

Lag din egen!

Cider

Råsaft fra norske epler

Fresh Juice Kit

1. ~~knus~~/press 2. Gjær 3. Tapp

15 LITER

EPLE CIDER

Estimerte verdier

Alc %: 7%

OG: 1.049

FG: 0.996

FRESH JUICE KIT

Inneholder 15 L pasteurisert epleråsaft fra sørlandske hager.

Presset og pakket hos Det Norske Brenneri i Grimstad

INNEHOLDER

1 pose Juice 15 liter

1 pk SafCider AB-1 5g

*Posen inneholder sedimenter som kan følge med over i gjæringskaret, uten at det forringer resultatet.

VEILEDNING

1. Hell råsaften i gjæringskaret
2. Tilsett cidergjær
3. La den gjære på 16°C i 3 uker
4. Sjekk om du har stabil FG i 3 dager
5. Fyll cidren over på flasker eller fat

For kullsyre på flasker: tilsett 7-8g sukker pr liter.

NYTTIG INFORMASJON

Gjæringstemperatur **16°C**
Ant. dager for utgjæring **21 dager**

Anbefalt:

Modningstid **3-12 mnd**
Serveringstemperatur **7°C**
Karb.sukker ved flasking **8g pr liter**
CO2 Volum **3,4 Vol**

TIPS

For en søtere cider på flaske:

Søt opp med et uggjærbart søtning-
smiddel feks sorbitol eller sukrin

For en søtere cider på fat:

Bruk gjærstopp (sorbistat og
camden) og tilsett sukker eller
dextrose til ønsket sødme

Scan QR-kode for
fremgangsmåte:



Klipp ut!

Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

LOGG

Laget dato: _____

OG: _____

FG: _____

Til gjæring, L: _____

Til flasking, L: _____

Sukker, karbon: _____

Alkohol %: _____

MIN KARAKTER

1 2 3 4 5

CIDERLAGING

For mer informasjon
om ciderlaging se her



Produsert av
Det Norske Brenneri

DET
NORSKE
BRENNERI

Utviklet av
Ølbrygging AS
i Grimstad, Norge

ØLBRYGGING
Gjør det selv!