

MANGROVE
JACK'S

CRAFT
SERIES

INSTRUKTIONER

VIKTIGT:

Släng inte påsen innan du har läst dessa instruktioner eftersom den innehåller information som krävs för att slutföra din bryggning. Vi rekommenderar också att du noterar ditt kits batchnummer som finns på baksidan av påsen, om du behöver kontakta oss.

Referenstabellen Specific Gravity (SG) är tillgänglig online. Skanna QR-koden eller besök: mangrovejacks.com/pages/sg-readings



1. Rengör och desinficera jäskärl, lock, tappkran, blandningslev m.m. med PBW och Star San eller motsvarande (säljs separat). Se instruktioner på förpackningarna för hur du använder dem.
2. Ta ut påsarna från det "torra" facket i påsen och lägg åt sidan tills vidare. Håll innehållet från det "våta" facket i ditt väl rengorda jäskärl och krama ur rester.
3. Tillsätt 3L kokande vatten och 1 kg dextros-socker eller vanligt vitt strösocker och rör om tills det är helt upplöst.
4. Fyll upp till 23 L med kallt kranvatten och rör om väl. Kontrollera att temperaturen är mellan 18–24 °C. Om inte, ställ jäskärl i ett bad med iskallt vatten för att kyla ner musten. Tillsätt innehållet i påsarna ciderjäst (yeast) och sötningsmedel (sweetener) och rör om. Obs: tillsätt även andra torra ingredienser (t.ex. ekflis, blommor etc) om de ingår i din cidersats. **Tillsätt inte cidersmaken eller torrhumlen (om de ingår) vid denna tidpunkt, det görs senare.**

SÖTNINGSGUIDE

- Torr cider** – Tillsätt inget sötningsmedel.
- Halvtorr cider** – Tillsätt hälften av sötningsmedlet.
- Söt cider** – Tillsätt allt sötningsmedel.

5. Montera jäsrör och bussning eller propp i jäskärlets lock och fäst sedan locket och se till att det är lufttät. Fyll jäsröret till hälften med kokt vatten som har svalnat eller desinficerings lösning för att skydda under jäsningsen.
6. Låt jäsa i 4 dagar (för torrhumlad cider) och 6 dagar (för cider som inte innehåller torrhumle) vid en konstant temperatur mellan 18-24 °C. **OBS: Svalare temperatur förlänger jäsningsstiden med flera dagar och under 12 °C stannar jäsningsen helt. Använd en värmedyna vid behov för att undvika extremt kalla temperaturer. Jäsning över rekommenderad jästemperatur kommer påverka kvaliteten på din cider negativt.**

7. Om du har torrhumle: Efter 4 dagars jäsnings, kontrollera densiteten (SG) med en hydrometer.

Om SG är 1,015 eller lägre, tillsätt humlepellets men **rör inte om** (humlen faller sönder och sprids naturligt).

Om SG är högre än 1,015, kontrollera igen efter ett par dagar. Tillsätt inte humle förrän SG är 1,015 eller lägre.

När humlen har tillsatts, sätt tillbaka locket och låt fortsätta jäsa.

OBS: Torrhumling kan resultera i små humlepartiklar i den färdiga cidern. Du kan undvika humlepartiklar genom att använda en humlepåse för torrhumling. Detta kan dock resultera i mindre humlesmak och arom i den färdiga cidern.

Låt jäsa i ytterligare 2 dagar eller tills jäsröret har slutat bubbla. Kontrollera SG igen med en hydrometer. Om jäsningsen är färdig bör SG vara inom två grader från värdet i SG-tabellen som finns länkad i början av dessa instruktioner. Om inte, låt jäsa några dagar till innan du kontrollerar igen.

Om du inte har torrhumle: Efter 6 dagar eller när jäsröret slutar bubbla, kontrollera SG med en hydrometer. Om jäsningsen är färdig bör SG vara inom två grader från värdet i SG-tabellen som finns länkad i början av dessa instruktioner. Om inte, låt jäsa några dagar till innan du kontrollerar igen.

VIKTIG VARNING: TAPPA INTE PÅ FLASKA INNAN JÄSINGEN ÄR FÄRDIG. DET ENDA SÄTTET ATT VARA HELT SÄKER
ÄR GENOM ATT SE SAMMA SG-VÄRDE UNDER EN 48 TIMMMARPERIOD.

8. När jäsningsen är färdig, tillsätt cider-smaken (flavouring) i jäskärlet och rör om väl med en desinficerad slev. Sätt tillbaka locket och jäsröret och låt stå i 24 timmar innan buteljering.

9. Rengör och desinficera flaskor, kapsyler, hävert, slang m.m. Kassera glasflaskor om de har de minsta sprickor eller tecken på skador.

Använd inte engångsflaskor.

10. Tappa över din cider på flaskor och lämna 5cm utrymme (mätt från toppen av flaskan). Innan flaskorna försluts, tillsätt Carbonation Drops (eller socker). Se instruktionerna på Carbonation Drops förpackningen för dosering.

Om du använder socker så brukar 6 gram socker per liter cider brukar vara lagom.

Alltså 2 gram per 33 cl flaska eller 3 gram per 50 cl flaska.

11. Förslut flaskorna och förvara dem i rumstemperatur i 5 dagar innan du flyttar till en sval, mörk plats i ytterligare 7 dagar.

SERVERING & FÖRVARING

Din cider är redo att drickas så snart den klarnat, men vinner ofta på lagring svalt och mörkt i ytterligare 2 veckor. Servera väl kyld. För en blank cider, håll gärna upp i en serveringskanna innan du håller upp i glaset.

För grumlig cider, vänd försiktigt flaskan upp och ned före servering.