

# Anleitung CIDER

## CRAFT SERIES

### WICHTIG - Lesen Sie diese Anleitung zuerst durch:

Bitte werfen Sie den Beutel nicht weg, bevor Sie diese Anleitung gelesen haben, da sie wichtige Informationen für eine erfolgreiche Herstellung Ihres Cider enthält.

Eine Tabelle mit spezifischen Gewichten (SG) finden Sie Online unter:  
[mangrovejacks.com/pages/sg-readings](http://mangrovejacks.com/pages/sg-readings)



1. Reinigen und desinfizieren Sie ihren Gärbehälter, den Deckel und ihr Maischepaddel mit einem geeignetem Reinigungs- und Desinfektionsmittel.
2. Entnehmen Sie das Päckchen vom 'trockenen' Teil des zweitaschen-Beutels und legen Sie es vorläufig bei Seite. Gießen Sie den 'flüssigen' Bestandteil in den sterilisierten Gärbehälter und achten Sie darauf, alles aus dem Beutel heraus zu drücken.
3. Geben Sie 3 Liter heißes Wasser in den Gärbehälter. Zusätzlich noch 1 kg Traubenzucker oder normalen weißen Zucker und rühren Sie so lange, bis alles komplett aufgelöst ist.
4. Füllen Sie den Behälter auf 23 Liter mit Wasser auf und rühren Sie wieder gut um. Prüfen Sie, ob Ihre Temperatur der Flüssigkeit bei 18-28°C liegt. Wenn nicht, kühlen Sie den Gärbehälter bitte runter. Erst dann geben Sie die Cider Hefe und das Päckchen des Cider Süßers hinzu und rühren um. **WICHTIG: Geben Sie die Cider Essenz jetzt noch nicht hinzu. Sollten Sie einen Tee-Beutel mit getrockneten Holunderbüten haben, können Sie diesen nach Zugabe der Hefe ebenfalls hinzu geben.**

## SÜSSE beim CIDER

**Trocken** - keine Süße zugeben

**Halbtrocken** - die Hälfte der Süße hinzufügen

**Lieblich** - die komplette Süße hinzufügen

5. Bringen Sie das Gärröhrchen und Tülle am Deckel des Fermenters an und verschließen Sie den Gärbehälter indem sie sicherstellen, dass dieser luftdicht geschlossen ist. Füllen Sie das Gärröhrchen zur Hälfte mit Wasser um Ihren Cider während der Gärung zu schützen.
6. Die Gärung sollte bei einer konstanten Temperatur von 20 – 25°C für mindestens 6 Tage ablaufen. Niedrigere Temperaturen verlängert die Gärung um ein paar Tage; Unter 15°C wird die Gärung stoppen. Nutzen Sie ein Wärmekissen oder Decke um zu niedrige Temperaturen zu verhindern. Eine Gärung über der angegebenen Temperatur verschlechtert Ihre Qualität des Cider.
7. Nach 6 Tagen (oder wenn keine Blasen mehr im Gärröhrchen zu sehen sind), prüfen Sie das spezifische Gewicht (SG) mit einem Hydrometer. Wenn die Fermentation abgeschlossen ist sollte der Gehalt um etwa 2 Punkte den Sie oben wie beschrieben aus der Tabelle entnommen haben abweichen. Wenn nicht, lassen Sie den Cider noch ein paar Tage länger gären bevor Sie ihn erneut prüfen..

**WICHTIGE WARNUNG:** Füllen Sie niemals ab bevor die Gärung abgeschlossen ist. Der einzige Weg um sicher zu stellen, dass sie beendet ist, ist es, wenn der SG sich innerhalb 48 Stunden nicht mehr ändert

8. Wenn die Gärung abgeschlossen ist, geben Sie die Cider Essence hinzu und rühren Sie das Ganze mit einem sterilen Maischepaddel gut um. Bringen Sie dann den Deckel wieder an und lassen Sie es für weitere 24 Stunden stehen um der Hefe die Möglichkeit zu geben sich wieder abzusetzen bevor Sie abfüllen.
9. Reinigen und desinfizieren Sie die Flaschen und Abfüllschläuche bevor Sie sie benutzen. Sortieren Sie Glasflaschen mit Abplatzungen oder Beschädigungen aus. **Benutzen Sie nur Mehrwegflaschen.**
10. Füllen Sie ihren Cider in ihre Flaschen ab, in dem Sie 5 cm oben platz lassen (abgemessen vom oberen Rand der Flasche). Bevor Sie die Flaschen verschließen, geben Sie noch einen Karbonisierungs-Drop (als Ersatz auch Zucker, ½ Teelöffel für ein Drop) hinzu. Für den genauen Gebrauch folgen Sie der Anleitung auf den Karbonisierungs-Drops.
11. Verschließen Sie die Flaschen und bewahren Sie sie für 5 Tage an einem warmen Platz auf, bevor Sie an einem kühlen und dunklen Ort eingelagert werden.

## LAGERN und SERVIEREN

Ihr Cider ist nach einer Woche in der Flasche bereit zum trinken, für einen weicheren Cider lagern Sie ihn weitere zwei Wochen an einem kühlen und Dunklen Platz. Gekühlt genießen. Für klaren Cider gießen Sie ihn in einen Servierkrug bevor Sie ihn genießen. Für einen naturtrüben Cider schwenken Sie die Flasche leicht bevor Sie ihn servieren.