

INSTRUKTIONER | MANGROVE JACK'S HARD SELTZER

1. Läs igenom instruktionerna noga!
2. Diska och rengör bryggutrustningen. Använd EJ samma diskutrustning som du har till annan disk.
3. Sterilisera den utrustning som kommer att komma i kontakt med vätskan inför jäsningen. Använd t.ex. Chemipro OXI, Star San eller liknande medel. Följ doseringsanvisningarna på ditt steriliseringsmedel. Spraya medlet med hjälp av en blomspruta på insidan av jäshinken, jäsröret, tappkran, locket samt övrig utrustning som kommer i kontakt med vätskan. Slarv med sterilisering kan leda till att din bryggd blir infekterat!
4. Ställ påsen med det flytande sockret i ett varmt bad (50-60°C) i 30 minuter för att göra det mer lättflytande och lösa upp eventuella sockerkristaller.
5. Häll sockerlösningen i ditt desinficerade jäskärl.
6. Tillsätt 1 liter kokande vatten till jäskärlat och rör om.
7. Fyll på med kallt vatten tills du har totalt 20 liter i hinken. Rör om noggrant. Kontrollera att temperaturen på vätskan är mellan 18-26°C.
8. Tillsätt jästen, jästnäringen och sötningsmedlet.
9. Ställ jäskärlat på en plats som håller 18-26°C.
10. Efter en vecka, eller när det slutat bubbla i jäsröret, ska du kontrollera Specific Gravity (SG) med en hydrometer. Ligger ditt SG mellan 0.998 och 1.002 så är jäsningen klar låt det annars jäsa några dagar till och upprepa ovanstående mätning.
11. När jäsningen är färdig så tillsätter du smakessensen under omrörning och låter jäskärlat stå i 24 timmar till.
11. Nu är din hard seltzer färdigt att tappas på fat eller flaska.

TAPPA PÅ FLASKA

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 din hard seltzer.
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 din hard seltzer men lämna en luftficka i flaskhalsen på 5 cm. Kapsylera flaskan och ställ i rumstemperatur minst två veckor. Öppna en flaska för att se om det bildats kolsyra, annars låter du dem stå längre. Om de har en bra kolsyra kan du ställa dem svalare tills de klarnat.

TAPPA PÅ FAT

Tillsätt kieselsol och vispa kraftigt så all gas från jäsningen försvinner. Låt stå en timme innan du tillsätter Chitosan under omrörning. Låt nu stå i tre dagar.

Efter tre dagar kontrollerar du så vätskan är klar, är den inte det, låt stå tills den blir det innan du tappar upp den på fatet. Ställ fatet i kylan på 4°C och kolsyra till önskat resultat.