

1. Vyčistěte a dezinfikujte svůj fermentor, víko a míchací lopatku sterilizačním přípravkem.
2. Vyjměte přibalené sáčky ze „suché“ přihrádky sáčku a odložte je zatím stranou. Nalijte obsah „mokrého“ oddělení do dezinfikovaného fermentoru a vymačkejte zbytky.
3. Přidejte 3 l vroucí vody do fermentoru. Přidejte 1 kg dextróзовého cukru nebo běžného bílého krystalového cukru a míchejte, dokud se úplně nerozpustí.
4. Doplňte na 23 l studenou vodou z vodovodu a dobře promíchejte. Zkontrolujte, zda je



teplota kapaliny mezi 18–24 °C (64–75 °F). Pokud ne, postavte fermentor do lázně s ledovou vodou, aby se ochladila. Přidejte obsah sáčků s kvasnicemi a jablečným sladidlem a míchejte, aby se promíchal.

POZNÁMKA: Přidejte také jakékoli další suché přísady, které mohou být obsaženy (např. dubové lupínky, květiny atd.).

V tomto okamžiku nepřidávejte příchuť jablečného moštu nebo suchý chmel (pokud je součástí), budou vyžadovány později.

POZNÁMKA:

Jak ovlivnit styl sladkosti cideru?

Suché „DRY“– Nepřidávejte sáček se sladidlem.

Polosuché „Off Dry“– Přidejte polovinu sáčku sladidla.

Sladké „sweet“ – Přidejte celý sáček sladidla.

5. Nasadíte na víko fermentoru kvasnou zátku s těsněním, poté víko zajistíte . Kvasnou zátku naplníte do poloviny převařenou vychlazenou vodou, abyste chránili nápoj během fermentace.

6. Nechte fermentovat 4 dny (u sáčků, které obsahují suchý chmel) a 6 dní (u sáčků, které neobsahují suchý chmel) při konstantní teplotě mezi 18-24°C (64-75°F).

POZNÁMKA: Nižší teploty prodlouží dobu fermentace o několik dní a pod 12 °C fermentaci úplně zastaví. Použijte tepelnou podložku, abyste se vyhnuli extrémně nízkým teplotám. Fermentace nad doporučenou teplotou sníží kvalitu vašeho cideru.

7. **Pokud máte suchý chmel:** Po 4 dnech zkontrolujte měrnou hmotnost (SG) pomocí hustoměru. Pokud je SG 1,015 nebo méně, přidejte sáček s chmelovými peletami, ale nemíchejte (chmel se přirozeně rozptýlí).

Pokud je SG vyšší než 1,015, zkontrolujte znovu za 1 nebo 2 dny. Nepřidávejte chmelové pelety, dokud SG nebude 1,015 nebo nižší. Po přidání chmele nasadte víko a nechte dále kvasit.

POZNÁMKA: Suché chmelení může mít za následek malé chmelové částice v hotovém cideru. Případným chmelovým částicím se můžete vyhnout použitím chmelového sáčku pro suché chmelení. To však může mít za následek slabší chmelovou chuť a aroma v hotovém cideru.

Nechte kvasit další 2 dny nebo dokud kvasná zátka nepřestane bublat.

Pokud balení neobsahuje suchý chmel: Po 6 dnech nebo když kvasná zátka přestane bublat, zkontrolujte SG pomocí hustoměru. Pokud je fermentace dokončena kvasná zátka přestane bublat a sg stupnice neklesá = fermentace je u konce..

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: NELAHVUJTE, DOKUD NEBUDE FERMENTACE UKONČENA. JEDINÝ ZPŮSOB, KTERÝM SI MŮŽETE BÝT ZCELA JISTI, ŽE JE FERMENTACE DOKONČENA, JE NEKLESAJÍCÍ HODNOTA SG PO DOBU 48 HODIN.

8. Jakmile je fermentace dokončena, přidejte do **fermentoru příchut' cideru** a dobře promíchejte dezinfikovanou lžící. Nasadte víko a kvasnou zátku a nechte 24 hodin odstát, aby se kvasnice před plněním znovu usadily.

9. Použijte plastové PET nebo skleněné lahve s patentním uzávěrem. Skleněné lahve, které mají sebemenší oděrky, praskliny nebo nedokonalosti nepoužívejte. Nepoužívejte láhve na jedno použití.

10. Přelijte Cider do lahví, ponechte 5 cm prostor nad hladinou (měřte od samého vrcholu láhve). Před uzavřením lahví přidejte Drops (nahrazuje cukr; jedna kapka odpovídá 1/2 lžičky cukru). 3g na 0,5l moštu.

11. Lahvičky uzavřete a uložte na teplé místo po dobu 5 dní, než je přemístíte na chladné, tmavé místo pro další zrání a čeření nápoje.

PODÁVÁNÍ A SKLADOVÁNÍ

Cider je připraven k pití, jakmile je čirý, ale pro jemnější cider jej ponechte na další 2 týdny někde v chladu a temnu. Podávejte vychlazené. Kvasnicový zákal není závadou.