

ARSEGAN®

Zelf Cider Maken In 7 - 10 Dagen In Elf Stappen

Dit ciderpakket bevat geconcentreerd appelsap van de beste kwaliteit, in combinatie met natuurlijke geur- en smaakstoffen. De speciale cidergist laat het specifieke karakter en aroma van de gebruikte vruchten optimaal tot hun recht komen. Het resultaat is een sprankelende cider die al na een maand kan worden gedronken!

Voor het maken van
20 liter cider



Brouwmateriaal en Apparatuur

Gebruik voor een optimaal resultaat:

- **EEN BROUWEMMER, OF EEN VOOR LEVENSMIDDELEN**

GESCHIKTE GISTINGSFLES. Neem een fles of emmer met een ruime capaciteit (25 liter of meer). Een extra exemplaar wordt aanbevolen voor het overhevelen.

Zie hieronder bij Controle, Hevelen en Bottelen.

- **WATERSLOT**

- **UITSCHUIFBARE HEVELSLANG**

- **FLESSEN OF EEN DRUKVAT: voor het bottelen.**

- **SPECIAAL REINIGINGSMIDDEL**

- **OPTIONEEL:**

- | | |
|---------------|-------------------------------|
| - Hydrometer | - Verwarmingsriem (Brew Belt) |
| - Thermometer | - Roerspaan of lepel |



Vorbereiding

Maak de gistingsfles en alle gereedschap goed schoon met een sulfietoplossing en spoel daarna alles met water twee keer goed na.

Gebruik lauw maar **nooit** heet of kokend water!

Let op: een gewoon (huishoud) schoonmaakmiddel is niet geschikt en laat schadelijke resten na.

Start

1. Open de verpakking en doe het appelsapconcentraat in de gereinigde gistingsfles. Vul de zak met wat warm water en spoel hiermee de zak uit. Voeg dit spoelwater ook toe aan de gistingsfles.
2. Gebruik lauw water van ongeveer 30 °C om de hoeveelheid aan te vullen TOT 20 liter.
3. Strooi de inhoud van zakje 1 (**yeast/sweetener**) over de vloeistof. Roer vervolgens alles een minuut goed om.
4. Doe de stop op de fles, vul het waterslot voor de helft met water en plaats stop en waterslot op de gistingsfles.

Gisting

5. Zet de fles op een plaats waar u deze later makkelijk kan overhevelen en laat deze op een temperatuur van 20-28 °C staan. Denk aan de kans op lekken, overstromen etc. op de plek waar u de gistingsfles neerzet.
Een lagere temperatuur betekent dat de gisting langer duurt.
De gisting start gemiddeld binnen 1 tot 2 dagen en wordt zichtbaar d.m.v koolzuurbelletjes in het waterslot.
Het gistingsproces duurt ongeveer 7 - 10 dagen.

Controle, Hevelen en Bottelen

6. Na 7-10 dagen gisten moet u controleren of het gistingsproces is beëindigd. Gebruik bij voorkeur een hydrometer om te controleren of alle suiker is vergist. Het S.G. (densiteit) moet rond de 1000 zijn.
Als de vergisting nog niet is beëindigd, laat dan de gistingsfles nog een dag of twee staan en controleer nogmaals. Als u geen hydrometer heeft laat u de inhoud 10 dagen gisten, of net zolang tot er geen belletjes in het waterslot verschijnen.

7. Hevel de cider over in een andere gistingfles met een hevel waarbij het dikke bezinsel of droesem achterblijft. U kunt deze stap eventueel overslaan maar dan krijgt u meer bezinsel in de ciderflessen. Gebruik geen middelen om de cider te klaren, tenzij u een 'stille' cider zonder koolzuur wilt maken. (Klaringsmiddelen zijn niet meegeleverd)

Hevel de cider over in schone, gesteriliseerde wijnflessen (of in een drukvat, zie stap 9). Gebruik flessen met een beugelsluiting of bierflessen met kroonkurken, of PET flessen met schroefdoppen. U kunt voor het bottelen in flessen het beste een afvulpijpje gebruiken.

8. Voeg een afgestreken theelepel suiker of 1 klontje bottelsuiker (carbonation drop) toe per 500 ml. fles, of een volle theelepel / 2 klontjes per 750 ml. fles. Let erop dat u niet meer toevoegt: dit verhoogt het risico op exploderen van de fles.
9. Sluit de flessen af met een kroonkurk, beugel of PET schroefdop zodat de vloeistof goed onder druk wordt gehouden. Plaats de flessen tenminste 1 week in een warme omgeving om de cider nogmaals te laten gisten. Een S30 vat of vergelijkbaar drukvat kan ook worden gebruikt voor het maken van mousserende ciders. Hevel de inhoud over in het vat, voeg 60g suiker toe en sluit het vat af.
10. Laat de cider 5 dagen staan in een ruimte met een temperatuur van 20-30 °C. om de nagisting (d.w.z. de toevoeging van koolzuur) op gang te brengen. Verplaats de flessen dan naar een koele plek om de cider te klaren.
11. Laat de flessen op een koele plek staan totdat de cider helder is. Dit duurt tenminste een week.

Klaar! Geniet van uw zelfgemaakte cider!

Opmerking: Wilt u een 'stille' cider (zonder koolzuur), laat dan de cider nog een week staan om te klaren, (of gebruik een klaringsmiddel zoals Alcotec Turbo Klar om de cider in 24 uur te klaren), voordat u gaat bottelen. Hevel dan de cider over in een fles en voeg geen suiker toe. Een cider zonder koolzuur kan in een fles met een normale sluiting worden bewaard, zoals wijnkurken e.d.