

Návod na výrobu nápoje Cider z koncentráту Bulldog

Nejprve je nutné vydezinfikovat fermentační nádobu (mikropivoar) a všechno, co přijde do styku s mladinovým koncentrátem nebo potom následně s mladinou. Použijte dezinfekční prostředky z naší nabídky a postupujte podle návodu k nim.

Do okapané fermentační nádoby napustíme asi do poloviny vodu. Můžeme použít balenu, nebo kvalitní vodu z vodovodu. Celý obsah sáčku s koncentrátem rozmícháme ve fermentační nádobě, doplníme vodu na celkový objem 23 litrů.

Teplota mladiny ve fermentační nádobě by měla být v rozmezí 20°C – 28°C. Pokud ano, rozmícháme v ní kvasnice ze sáčku (Cider Yeast). Všechno řádně promícháme a fermentační nádobu uzavřeme. Na víko nasadíme kvasnou zátku s převařenou vodou.

Za několik hodin (12-48h) začne z nádoby přes kvasnou zátku unikat oxid uhličitý. To je důkaz toho, že primární kvašení začalo. Kvašení trvá asi jeden týden až dva. Doba kvašení je závislá na více faktorech. Zejména na teplotě a počáteční hustotě. Teplotu okolí udržujeme v rozmezí 20-28°C. Kvašení trvá asi jeden týden až dva (podle teploty). Konec nastává, když z nádoby přestává unikat oxid uhličitý a hustota nápoje se ustálí. Nápoj se bude čistit - ztrácet zákal. Zhruba po týdně změříme hustotu odebráním vzorku z výpustného ventilu do odměrného válce a hustoměrem změříme hustotu. Zavřený výpustný ventil propláchneme vlažnou vodou. Pokud je hustota po dva dny stále stejná, stočíme.

Do vydezinfikovaných lahví (nepoužívejte horkou vodu na PET lahve) dáme dextrózu. Na 0,5 litrů jedna část odměrky označená 0,5. Jsou to 3 gramy. (Postupným získáváním zkušeností si sami můžete určit, kolik dextrózy přidáte a tím si nápoj nasytit podle své chuti.) Do takto připravených lahví stočíme obsah fermentační nádoby. Pozor! Pokud bychom stáčeli dříve než by bylo dokončeno primární kvašení, může dojít k explozi lahve, nebo bude nápoj v lepším případě cítit kvasnicemi, či moc "živý".

Uzavřené lahve skladujeme ve svislé poloze asi 10 dní při teplotě 20-28°C, aby proběhla druhotná fermentace a cider se nasýtil oxidem uhličitým. Poté nápoj uložíme na chladnější místo, třeba do sklepa. Váš vlastnoručně vyrobený cider se dá konzumovat po čtrnácti dnech, ale jeho chuť vynikne zhruba po měsíci až dvou ležení. Čím ho necháte déle zrát, tím bude jeho chuť lepší. Dobře v chladu uskladněný svrchně kvašený cider vydrží rok i déle. Před konzumací vyléváme opatrně z lahví do sklenic, abychom nerozvířili kvasnice ze dna. Při výrobě i ležení chraňte nápoj před slunečním světlem.

Návod na výrobu nápoje Cider z koncentráту Bulldog

Nejprve je nutné vydezinfikovat fermentační nádobu (mikropivoar) a všechno, co přijde do styku s mladinovým koncentrátem nebo potom následně s mladinou. Použijte dezinfekční prostředky z naší nabídky a postupujte podle návodu k nim.

Do okapané fermentační nádoby napustíme asi do poloviny vodu. Můžeme použít balenu, nebo kvalitní vodu z vodovodu. Celý obsah sáčku s koncentrátem rozmícháme ve fermentační nádobě, doplníme vodu na celkový objem 23 litrů.

Teplota mladiny ve fermentační nádobě by měla být v rozmezí 20°C – 28°C. Pokud ano, rozmícháme v ní kvasnice ze sáčku (Cider Yeast). Všechno řádně promícháme a fermentační nádobu uzavřeme. Na víko nasadíme kvasnou zátku s převařenou vodou.

Za několik hodin (12-48h) začne z nádoby přes kvasnou zátku unikat oxid uhličitý. To je důkaz toho, že primární kvašení začalo. Kvašení trvá asi jeden týden až dva. Doba kvašení je závislá na více faktorech. Zejména na teplotě a počáteční hustotě. Teplotu okolí udržujeme v rozmezí 20-28°C. Kvašení trvá asi jeden týden až dva (podle teploty). Konec nastává, když z nádoby přestává unikat oxid uhličitý a hustota nápoje se ustálí. Nápoj se bude čistit - ztrácet zákal. Zhruba po týdně změříme hustotu odebráním vzorku z výpustného ventilu do odměrného válce a hustoměrem změříme hustotu. Zavřený výpustný ventil propláchneme vlažnou vodou. Pokud je hustota po dva dny stále stejná, stočíme.

Do vydezinfikovaných lahví (nepoužívejte horkou vodu na PET lahve) dáme dextrózu. Na 0,5 litrů jedna část odměrky označená 0,5. Jsou to 3 gramy. (Postupným získáváním zkušeností si sami můžete určit, kolik dextrózy přidáte a tím si nápoj nasytit podle své chuti.) Do takto připravených lahví stočíme obsah fermentační nádoby. Pozor! Pokud bychom stáčeli dříve než by bylo dokončeno primární kvašení, může dojít k explozi lahve, nebo bude nápoj v lepším případě cítit kvasnicemi, či moc "živý".

Uzavřené lahve skladujeme ve svislé poloze asi 10 dní při teplotě 20-28°C, aby proběhla druhotná fermentace a cider se nasýtil oxidem uhličitým. Poté nápoj uložíme na chladnější místo, třeba do sklepa. Váš vlastnoručně vyrobený cider se dá konzumovat po čtrnácti dnech, ale jeho chuť vynikne zhruba po měsíci až dvou ležení. Čím ho necháte déle zrát, tím bude jeho chuť lepší. Dobře v chladu uskladněný svrchně kvašený cider vydrží rok i déle. Před konzumací vyléváme opatrně z lahví do sklenic, abychom nerozvířili kvasnice ze dna. Při výrobě i ležení chraňte nápoj před slunečním světlem.