

# Mangrove Jacks Cider Instruksjoner

1. Rengjør og desinfiser gjæringskar og røreskje (helst i plast eller stål) med Star San. Kok opp 3L vann.
2. Klipp opp posen helt i toppen og ta ut alt fra den «tørre siden», gjærpakke, søtningsmiddel, aroma essens og bryggeinstruksjoner. (Medfølgende instruksjon i pakken er på engelsk.)
3. Tøm ut cider ekstraktet/sirupen nedi det desinfiserte gjæringskaret og prøv å presse ut så mye du kan for å få med deg alt av ekstraktet ut fra posen.
4. Tilsett 3L kokende vann i gjæringskaret og tilsett **1kg** med fruktsukker (glukose) og rør ut inntil du ser at alt er godt oppløst og blandet sammen.
5. Topp opp til du har 23L i gjæringskaret med kaldt vann. Dette vannet kan du fint ta direkte fra vannkranen. Sjekk at temperaturen er mellom **15-28 grader**. (Om vinteren kan temperaturen bli lavere pga. svært kaldt vann)  
Hvis temperaturen er rett så kan du tilsette **gjær og søtningsmiddelet** (se lenger ned for veiledning om hvor mye du kan bruke). Rør litt rundt for å blande inn.  
**OBS! Ikke tilsett cider essensen enda! Dette er den gjennomsliktige pakken med flytende middel inni.**
  - **Om søtningsmiddel i cidere:**
    - Søt – Tilsett hele pakken.
    - Halvsøt – Tilsett ca halvparten av pakken.
    - Tørr – Ikke bruk noe av pakken.

***Hvis du brygger «Elderflower & Lime» cider settet, så skal te-posen med hylleblomst også tilsettes nå.***
6. Sett på lokk og gjærlås og fyll gjærlåsen med litt vann.
7. La gjæringsdunken stå til gjærings en plass hvor det er stabil temperatur, ca **20-25 grader i ca 14 døgn**. Hvis det er kaldere enn 20 grader kan det hende at gjæringstiden vil bli litt lengre. Det anbefales ikke å gjære på en høyere temperatur enn angitt, da det kan forringe kvaliteten på den ferdige cidere.
8. Etter **13 dager** er cidere ferdig utgjæret. Du kan ta en hydrometerprøve for å sjekke om du har nådd den forventede egenvekten. Forventet egenvekt ved ferdig gjæret cider av de forskjellige settene kan du se på tabellen her:

<b>CIDER VARIETY</b>	<b>SG - DEXTROSE BREWING SUGAR*</b>
<b>APPLE</b>	<b>1.002</b>
<b>PEAR</b>	<b>1.007</b>
<b>STRAWBERRY &amp; PEAR</b>	<b>1.007</b>
<b>MIXED BERRY</b>	<b>1.000</b>
<b>BLUEBERRY</b>	<b>1.001</b>
<b>RASPBERRY &amp; LIME</b>	<b>1.001</b>
<b>RASPBERRY &amp; MANGO</b>	<b>1.006</b>
<b>PASSION &amp; PEACH</b>	<b>1.006</b>
<b>ELDERFLOWER &amp; LIME</b>	<b>1.002</b>

9. Tilsett pakken med cider essens i bøtten og rør forsiktig med en desinfisert skje, lukk lokket igjen og la gjæringskaret stå i **24 timer** til.
10. Det har nå gått 14 dager og din cider er klar for å tappes på fat eller flaske.
11. Du kan nå tilsette 8 gram sukker pr liter cider for å karbonere på flaske.

