

Olet siis valmiina valmistamaan erän raikastavaa, alkoholipitoista spritzeriä! Se on todella helppoa. Käytä, mausta ja pullota! Neljän viikon päästä voit rentoutua kädessäsi täydellinen kesäjuoma, jota kelpaa nauttia ympäri vuoden.

LAITA NÄMÄ MUISTIIN ENNEN ALOITTAMISTA:

Ominaispaino aluksi – 1.028 – 1.032

Ominaispaino lopuksi – 1.002 tai alle

Vaihe 1 – Käyminen

1. Puhdista ja desinfioi käymisastia, kansi ja sekoituslasta.
2. Kaada sokerisiirappipussi viimeistä tippaa myöden käymisastiaan.
3. Lisää 1 litra *kiehuvaa* vettä ja sekoita.
4. Täytä käymisastia kylmällä vedellä 20 litraan asti ja sekoita kunnolla. Tarkista, että nesteen lämpötila on 18 – 26 °C. Lisää hiiva ja hiivaravinne-pussi sekä makeutusainepussi, sekoita.
5. Asenna vesilukko ja tiiviste kanteen. Kiinnitä kansi ilmatiiviisti käymisastiaan. Täytä vesilukko puolilleen keitetyllä vedellä tai desinfiointiaineella. Anna olla seitsemän (7) päivää 18 – 26 °C:ssa tai kunnes vesilukko on ollut pulputtamatta 48 tuntia.
6. Seitsemän päivän jälkeen tai kun vesilukko on ollut 48 tuntia pulputtamatta, tarkista ominaispaino. Jos käyminen on loppunut, ominaispainon tulisi olla 0.998 – 1.002. Jos ominaispaino ei ole edellä mainituissa arvoissa, anna käydä vielä pari päivää.

TÄRKEÄÄ! ÄLÄ KOSKAAN PULLOTA ENNEN KUIN KÄYMINEN ON LOPPUNUT. OMINAISPAINON TULEE OLLA MUUTTUMATTOMANA 48 TUNTIA.

Vaihe 2 – Maustaminen

7. Kun käyminen on loppunut, lisää esanssipussi ja sekoita. Jos kegität, siirry suoraan kohtaan 11. Muulloin, normaalisti pullottaessa, asenna kansi sekä vesilukko takaisin ja anna olla 24 tuntia. Tällöin hiiva saa asettua.

Vaihe 3 – Pullotus

8. Puhdista ja desinfioi pullot sekä lappo. Älä koskaan käytä pulloja, joissa on siruja, halkeamia tai muita pikkuvikoja. Älä myöskään käytä kertakäyttöpulloja.
9. Lappoa *hard seltzer* pulloihin, jätä tyhjää 5cm pullonsuuhun. Ennen korkitusta lisää jälkikäymissokeri; (Coopers) Carbonation Dropseja 1 per 375ml pullo, 1,5 per 500ml ja 2 per 740ml, 1 tl panimosokeria vastaa 1,5 dropsia.
10. Korkita pullot ja varastoi ne +18 – 26°C:seen kahdeksi viikoksi. Tämän jälkeen siirrä pullot viileään, kunnes *seltzer* on kirkasta. Jäähdytä ennen tarjoilua.

HUOM! Kun *Hard Seltzer* pullotetaan ei kahta kirkastepussia tarvita. Nämä ovat vain kegingiä varten.

Vaihe 4 – Kegging

11. Lisää piihappo ja sekoita voimakkaasti, kaikki käymiskaasut on saatava pois. Anna tasaantua noin tunnin ja lisää kitosaani varovaisesti sekoittaen. Sulje kansi, anna olla kolme päivää.
12. Kolmen päivän jälkeen, tarkista onko seltzer kirkastunut ennen kuin siirrät sen kegiin (tämä setti on suunniteltu 19l Corny Kegille). Jos seltzer on vielä sameaa, anna olla vielä 1–2 päivää. Älä kegitä selzeriä ennen kuin se on täysin kirkasta.
13. Sulje keg ja jos mahdollista niin säilö 4°C:ssa. Aseta paine 15–20psi:hin. Jätä hiilihapottumaan 5–7 päiväksi ennen ilmausta. Laske paine 10psi:hin tarjoilua varten. Jos pidät hapokkaammasta seltzeristä jatka hiilihapotusvaihetta muutamalla päivällä.

HUOM! Tämä keging prosessi on niin kutsuttu 'set and forget'. Vaihtoehtoisia ja nopeampiakin tapoja voi käyttää.