

Bryg selv cider med Bulldog Premium Cider Kit

Nødvendigt udstyr til cider hjemmebryg:

- Fødevaregodkendt [gæringstank](#) eller [spand](#) med lufttæt låg
- [luftsluse](#)
- [hævert](#)
- flasker, [fustage](#) eller en [tryk tønde](#) (keg) med S30 ventil

Har man ikke brygget før, og gerne vil i gang uden større investering, kan man starte med at erhverve sig et brygge [startsæt](#).

En gæringstank /spand med god plads er bedst, 27L eller mere. Luftslusen bruges til at lade CO2 slippe ud uden mulighed for indgang af atmosfærisk luft. Hæverten bruges til at overføre bryggen til flasker (eller tønde), en [auto syphon](#) er bedst.

Brug kun korrekte flasker, designet til at håndtere tryk (flasker med "patent propper", flasker til krone kapsler eller PET flasker med skruelåg). Fustager (Kegs) kommer i mange former, nogle her et flyde system så du kan tappe cidere tidlige. Økonomi modeller har bund udtømning, og ingen flyder, så tapning af cidere må vente til fuld clearing.

Valgfrit udstyr:

- [hydrometer](#) (for at kontrollere gæringens fremskridt)
- [termometer](#)
- varme bakke eller bryg bælte (hvis dit værelse er alt for koldt)
- [brygge padle](#) (til omrøring)

Alle disse ting finder du her på hjemmesiden [beermachine.dk](#).

Vi er glade for, at du har valgt en Bulldog brygger Premium Cider Kit, det første rigtige bryggeri kvalitets kit til hjem bryggeren!

Bulldog brygger kit er lavet ved hjælp af usædvanlige mængder og kvalitet af råvarer, der kombinerer traditionelle brygnings værdier med moderne teknikker.

Ok, nok snak, lad os komme i gang med at brygge!

Start

- 1) Rens alt udstyr med Chempro eller andre gode rens /steriliserings produkter.
- 2) Tøm indholdet af juice posen i din steriliserede beholder. Skyl posen med varm vand, så den resterende koncentrat kommer med i gæringstanken.
- 3) Efter fyld så din gæringstank til samlet 23 L i samlede ved hjælp af en blanding af varmt og koldt vand, så du opnår en endelige flydende temperatur i intervallet 20 ° C - 30 ° C.

Pas på du ikke overstiger den temperatur din gæringstank kan holde til, vær særlig omhyggelig hvis du bruger glas. Omrør grundigt.

4) tilføj indholdet af den lille gær pose (yeast/sweetener) Omrør grundigt

Monter en vandfyldte luftsluse (gærlås) på din gæringstank og lad bryggen gære i 7-8 dage ved 20° C - 28° C omgivelsestemperatur. I køligere forhold, bruge en varmeplade eller brygge bælte.

Placer beholderen forsvarligt i tilfælde af lækager eller hvis den skumning over.

Efter 7-10 dage

5) efter 7-10 dages gæring tjekkes om gæringen er færdig, dette gøres nemmest med et hydrometer som bør vise omkring aflæsning på ca. 1000 eller under.

Hvis din aflæsning er lidt højere, lad den gære et par dage mere, og tjek igen.

Hvis du ikke har et hydrometer, så vent i 10 dage eller indtil gær-låsen er holdt med at boble.

6) Det bedste resultat opnås ved at stakke cidren om til en beholder med en [auto syphon](#), så bundfaldet efterlades. Denne instruktion behøver ikke at følges, men vil give mindre bundfald i flaskerne.

Aftapning af din cider

7) Brug kun rene steriliserede flasker, du skal bruge flasker med "patent propper", flasker til krone kapsler eller PET flasker med skruelåg.

8) Tilføj 1 strøget teskefuld sukker pr. 500 ml flaske eller 1 afrundede teskefuld til en 750 ml flaske. Vær omhyggelig med ikke at tilføje for meget da dine flasker vil kunne eksplodere.

9) forsegl flaskerne og opbevar dem et varmt sted i mindst en uge til sekundære gæring.

For mousserende cider kan der bruges fustage eller tryktønde. Tilføj 60g sukker, og forsegl grundigt. (mindre sukker hvis du bruger mindre tønder)

10) efterlad cidren et lunt sted (20-30°) i mindst en uge til sekundære gæring har fundet sted og derefter flyt flaskerne eller beholderen til et køligt sted til klaring (ca. 1 uge).