

INSTRUKCJA CYDRY

MANGROVE
JACK'S

CRAFT
SERIES

UWAGA:

Nie wyrzucaj opakowania przed przeczytaniem poniższej instrukcji gdyż zawiera ona informacje niezbędne do ukończenia całego procesu wyrobu cydru.



1. Umyj i zdezynfekuj wszystkie akcesoria niezbędne do wyrobu cydru (pojemnik fermentacyjny, pokrywę, łygę itp.)
2. Po otwarciu opakowania wyjmij z przegrody wszystkie saszetki a następnie wlej zawartość opakowania do zdezynfekowanego fermentora, wyciśnij dokładnie pozostałości ekstraktu.
3. Następnie wlej 3L gorącej, przegotowanej wody do fermentora i dodaj 1kg glukozy, mieszaj aż całość dokładnie się rozpuści.
4. Dopełnij zawartość fermentora do 23L przegotowaną, schłodzoną wodą. Sprawdź temperaturę nastawu, powinna znajdować się w przedziale 18–28 °C. Dodaj do fermentora drożdże (saszetka w komplecie) oraz słodzik (Sweetener) wszystko dokładnie wymieszaj. **UWAGA: Na tym etapie należy dodać do fermentora drożdże, słodzik oraz inne dodatki "suche" znajdujące się w saszetkach o ile dołączone są do danego rodzaju cydru (wiórki dębowe, suszone kwiaty itp).** Chmiel w granulacie (Dry hops) lub płynny ekstrakt smakowo-zapachowy (Cider essence) będą użyte w kolejnym etapie.

RODZAJE CYDRÓW:

Wytrawny – nie dodawaj saszetki ze słodzikiem (Sweetener)

Półwytrawny – dodaj połowę saszetki słodzika (Sweetener)

Słodki – dodaj całą saszetkę słodzika (Sweetener)

DODATKI DO CYDRU:

Jeżeli w zakupionym opakowaniu cydru znajdują się dodatki suche typu suszone kwiaty, płatki dębowe itp. dodaj je do fermentora na etapie zadania drożdży. Pozostałe dodatki typu chmiel (Dry hops) lub płynny ekstrakt (Cider essence) będą użyte w kolejnym etapie.

5. Zamknij fermentor, włóż rurkę fermentacyjną i uzupełnij ją wodą.
6. **Jeżeli do zestawu dołączony jest chmiel:** Po czterech dniach sprawdź zawartość cukrów w nastawie przy użyciu areometru jeżeli wskazanie cukromierza jest niższe od 4°Blg (1.015SG) dodaj chmiel do fermentora, nie należy mieszać zawartości, chmiel rozpadnie się i rozproszy w sposób naturalny. Jeżeli wskazanie cukromierza jest powyżej 4°Blg odczekaj 1-2 dni i ponów pomiary.

Jeśli BLG jest niższe niż 3,8 możesz dodać chmiel oraz pozostawić do dalszej fermentacji.

UWAGA: Chmielenie na zimno może spowodować powstanie małych cząstek chmielu w gotowym cydrze. Jeśli Ci to przeszkadza możesz użyć torby do chmielenia na zimno. Pamiętaj, że może to spowodować mniej wyraźny smak i aromat chmielu w gotowym cydrze.

Pozostawić do fermentacji przez kolejne 2 dni lub do momentu, aż rurka przestanie bulgotać, ponownie sprawdzić BLG za pomocą areometru. Jeśli fermentacja jest zakończona, BLG powinien być na poziomie jaki jest określony z przodu opakowania. Jeśli nie, pozostaw do fermentacji na kilka dni dłużej, zanim ponownie sprawdzisz.

Jeśli saszetka z chmielem nie jest dołączona do zestawu: Pozostaw do fermentacji w stałej ciepłej temperaturze, między 20–25 °C (68–77 °F) przez co najmniej 6 dni. Chłodniejsze temperatury fermentacji wydłużą czas o kilka dni; poniżej 15 °C (59 °F) fermentacja całkowicie się zatrzyma. Użyj podkładki termicznej, aby uniknąć ekstremalnie niskich temperatur. Fermentacja powyżej zalecanej temperatury obniży jakość cydru.

7. Sprawdź BLG po 6 dniach lub kiedy rurka przestanie bulgotać, używając areometru
Jeśli fermentacja jest zakończona, BLG powinien być na poziomie jaki jest określony z przodu opakowania. Jeśli nie, pozostaw do fermentacji na kilka dni dłużej, zanim ponownie sprawdzisz.

WAŻNE OSTRZEŻENIE! NIE BUTELKUJ, JEŚLI FERMENTACJA SIĘ NIE ZAKOŃCZYŁA. JEDYNY SPOSÓB, ABY BYĆ PEWNYM, ŻE FERMENTACJA ZOSTAŁA ZAKOŃCZONA TO UZYSKANIE DWUKROTNIE TEGO SAMEGO WYNIKU POMIARU BLG NA PRZESTRZENI 48H

8. Po zakończeniu fermentacji dodaj "cider essence" do fermentora i dobrze wymieszaj zdezynfekowaną łyżką, załóż z powrotem pokrywkę z rurką i odstaw na 24 godziny, aby drożdże mogły się ponownie osadzić na dnie przed butelkowaniem.
9. Wyczyść i wysterylizuj butelki oraz sprzęt którego użyjesz do butelkowania.
10. Pozostaw 5cm wolnej przestrzeni w butelce mierząc od samego końca butelki. Przed zamknięciem butelki dodaj cukier/glukozę lub Dropsy Mangrove Jacks.
11. Pozostaw butelki przez 5 dni w ciepłym miejscu zanim przełożysz je do lodówki.

Serwowanie i przechowywanie:

Twój cydr jest gotowy do spożycia po tygodniu leżakowania w butelce, ale dla lepszego efektu pozostaw go w chłodnym i ciemnym miejscu przez dodatkowe 2 tygodnie. Cydr podawać schłodzony. Aby uzyskać bardziej klarowny cydr, przed serwowaniem zlać do dzbanka. W przypadku mętnego cydru delikatnie podnieś butelkę przed podaniem.

Więcej na :
www.mangrovejacks.com

