INSTRUKTIONER | MANGROVE JACK'S BLUEBERRY CIDER

1. Koka upp 3 liter vatten i en kastrull.

2. Rengör och desinficera ditt jäskärl, slev/sked, termometer och sax.

3. Klipp av toppen på påsen och tag ur jästförpackningen, sötningsmedlet, ev. essens samt instruktionerna från fickan på insidan av påsen.

4. Häll koncentratet i ditt desinficerade jäskärl.

5. Tillsätt det kokande vattnet.

6. Tillsätt 1 kg dextros och rör om tills det är helt upplöst.

7. Fyll på med kallt vatten tills du har totalt 23 liter i hinken. Rör om noggrant. Kontrollera att temperaturen på vätskan är mellan 18-25°C.

8. Nu har du tre val beroende på hur söt du vill ha din cider:

- TORR - tillsätt inget sötningsmedel.
- HALVTORR - tillsätt halva påsen sötningsmedel.
- SÖT - tillsätt hela påsen sötningsmedel.

9. Tillsätt ciderjästen och rör om.

10. Låt cidern jäsa vid en konstant temperatur på 20-25°C . Svalare temperaturer förlänger jäsningstiden med flera dagar. Går temperaturen under 15°C stannar jäsningen helt. Jäsning över 25°C kommer minska kvaliteten på din cider.

11. Efter en vecka, eller när det slutat bubbla i jäsröret, ska du kontrollera Specific Gravity (SG) med en hydrometer. Om jäsningen är avslutad bör SG vara inom 2 punkter från det planerade SG 1.001. Om inte, låt jäsa några dagar till och kontrollerar igen.

12. När jäsningen är klar tillsätter du påsen med essens till jäskärlet och rör om med en desinficerad slev. Sätt tillbaka locket och låt stå i 24 timmar.

13. Nu är din cider färdig att tappa på fat eller flaska.

TIPS PÅ HUR DU KAN KOLSYRAR DIN CIDER

1. Tvätta och sterilisera flaskorna du har tänkt använda. Lägg kapsylerna i en skål med desinficeringsmedel. Sterilisera allt som kommer att vara i kontakt med cidern.

2. Vi rekommenderar att använda Carbonation Drops. Dessa är anpassade doseringstabletter av glukos/socker. Följ doseringsanvisningarna på förpackningen. Om du vill använda vanligt strösocker är rekommendationen 2-3 gram per 33 cl flaska.

3. Fyll flaskorna med cider men lämna en liten luftficka i flaskhalsen. Kapsylera flaskan och ställ i rumstemperatur i minst en vecka. Öppna en flaska för att se om det bildats kolsyra, annars låt dem stå längre. Om de har en bra kolsyra kan du nu ställa in dem i kylskåpet för att mogna ett par veckor.