



Mangrove Jack's siidri valmistamise juhend

1. Puhasta ja steriliseeri kääritusnõu ja kõik muu kasutuses olev varustus.
2. Eemaldage kõik kuivained (*dry*) ning pange need hetkel kõrvale. Valage kõik vedelad ained oma steriliseeritud kääritusnõusse ning vajadusel pigistage pakki, et kõik kätte saada.
3. Lisage 3L keedetud vett kääritusnõusse. Sinna hulka 1kg pruulimissuhkurt (dekstroosi) ning segage kuniks lahustunud.
4. Lisage külma vett nii palju, kuni kogu maht on 23L ning segage hästi läbi. Veenduge, et vedeliku temperatuur jääks vahemikku 18–24°C. Kui ei ole, siis laske vedelikul maha jahtuda. Lisage siidripärm ning magusaine ning segage. **MÄRKUS:** Lisage ka muud komplektis olevad kuivained (nt. tammelaastud, lilled) **Ärge lisage siidri maitseid (*cider flavor*) praegu, neid läheb vaja hiljem.**

Märkus magusaine lisamiseks:

Kuiv siider – ärge lisage magusainet

Poolkuiv – lisage pool magusaine pakist

Magus – lisage terve magusaine pakk

5. Asetage kääritusnõule kaas koos õhulukuga peale, veendudes, et kaas on tihedalt kinni. Täitke õhulukk poole peale jahutatud keeduveega või puhastusvahendi lahusega, et kaitsa virret bakterite eest.
6. Jätke käärima kuueks päevaks stabiilsel temperatuuril vahemikus 18–24°C.
Märkus: Jahedamal temperatuuril kääritusprotsess pikeneb mõne päeva võrra, kui temperatuur on aga alla 12°C lõpeb käärimine sootuks. Kääritades soovitatust kõrgemal temperatuuril vähendab aga lõpptulemuse kvaliteeti.
7. Kuue päeva möödudes või kui õhulukk lõpetab mulksumise, mõõtke tihedust (SG) hüdromeetriga. Kui kääritusprotsess on lõppenud, peaks SG olema all toodud tabeli näitudega sama või kahe punktilise erinevusega, mitte rohkem. Kui näit ei klapi, jätke veel mõneks päevaks käärima ja kontrollige uuesti.

Siider	SG – kasutades dekstroosi
Õun	1.002
Pirn	1.007
Maasikas ja pirn	1.007
Marja	1.000
Mustika	1.001
Vaarika ja laimi	1.001
Vaarika ja mango	1.006
Virsiku ja passioni	1.006
Leedriõie ja laimi	1.002
Brewer's Series Õun	1.000

8. Kui käärimine on lõppenud, lisage maitseid kääritusnõusse ja segage hoolikalt steriliseeritud lusikaga. Asetage kaas koos õhulukuga tugevalt peale tagasi ning jätke vähemalt 24 tunniks seisma, et pärm saaks tagasi anuma põhja settida.
9. Puhastage ja steriliseerige pudelid ja muu varustus, millega oma siidrit villima hakkate. Veenduge, et teie klaaspudelitel poleks defekte ega väikseid mõrasid.
10. Villige oma siider pudelisse, jättes pudeli tippu umbes 5cm õhuruumi. Enne korgi peale panekut lisage suhkurt, vastavalt pudeli suuruse kohta 6g/L.
11. Sulgege oma pudelid ning hoidke toatemperatuuril viis päeva, peale mida asetage nad pimedasse ja jahedasse ruumi vähemalt nädalaks.

Teie siider on valmis joomiseks siis, kui ta on ära settinud ja selge. Ümaramateks maitseteks soovitame jätta jahedasse seisma vähemalt paariks nädalaks. Serveerige jahutatult. Selge siidri jaoks ärge setet klaasi valage. Häguse siidri puhul kallutage enne avamist pudelit ühe korra üles-alla.