

## Návod na výrobu nápoje Cider z koncentrátu Magnum

Nejprve je nutné vydezinfikovat fermentační nádobu (mikropivovar) a všechno, co přijde do styku s koncentrátem nebo potom následně s mladinou. Dá se použít například SAVO Original, nebo dezinfekční prostředky z nabídky. Poté vše opláchneme nejlépe horkou převařenou vodou a necháme okapat.

Do okapané fermentační nádoby napustíme asi do poloviny vodu. Můžeme použít balenou, nebo kvalitní vodu z vodovodu. Celý obsah plechovky s koncentrátem rozmícháme ve fermentační nádobě. Přidáme 1- 1,3 kg dextrózy. Její množství ovlivní obsah alkoholu. Doplníme obsah nádoby na 23 litrů. Z plechovky o obsahu 1,75 kg s 1 kg dextrózy lze vyrobit 23 litrů nápoje s 5% alkoholu, nebo s 1,3 kg dextrózy a naředění na 18 litrů cider se 7% alkoholu.

Teplota mladiny ve fermentační nádobě by měla být v rozmezí 25°C – 30°C. Pokud ano, rozmícháme v ní kvasnice ze sáčků pod víčkem (Cider Yeast). Všechno řádně promícháme a fermentační nádobu uzavřeme. Na víko nasadíme kvasnou zátku s převařenou vodou.

Za pár hodin začne z nádoby přes kvasnou zátku unikat oxid uhličitý. To je důkaz toho, že primární kvašení začalo. 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 týdnu 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, přidáme do kvasné nádoby tekutou přírodní esenci z pod víčka (flavouring), promícháme, nádobu znovu uzavřeme a stáčíme pomocí stáčeče až další den.

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.