



VALMISTUSOHJE

TÄRKEÄÄ

Älä heitä pussia pois, ennen kuin olet lukenut nämä ohjeet, koska pussista löytyy tarvittavia tietoja onnistuneeseen valmistukseen. Suosittelemme ottamaan valmistuserän numeron ylös pussin pohjasta.

Lisätietoa: mangrovejacks.com

1. Puhdista ja desinfioi käymisastia, sen kansi ja sekoituslasta. Noudata puhdistus- ja desinfiointiaineiden pakkausten ohjeistusta.
2. Poista annospussit ison pussin kuivaosasta. Jätä ne sivuun odottamaan. Kaada ison pussin sisältö desinfiomaasi käymisastiaan, viimeistä pisaraa myöden.
3. Lisää 3 litraa *kiehuvaa* vettä käymisastiaan. Lisää 1 kg panimosokeria tai tavallista kidesokeria. Sekoita, kunnes sokeri on täysin liuennut.
4. Täytä käymisastia 23 litraan asti kylmällä vedellä ja sekoita. Tarkista, että nesteen lämpötila on **18– 24°C**. Lisää siiderihiiva- ja makeutuspusseja, sekoita. *Huom. Lisää myös muut mahdolliset kuivat lisäaineet (esim. tammilastut, kukat jne.) Älä lisää siiderimausteita tai humalia (jos kuuluvat pakkaukseen), ne lisätään myöhemmin.*

SIIDERIN MAKEUS

Kuiva – jätä makeutuspusseja lisäämättä

Puolikuiva – lisää puolikas makeutuspusseja

Makea – lisää koko makeutuspusseja

5. Asenna käymisastian kanteen vesilukko tiivisteineen. Sulje kansi ilmatiiviisti. Täytä vesilukon "U" puoleen väliin puhtaalla vedellä tai desinfiointiliuoksella.
6. Jätä käymään *neljäksi* päiväksi (humalia sisältävät) tai *kuudeksi* päiväksi (ei humalia sisältävät) tasaiseen 18 – 24°C lämpötilaan.

HUOMIO: Viileämmät lämpötilat lisäävät käymisajan pituutta ja alle 12°C:ssa käyminen pysähtyy kokonaan. Käytä lämmitysalustaa välttääksesi viileitä lämpötiloja. Käyminen alemmissa lämpötiloissa heikentää myös siiderin laatua.

7. **Jos pakkaukseen kuuluu humalia:** tarkista neljän päivän jälkeen ominaispainomittarilla, onko ominaispaino 1,015 tai sen alle. Jos ominaispaino on tämän alle, lisää humalapellettipussi, mutta **älä sekoita** (humalat hajoavat luonnollisesti). Jos ominaispaino on yli 1,015, tarkistusmittaa uudelleen päivän tai kahden päästä. Älä lisää humalapellettejä ennen kuin ominaispaino on laskenut alle 1,015. Kun humalat on lisätty, asenna kansi tiiviisti.

HUOMIO: Humalointi voi jättää pieniä humalamuruja valmiiseen siideriin. Voit välttää murut käyttämällä siiviläpussia. Tämä kuitenkin voi puolestaan vähentää humalan makua lopputuotteessa.

Jätä siideri käymään kahdeksi päiväksi tai kunnes vesilukko on lakannut pulputtamasta. Tarkista ominaispaino uudestaan. Jos käyminen on valmista, näyttää ominaispainomittari alla olevan *taulukon* mukaista arvoa. Tarvittaessa jätä siideri käymään vielä pariiksi päiväksi.

Siiderimaku	Ominaispaino (panimosokerilla)
Omena	1.002
Päärynä	1.007
Mansikka & Päärynä	1.007
Marjasekoitus	1.000
Mustikka	1.001
Vadelma & Lime	1.001
Vadelma & Mango	1.006
Persikka & Passion	1.006
Seljankukka & Lime	1.002
Humaloitu omena	1.002
Rosé	1.002
Brewer's Series Omena	1.000

Valmiiden siidereiden ominaispaino

Jos pakkaukseen ei kuulu humalia: Kuuden päivän jälkeen tai kun vesilukko on lakannut pulputtamasta, tarkista ominaispaino. Yllä olevaan *taulukkoon* vertaamalla näet vastaako ominaispaino valmiin siiderin ominaispainoa. Tarvittaessa jätä siideri käymään vielä pariiksi päiväksi.

VAROITUS: ÄLÄ PULLOTA SIIDERIÄ ENNEN KUIN KÄYMINEN ON PÄÄTTYNYT. KUN OMINAISPAINOMITTARIN ARVO PYSYY MUUTTUMATTOMANA 48 TUNTIA, ON KÄYMINEN PÄÄTTYNYT.

8. Kun käyminen on päättynyt, lisää käymisastiaan siiderimauste ja sekoita hyvin desinfioidulla sekoituslastalla. Laita kansi ja vesilukko takaisin paikoilleen ja jätä siideri asettumaan vuorokaudeksi.
9. Puhdista ja desinfioi pullot sekä lappo ennen käyttöä. Käytä ehjiä ja paineenkestäviä pulloja. **Älä käytä kertakäyttöisiä pulloja.**
10. Laske siideri pulloihin lapolla, jätä pullon kaulaan 5cm tyhjäksi. Ennen pullojen sulkemista, lisää hiilihapotustabletti (korvaa sokerin; sokeria puolikas ruokalusikallinen per 0,5l pullo). Noudata hiilihapotustablettien pakettin ohjeistusta. Esimerkiksi Coopers Carbonation Dropseja 1 tabletti per 330–375 ml pullo. Sulje pullojen korkit. Varastoi pullot huoneenlämpöön viideksi päiväksi. Tämän jälkeen siirrä pullot viileään ja pimeään paikkaan viikoksi, jotta siideri kirkastuu.

TARJOILU JA VARASTOINTI Siideri on valmista juotavaksi heti kun se on kirkastunut. Halutessasi pehmeämmän maun, jätä siideri viileään ja pimeään kahdeksi lisäviikoksi. Tarjoa viilennettynä. Kirkas siideri on hyvä dekantoida ennen tarjoilua. Sameaa siideriä puolestaan on hyvä hieman käännellä pullossa ennen tarjoilua.