

- Tilsett posen med gjærnæring og pisk dette godt inn i safta. Deretter
3. posen med gjær. Om du har hydrometer sjekk OG (Original gravity)* Les av og noter dette ned for berekning av % alkohol. Sett på lokk og gjærlås og la den stå og gjære mellom 20-28 °C. Gjæringsprosessen tar ca. 15-40 dager, avhengig av gjæringstemperatur
 4. Sjekk om gjæringa er over enten ved å sjekke om det har stoppa å boble i gjæringslåsen, - eller ved å måle FG (Final gravity)* med eit hydrometer. Den skal ned mot ca. 1,010 på skalaen. Man tar då: $(OG - FG) \times 131,25$ så vil man få ca. % alkohol styrke. Eksempel: $1,070 - 1,010 = 0,060 \times 131,25 = 7,87\%ABV$
 5. Stikk så om cidere til eit på forhånd desinfisert kar, - enten med hevert eller eit kar med kran i botnen. La botnfallet ligga igjen. . Hopp over trinn 6 og 7 om du ikkje vil ha kolsyre i cidere din. (Joar likar best cidere utan kolsyre). Sett så cidere kaldt i 7-14 dager. Dette vil hjelpe cidere å klarne om den er litt grumsete. (Cidere er kjølevare, og er ikkje glad i luft.) Tilsett så Steviaen etter kor søt du vil ha cidere din. Prøv deg så fram med Aromaen til du har funne din favoritt smak/lukt.
Tapp så cidere på flasker, dunkar eller fat.
 6. Om du vil ha kolsyre i cidere tilsette du 8–10g sukker pr. liter cidere for å ettergjære på flaske. Eit tips kan være å lage ein sukkerlake ved å koke litt vatn og veie opp så mykje sukker man trenger for den totale mengda med cidere man har. Kjøl ned og tilsett laken i cidere, og rør GODT om. Har man Co2 utstyr kan man og tvangskarbone cidere på fat.
 7. La så cidere stå i romtemperatur i ca. 10 - 14 dagar for ettergjæring.
 8. Då er da på tide for å nyta cidere. Skål!

*** TIPS.**

Om man ynskjer å tilsetje meir enn 2 kg sukker er det ein fordel å gjera dette i to omganger. Tilsett 2 kg når konsentratet blandes inn og 0,5 kg etter ei veker gjæring. Max 2,5 kg totalt.

Viss gjæringen går litt seint på slutten kan det være effektivt å skake opp dunken ved å røra opp bunnfallet. La det stå varmt, opp til 28 grader Celcius

Ord og uttrykk:

OG = Original Gravity= Søtstoff i safta før gjæring.

FG = Final Gravity= Søtstoff i cidere etter gjæring

Humle: Fleir og fleir prøver humle i cidere. Prøv deg fram! PS! bruk humlepung.

Sjå www.cidercompagniet.no for forskjellige ciderehumler.

Den nyaste instruksjonen vil alltid vera å finne på nettbutikken sine sider

Sjekk og ut vår FAQ øverst i nettbutikken

JOAR LEVEMANN'S OPPSKRIFT PÅ GOD FJORDACIDER

Hardanger

INSTRUKSJON

LEVEMANN FJORDACIDER KIT

CIDERCOMPAGNIET

Hoy!

Til lukka med din fyrste ciderproduksjon. Eventuelt andre, tredje eller fjerde..

Etterspørselen etter det gylne gullet verkar for tida umettelig, og no skal me endeleg dela ei god oppskrift med dykk. Som dei aller fleste andre kokkar meiner, er råvarene det viktigaste. Me bruker fyrsteklasses råvarer i våre kit nettopp fordi me vil at resultatet skal bli best mogeleg. Det som er med cider er at gjæren vil omgjeve alt søtstoff til alkohol, og resultatet vil alltid verte ein veldig tørr cider. Dette kan ordnes på forskjellige måter enten ved gjærstopp eller filtrering.

For å forenkla prosessen har me tilsatt Stevia. Stevia er eit naturprodukt 250 gonger søtare enn vanlig sukker, og uten nokon kalorier. Stevia er heller ikkje gjærbart, og vil på denne måten gi cidere litt sødme sjøl om den er heilt utgått. Smart ikkje sant?

Til slutt har me tatt med ei flaske med naturleg aroma. Dette er rett og slett berre det fyrste som er dampa vekk under prosessen med å lage den reduserte safta. Det smakar ingenting, men luktar heilt nydeleg!

Hovudregelen ved ciderproduksjon:

Reinslegheit.

Cider blir i motsetning til ølbrygging ikkje varmebehandla. Derfor er desinfeksjon av alt utstyr gjerne det viktigaste du gjere. Mang ein ciderdunk har forsvunne i heimabrentsapparatet grunna villgjæring og andre ulumskheter knytt til produksjonen.

Starsan eller anna desinfeksjonsmiddel får du kjøpt i din lokale bryggebbutikk, på cidercompagniet.no eller der du kjøpte dette kittet.

NAUDSYNT UTSTYR og INGREDIENSER

- Gjæringskar i næringsmiddelkvalitet eller vinballong, gjerne to stykk slik at ein har ein å tappe over på etter gjæring.
- 2-3 Kg sukker. (Vol % CA 7-10)
- Hevert om det ikkje er kran i gjæringskaret
- Noko å oppbevare cidere i etter at den er ferdig. Gjerne plastkanner eller flasker. Om du vil ha kullsyre i cidere din bør du skaffe deg flasker som tåler trykk. F.eks. brusflasker, eller glassflasker med patentkork.
- Reingjeringsmiddel som OXI ,PBW samt desinfiserande middel som Star San eller Sani Clean

ANNA UTSTYR

- Korkeapparat
- Hydrometer (For å kontrollere alkoholprosent samt følge gjæringsprosessen)
- Flaskefyllar eller tappestang til å fylle flaskene

Dette er utstyr man kan finne i ein heimebryggerbutikk og på vår heimeside.

LA OSS GÅ I GANG

1. Reingjer utstyret med reingjerande middel etterfylgt av desinfiserande middel. Det desinfiserande middelet skal ikkje skåles bort. Tøm eventuelt overflødig middel av eller la lufttørke. Rester av Starsan vil ikkje ha nokon verknad på resultatet. Ei pumpekanne er fin å ha for å dusje utstyret med.
2. Tapp konsentratet (klipp av et hjørne av posen, då går det lettere) i gjæringskaret, og tilsett sukkeret.* Fyll så opp med lunka vatn (20-30 °C) til du har totalt 23 liter. For sikraste mogleg resultat bruk nedkjølt kokt vatn. Det var dette med reinslegheit.