Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:02

Link do produktu: https://homebrewing.pl/mangrove-jacks-cydr-jablkowy-2-4kg-p-1717.html



Mangrove Jack’s Cydr Jabłkowy 2,4kg

Cena	**156,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1717**
Producent	**Mangrove Jack's**

Opis produktu

Mangrove Jack’s Cydr Jabłkowy 2,4kg

W zestawie drożdże do cydru Mangrove Jack’s.
Dokupić należy 1kg glukozy + glukozę lub cukier do refermentacji
Moc: 5,2%
Kolor złocisty

INSTRUKCJA:

1. Pamiętaj aby sprzęt używany do przygotowania cydru był wymyty i zdezynfekowany.
2. Wyjmij saszetki z "suchego" przedziału torebki i odłóż na bok. Przelej płynną zawartość do fermentora.
3. Wlej 3L wrzącej wody do fermentora, dodaj 1 kg cukru lub glukozy i dokładnie wymieszaj do całkowitego rozpuszczenia.
4. Uzupełnij fermentor do 23L objętości zimną wodą i dobrze wymieszaj. Sprawdź, czy temperatura nastawu wynosi 18-28°C, jeśli nie, przenieś fermentor do wanny z zimną wodą aby go schłodzić.
5. Po osiągnięciu 18-28°C dodaj saszetki z drożdżami YEAST i słodzikiem SWEETENER wymieszaj. UWAGA: nie dodawaj saszetki z esencją CIDER ESSENCE w tym momencie.Saszetkę ze słodzikiem SWEETENER dodawaj: na cydr wytrawny - nie dodawaj saszetki ze słodzikiem, na cydr półwytrawny - dodaj połowę saszetki ze słodzikiem, na cydr słodki - dodaj całą saszetkę. Dokładnie wymieszaj całość.
6. Załóż pokrywę z rurką fermentacyjną. Pamiętaj o zalaniu rurki fermentacyjnej wodą.
7. Pozostaw do fermentacji w stałej, ciepłej temperaturze, pomiędzy 20-25°C przez co najmniej 6 dni. Niższa temperatura wydłuży czas fermentacji o kilka dni, poniżej 15°C fermentacja zatrzyma się całkowicie. Fermentacja powyżej zalecanej temperatury zaniży jakość finalną cydru.
8. Po zakończonej fermentacji, stan cukru zmierzony za pomocą cukromierza powinien wskazywać 0 lub poniżej. Należy przeprowadzić dwie próby jedna po drugiej w odstępie 1 dnia. Zmniejszająca się wartość na wskaźniku oznacza, że proces fermentacji postępuje nadal i trzeba jeszcze poczekać, a gdy wartość pozostaje niezmienna oznacza to, że nastaw przestał fermentować.
9. Po zakończeniu fermentacji dodaj saszetkę z esencją Cydr Essence do fermentora i dobrze wymieszaj, pozostaw na 24 godziny do sklarowania. Po 24 godzinach cydr jest gotowy do butelkowania.
10. Zlej cydr znad osadu do czystego fermentora. Przygotuj w garnuszku dawkę glukozy do refermentacji 7g na każdy 1 litr gotowego cydru. Rozpuść w gorącej wodzie i dodaj do całości cydru w fermentorze. Dokładnie wymieszaj. Teraz cydr jest gotowy do butelkowania.
11. Cydr butelkujemy do zdezynfekowanych butelek piwowarskich lub innych odpornych na wysokie ciśnienie. Cydr w butelkach trzymamy w temperaturze pokojowej przez 5 dni, następnie przenosimy w chłodniejsze miejsce. Po kilku dniach cydr jest gotowy do spożycia.