



BREW STUDIO

JÄSSATS FÖR EGEN FRUKT

START

1. Välj ett recept från listan.
2. Tvätta och rensa frukten. Skär i små bitar (ca 5 mm). Mosa bär och mjuka frukter. Krossa inte hårda kärnor.
3. Häll 10 liter kokande vatten i en jäshink. Tillsätt socker enligt receptet och rör om. Lägg i frukten och rör om igen tills sockret lösts upp.
4. Tillsätt påse nr. 1e (enzym) - viktigt att det sker sist. Rör om och låt stå i 3 timmar.
5. Fyll upp med kallt vatten till totalt 23 liter.
6. Kontrollera temperaturen. När vätskan är max 30°C, tillsätt påse nr. 1 (jäst/näring), påse nr. 1c (citronsyra)
7. Förslut jäshinken med lock och jäsrör halvfyllt med vatten.

JÄSNING - EFTER 2 VECKOR

Låt stå i rumstemperatur (eller något över) i cirka två veckor.

Jäsningen är klar när det inte längre bildas skum på ytan och bubblorna i jäsröret i princip upphört.

Om du är osäker - vänta hellre några extra dagar.

JÄSSTOPP & KLARNING A

8. Kontrollera att vinet inte är för sött.

Bäst resultat får du med en hydrometer - den ska visa 1000 eller lägre.

Om du inte har hydrometer - smaka! Vinet ska inte smaka sött.

Om det gör det, vänta 1-2 dagar till innan du tillsätter jässtopp.

9. Sila bort frukten (använd fruktsil eller silduk). Tillsätt påse nr. 2 (jässtopp).

Rör eller skaka kraftigt tills all kolsyra är borta. Upprepa 2-3 gånger med några minuters mellanrum.

10. Tillsätt påse nr. 3 (klarning A). Rör om och låt stå till dagen efter.

DAGEN EFTER - KLARNING B

11. Tillsätt påse nr. 4 (klarning B). Rör försiktigt i högst 15 sekunder.

Låt stå i bordshöjd tills vinet är helt klart.

OBS: Skaka INTE ur kolsyra här - då kan klarningen ta mycket lång tid.

OMTAPPNING & BUTELJERING

12. Tappa om vinet försiktigt till en ny jäshink eller kärl - lämna bottensatsen kvar.
13. Skaka ur eventuell kvarvarande kolsyra noggrant.
14. Smaka av vinet. Tillsätt socker om du vill ha det sötare.
15. Buteljera med kvalitetskorkar och en bra korkapparat. Klart! Sida 1



BREW STUDIO

JÄSSATS FÖR EGEN FRUKT

START

1. Choose a recipe from the list.
2. Wash and prepare the fruit. Cut into small pieces (about 5 mm). Mash berries and soft fruits. Do not crush stones or pits.
3. Pour 10 litres of boiling water into a fermentation bucket. Add sugar according to the recipe and stir. Add the fruit and stir again until all sugar has dissolved.
4. Add sachet no. 1e (enzyme) – important to add last. Stir and let sit for 3 hours.
5. Top up with cold water to a total of 23 litres.
6. Check temperature. When liquid is at max 30°C, add sachet no. 1 (yeast/nutrient), sachet no. 1c (citric acid)
7. Seal the fermenter with a lid and an airlock half-filled with water.

FERMENTATION – AFTER 2 WEEKS

Let sit at room temperature (or slightly above) for around two weeks.

Fermentation is complete when there is no foam on the surface and bubbles in the airlock have mostly stopped.

If unsure, wait a few extra days before proceeding.

STABILISER & FININGS A

8. Ensure the wine is not too sweet.

The best way is using a hydrometer – it should read 1000 or lower.

If you don't have one, taste the wine – it should not be sweet.

If it is, wait another 1–2 days before adding stabiliser.

9. Strain out the fruit (use a fine mesh or fruit strainer). Add sachet no. 2 (stabiliser).

Stir or shake vigorously to remove CO₂. Repeat 2–3 times with a few minutes in between.

10. Add sachet no. 3 (Finings A). Mix well and let sit until the next day.

NEXT DAY – FININGS B

11. Add sachet no. 4 (Finings B). Stir gently for max 15 seconds.

Let stand at table height until the wine clears.

NOTE: Do NOT shake out CO₂ at this stage – this may delay clearing considerably.

RACKING & BOTTLING

12. Rack the wine into a new vessel, leaving all sediment behind.

13. Shake to remove any remaining CO₂ thoroughly.

14. Taste the wine. Add sugar if you want it sweeter.

15. Bottle using quality corks and a good corker. Done!



RECEPT | RECIPES

Frukt	Fruit	Ingredienser Ingredients
Äpple	Apple	13 kg äpplen / apples, 500 g nypon / rosehips (crushed), 5 kg socker / sugar
Päron	Pear	13 kg päron / pears, 6 kg socker / sugar
Jordgubbar	Strawberries	8 kg jordgubbar / strawberries, 6 kg socker / sugar
Hallon	Raspberries	10 kg hallon / raspberries (skogshallon = best flavour / wild raspberries = best flavour), 6 kg socker / sugar
Björnbär	Blackberries	10 kg björnbär / blackberries (övermogna / overripe), 6 kg socker / sugar
Körsbär	Cherries	8 kg körsbär / cherries, 6 kg socker / sugar
Blåbär/Lingon	Blueberries/Lin gonberries	6 kg blåbär / blueberries, 4 kg lingon / lingonberries, 6 kg socker / sugar
Fläderblom	Elderflower	2–3 liter fläderblommor / elderflowers (utan stjälkar / no stems), 1 kg russin / raisins, saft från 4 citroner / juice from 4 lemons, 6 kg socker / sugar
Fläderbär	Elderberries	6 kg fläderbär / elderberries, saft från 3 citroner / juice from 3 lemons, 6 kg socker / sugar
Krusbär	Gooseberries	7 kg krusbär / gooseberries, 6 kg socker / sugar
Vinbär	Currants	3 kg röda vinbär / red currants, 3 kg svarta vinbär / black currants, 6 kg socker / sugar
Slånbär	Sloes	6 kg slånbär / sloes (frosthupna eller frysta & tinade / frosted or frozen-thawed), 6 kg socker / sugar
Plommon	Plums	10 kg plommon / plums (mosade utan kärnor / mashed without pits), 6 kg socker / sugar
Vindruvor	Grapes	10 kg vindruvor / grapes (syrliga, mosade / tart, mashed), 4.5 kg socker / sugar
Nypon	Rosehips	7 kg nypon / rosehips (krossade / crushed), saft från 3 citroner / juice from 3 lemons, 6 kg socker / sugar
Björksav	Birch Sap	18 liter björksav / birch sap, 1 kg russin / raisins, saft från 8 citroner / juice from 8 lemons, 5.5 kg socker / sugar
Maskrosor	Dandelions	10–15 liter maskrosblommor / dandelion flowers (endast gula delar / only yellow parts), saft från 6 citroner / juice from 6 lemons, 2 kg russin / raisins, 5.5 kg socker / sugar