

SIIDERIN VALMISTUSOHJE

1. Liuota tarvittava sokerimäärä ja pussin "**Sitruunahappo**" sisältö kuumaan veteen ja kaada liuos käymisastiaan omenalohkojen/tuoremehun päälle.

HUOM! Jos siiderimehu on happamista omenoista puristettu laimentamaton tuoremehu, sitruunahapon voi jättää kokonaan pois.

2. Liuota pussin "**Entsyymi**" sisältö tilkkaan kylmää vettä. Varmista, että lämpötila käymisastiassa on max. 60°C ja kaada entsyymiliuos astiaan. Sekoita ja anna seistä 1-2 tuntia.

3. Lisää kylmää/kuumaa vettä käymisastiaan siten, että mehun kokonaisuusmäärä on n. 25 l ja sen lämpötila on n. 25° C. Lisää tarvittaessa **hiivaravinnetta**.

HUOM! Mitä enemmän omenaraaka-ainetta käytetään, sitä vähemmän on tarvetta lisätä hiivaravinnetta. Jollei siiderin valmistumisella ole kiire, paras lopputulos saadaan jättämällä hiivaravinne kokonaan käyttämättä.

10 g hiivaravinteen lisäys nopeuttaa käymistä ja lyhentää sen keston 5-7 päivään. Ilman ravinnelisiä käyminen voi kestää jopa kolme viikkoa, tasaisessa 22°C lämpötilassa noin 2 viikkoa.

4. Tyhjennä **siiderihiivapussi** käymisastiaan ja sekoita hyvin.

5. Sulje käymisastia vesilukolla varustetulla kannella ja täytä vesilukko puolilleen vettä. Jätä astia tasalämpöiseen ja vedottomaan paikkaan (20-24°C) käymään. Käymisaika riippuu sokerin (sekä raaka-aineessa olevan että mahdollisesti lisätyn) ja hiivaravinteen määrästä sekä käymislämpötilasta.

6. Kun näkyvä käyminen on loppunut, tarkista ominaispainomittarilla, että siiderin ominaispaino on $\pm 0(1.000)$. Jos siideri on käynyt valmiiksi (± 0), poista hedelmät ja/tai lappoa siideri toiseen astiaan tai suoraan pulloihin, muussa tapauksessa anna siiderin käydä vielä pari päivää.

Käytä hyvin puhdistettuja ja desinfioituja patenttikorkkipulloja, PET-muovisia kierrekorkillisia olutpulloja tai kruunukorkeilla suljettavia olut- tai kuohuviinipulloja. Hylkää lasipullot, joissa on pienikin kolhu, särö tai muu virhe.

Laske siideri pulloihin, jätä kaulaan n. 5 cm tyhjää tilaa. Ennen pullojen sulkemista lisää niihin 1 kpl "Carbonation Drop" tai tasapäinen teelusikallinen sokeria/0,33 litran pullo tai kukkurallinen teelusikallinen sokeria/0,5 litran pullo jälkikäymistä (hiilihapon muodostumista) varten.

Jos käytät oluttynnyreitä/paineastiaa, vähennä jälkikäymissokerin määrää kolmanneksella.

7. Varastoi siideri huonelämpöiseen paikkaan viikoksi ja siirrä se sen jälkeen viileään pimeään paikkaan kirkastumaan. Siideri on valmista juotavaksi kirkastuttuaan, mutta muutaman viikon varastointi parantaa vielä makua.

HUOM! Näin valmistettu siideri on kuivaa. Jos haluat makeampaa siideriä, lisää pullotusvaiheessa maun mukaan jotakin makeutusainetta, EI kuitenkaan sokeria.

CIDER BRUKSANVISNING

1. Lös upp hela sockermängden och påsen "**Citronsyra**" i hett vatten och håll lösningen över äppelklyftorna/äppelmusten i jäskärlet.

OBS! Om äppelmusten är utspädd must på syrliga äpplen, kan hela "citronsyrans" lämnas bort.

2. Lös innehållet i påsen "**Entzym**" i en kopp svalt vatten. Kolla att temperaturen i jäskärlet är under 60°C och håll entzymlösningen i jäskärlet. Blanda om och låt stå och dra 1-2 timmar.

3. Fyll på med kallt/varmt vatten i jäskärlet, så att mustens totalvolym är ca. 25 l och temperatur ca. 25°C. Tillsätt **jästnäring** vid behov.

OBS! Ju mer äppelråvara du använder, desto mindre är behovet av att tillsätta jästnäring. Om det inte är bråttom med jäsningen, kan man låta bli att använda jästnäringen för att nå bästa möjliga smak på slutprodukten.

Tillsats av 10 g jästnäring förkortar jäsningstiden till 5-7 dagar. Utan tillsats av jästnäring kan jäsningen ta upp till 3 veckor, i jämn 22°C rumstemperatur ca. 2 veckor.

4. Håll innehållet i påsen "**Ciderjäst**" i jäskärlet och blanda om väl.

5. Sätt locket och jäsrör (halvfyllt med vatten) på jäskärlet. Ställ jäskärlet att jäsa på ett lugnt och dragfritt ställe med temp. 20-24°C. Jästiden beror på den totala mängden socker (både i råvaran och ev. tillsatt socker) och jästnäring samt jästemperaturen.

6. När den synliga jäsningen är över (kontrollera att din hydrometer ger ett avläsningsvärde $\pm 0(1.000)$). Om cidern är färdigjäst, avlägsna äppelklyftorna och/eller tappa över cidern i ett annat kärl eller i flaskor. Om hydrometervärdet ännu är över 0 (1.000), låt cidern jäsa ytterligare ett par dagar.

Använd väl rengjorda och desinficerade flaskor med patentkork, PET-flaskor för öl med skruvkork eller öl- eller champagneflaskor med kapsylförslutning. Kantstötta, spruckna eller skrämiga flaskor skall inte användas.

Tappa över cidern i flaskor, lämna ca 5 cm tomrum i flaskhalsen. Innan du försluter flaskorna, tillsätt 1 st "Carbonation drop" eller 1 flat tesked socker/33 cl flaska eller 1 rågad tesked socker/50 cl flaska. Vid efterjäsningen bildas koldioxid i flaskan. Om du använder öltunnor/tryckkärl i stället för flaskor, minska sockertillsatsen med en tredjedel.

7. Lagra cidern i rumstemperatur i ca 1 vecka och flytta den sedan till slutlagring i ett svalt och mörkt utrymme. Cidern är klar att drickas när den klarnat, men blir godare efter ytterligare ett par veckors lagring.

OBS! Cider tillverkad enligt denna beskrivning är torr. För att åstadkomma en sötare cider kan man innan man försluter flaskorna tillsätta sötningsmedel, dock INTE mera socker.