

Инструкция для приготовления Сидра

- Продезинфицируйте все емкости и оборудование, которые планируете использовать, при помощи специальных средств.

Примечание: нельзя использовать обычные кухонные моющие средства!

- Вылейте содержимое канистры в подготовленную ёмкость не менее 25 литров.

Примечание: в канистре могут находиться остатки сока. Для того, чтобы из собрать, налейте в канистру чистую воду, встряхните и вылейте в емкость

- Добавьте 2-3 литра теплой подготовленной (фильтрованной или бутилированной) воды, перемешайте.

- Доведите объем до 20-22 литров с помощью подготовленной (фильтрованной или бутилированной) холодной воды.

- Хорошо перемешайте, проверьте температуру воды - она не должна превышать 27 °С.

- Равномерно рассыпьте дрожжи по поверхности суслу.

- Плотно закройте крышку емкости и установите гидрозатвор.

- Оставьте емкость в помещении, температура которого 18-24 °С, на 14-30 дней для брожения.

- Определите окончание брожения. Признаки: редкое выделение пузырьков углекислого газа через гидрозатвор, показания гидрометра меньше или равны 1.005 единиц, показания ареометра 2% и ниже.

- При помощи сифона перелейте сидр в заранее продезинфицированные бутылки. В каждую бутылку добавьте декстрозы для дальнейшего дображивания и карбонизации сидра.

Примечание: декстроза добавляется из расчета 6-9 грамм на литр сидра.

- Плотно закройте бутылки и оставьте в теплом месте на 10 дней.

- После переместите бутылки в прохладное место на 20 дней для дальнейшего созревания или до тех пор, пока сидр не осветлится.

- Перед употреблением уберите бутылки в холодильник на 1-2 дня.

- Можете дегустировать!

Приятного употребления!