

CIDER de luxe – BREWMAKER

Ze względu na małą zawartość alkoholu w CIDRZE muszą być zachowane szczególne warunki higieniczne. Wszystkie naczynia i przyrządy muszą być absolutnie czyste. Po umyciu detergentem należy wszystko dokładnie przepłukać gorącą lub zimną wodą (balony szklane wrażliwe są na szok termiczny). Pojemnik fermentacyjny można zdezynfekować pirosiarczynem sodu lub pirosiarczynem potasu.

PRZYGOTOWANIE

Do garnka z 2-3 litrami przegotowanej, gorącej wody wlej zawartość puszki oraz 1kg cukru. Po rozpuszczeniu składników ostudź całość. Chłodny roztwór wlej do zbiornika fermentacyjnego i dopełnij przegotowaną, ostudzoną wodą do objętości 22,5 litra. Do tak przygotowanego roztworu dodaj drożdże.

FERMENTACJA GŁÓWNA

Fermentator z roztworem i drożdżami zamknij korkiem z rurką fermentacyjną. Fermentacja powinna przebiegać w temperaturze 18-24°C. Po około 3-7 dniach, gdy gaz wychodzi z rurki fermentacyjnej nie częściej niż raz na dwie minuty, cider jest gotowy do rozlewania.

BUTELKOWANIE

Gotowy cider rozlej do czystych butelek i do każdej dodaj cukru – nie więcej niż **4g /0,5l cidra**. Nie wolno dodawać zbyt wiele cukru do butelek, ponieważ może to doprowadzić do nadmiernego ciśnienia i rozerwania butelki.

WTÓRNA FERMENTACJA I DOJRZEWANIE

Napełnione i zamknięte butelki pozostaw na parę dni w temperaturze pokojowej. Później przenieś w chłodniejsze miejsce (5-10°C) i po tygodniu możesz posmakować własnego, domowego cidra.

CIDER de luxe – BREWMAKER

Ze względu na małą zawartość alkoholu w CIDRZE muszą być zachowane szczególne warunki higieniczne. Wszystkie naczynia i przyrządy muszą być absolutnie czyste. Po umyciu detergentem należy wszystko dokładnie przepłukać gorącą lub zimną wodą (balony szklane wrażliwe są na szok termiczny). Pojemnik fermentacyjny można zdezynfekować pirosiarczynem sodu lub pirosiarczynem potasu.

PRZYGOTOWANIE

Do garnka z 2-3 litrami przegotowanej, gorącej wody wlej zawartość puszki oraz 1kg cukru. Po rozpuszczeniu składników ostudź całość. Chłodny roztwór wlej do zbiornika fermentacyjnego i dopełnij przegotowaną, ostudzoną wodą do objętości 22,5 litra. Do tak przygotowanego roztworu dodaj drożdże.

FERMENTACJA GŁÓWNA

Fermentator z roztworem i drożdżami zamknij korkiem z rurką fermentacyjną. Fermentacja powinna przebiegać w temperaturze 18-24°C. Po około 3-7 dniach, gdy gaz wychodzi z rurki fermentacyjnej nie częściej niż raz na dwie minuty, cider jest gotowy do rozlewania.

BUTELKOWANIE

Gotowy cider rozlej do czystych butelek i do każdej dodaj cukru – nie więcej niż **4g /0,5l cidra**. Nie wolno dodawać zbyt wiele cukru do butelek, ponieważ może to doprowadzić do nadmiernego ciśnienia i rozerwania butelki.

WTÓRNA FERMENTACJA I DOJRZEWANIE

Napełnione i zamknięte butelki pozostaw na parę dni w temperaturze pokojowej. Później przenieś w chłodniejsze miejsce (5-10°C) i po tygodniu możesz posmakować własnego, domowego cidra.

www.piwowin.pl

www.piwowin.pl