием яростный чужезем». Цзю Шэнь закрыл глаза, чтобы вспомнить процесс варки вина. Затем он схватил несколько пригоршней листьев яростного чужезема и поместил их в бочку.

Он больше не утруждал себя проверкой материала, из которого сделана бочка, поскольку Цзю Шэнь уже знал, что это должно быть еще одно дерево божественного ранга ...

Листья яростного чужезема имели отчетливый запах, почти похожий на запах винограда. Просто первое было горьким на вкус.

Цзю Шэнь не выбрасывал стебель яростного чужезема, так как это была самая важная часть всего растения. Хотя это было трудно, это будет легко для Цзю Шена, у которого уже есть процесс, запечатленный в его мозгу.

«Во-первых, мне нужно извлечь сок из стебля, прежде чем вылить его в бочку». Цзю Шэнь разрезал стебли на более мелкие кусочки, используя один из ножей из набора Набор вечных ножей.

Затем он поместил обрезанные стебли в огромный стакан, прежде чем закрыть отверстие стеклянной крышкой.

От легкого щелчка его пальцев массив, выгравированный на стекле, загорелся, заставив его немного встряхнуться.

"Жух! Жух!

Стекло издавало жужжащий звук, когда массивы, выгравированные внутри него, раздавливали стебли на более мелкие кусочки.

Жужжание утихло, когда от бывших колючих стеблей осталась только светло-зеленая жидкость.

Цзю Шэнь проделал этот процесс со всеми срезанными стеблями, прежде чем осторожно налил светло-зеленую жидкость внутрь бочки.

Вязкая жидкость, смешанная с листьями яростного розефина, лежала внутри бочки.

«Мне просто нужно наполнить эту бочку, пока она не наполниться на четверть». Сказал Цзю Шэнь, наливая оставшуюся светло-зеленую жидкость в деревянную бочку со спокойным, но серьезным взглядом.

«Этого должно быть достаточно. С ускоренным временем внутри камеры времени и пространства, мне нужен только час, пока не начнется процесс брожения этой жидкости».

Неистовый чужезем был своеобразным ингредиентом. В процессе приготовления дрожжей из сока жидкость затвердевает и приобретает серебристый цвет.

Через час Цзю Шен открыл бочку и был встречен желеобразным веществом серебристого цвета. Он уже ожидал, что это произойдет, поэтому не удивился.

Затем он поднял всю бочку и вылил желеобразные дрожжи в другую бочку с ситечком наверху. Джиу Шену все же пришлось отделить листья яростного чечевицы от смеси, так как ему нужно было только впитать его аромат.

Менее чем через минуту желеобразные дрожжи растаяли и снова превратились в жидкость. Затем серебряная жидкость медленно вылилась в новую бочку.

Смесь шипела, когда углекислый газ из расплавленных дрожжей уходил вверх.

Цзю Шэнь взял ситечко, на котором были листья яростного чечевицы, и выбросил его.

«Затем добавьте двенадцать литров родниковой воды».

После этого Джиу Шен схватил некрасивую бутылку. Это была та же самая бутылка, в которой он хранил родниковую воду.

Он медленно налил в бочку тусклую, но золотистую Родниковую воду и смешал ее с серебряными жидкими дрожжами. В результате получилась жидкость зеленовато-золотого цвета, но она оставалась такой только несколько минут. Позже он полностью превратится в золотую жидкость.

Затем он схватил небольшой блок ледника ледяных облаков размером с кулак новорожденного и небрежно бросил его в смесь.

«Следующее, что нужно сделать, это перегонять смесь четыре раза в день в течение целой недели». - пробормотал Цзю Шен, активировав массив, вырезанный на бочке.

Массив на этой бочке будет производить процесс дистилляции самостоятельно. Все, что нужно было сделать Цзю Шен, - это дождаться, пока он закончит свою работу.

«После всего этого последнее, что нужно сделать, - это выдержать полученную жидкость в течение двух с половиной лет.

http://tl.rulate.ru/book/45866/1299901