

VALMISTUSOHJE

NÄMÄ TARVITSET

- 1kg Panimosokeria tai kidesokeria
- Käymisastia
- Sekoituskauha tai -lasta
- Nestelämpömittari tai tarralämpömittari
- Lappo
- 40 x 500ml olut- tai siideripulloja
- Pieni suppilo

VALMISTELUT



1. Puhdista ja desinfioi käymisastia, astian kansi, vesilukko ja sekoituskauha desinfiointiaineella ja huuhtele ne.



2. Laita uutepussi kuvan mukaisesti lämpimään veteen 15 minuutiksi uutteen pehmittämiseksi. Huom! Älä upota pussia kokonaan veteen.



3. Leikkaa pussi varovasti auki, ota hiiva-, makuaine- ja makeutusainepussit "kuivasta osastosta" ja kaada siideriuute käymisastiaan. Huuhtele kaikki uute pussista lämpimän veden kanssa ja kaada käymisastiaan.



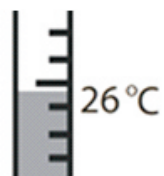
4. Keitä 3 litraa vettä ja kaada se käymisastiaan. Lisää 1 kg Panimosokeria (tai tavallista kidesokeria) ja sekoita, kunnes se on liuennut.



5. Täytä astia kylmällä vedellä 23 litraan asti ja sekoita hyvin.



6. Kiinnitä tarralämpömittari astian kylkeen (kuivaa astian pinta ensin). Anna lämpötilan tasaantua 10 min. ennen kuin jatkat.



7. Varmista, että nesteen lämpötila on alle 30 °C. Tyhjennä sitten hiivapussi käymisastiaan ja sekoita. (ÄLÄ vielä lisää kahden muun pussin sisältöä, ne lisätään vasta myöhemmin)



8. Aseta umpinainen kansi astian päälle, varmista, että se on kunnolla kohdallaan, jottei väliin jää aukkoa, mutta älä paina kantta tiiviisti kiinni.

Huom! Vaihtoehtoisesti käytä vesilukollista (vesilukossa vettä) kantta tiiviisti kiinni painettuna (suositeltavampi tapa).

KÄYMINEN



9.

Aseta käymisastia pestävälle alustalle, sillä alun voimakkaan käymisen aikana saattaa vaahtoa kuohua yli. Varmista, että käymisastia on 20-25 °C lämpötilassa 7 päivän ajan.

Pitämällä huolta sopivasta lämpötilasta varmistat, että siideristä tulee hyvälaatuista ja että se on valmiiksi käynyt 7 päivässä. Alle 20 °C lämmössä käyminen hidastuu huomattavasti, ja alle 15 °C lämpötilassa se pysähtyy kokonaan.

Yli 25 °C lämpötilassa siiderin laatu heikkenee. Tarkista lämpötila aamuin illoin.

Älä avaa astian kantta kertaakaan näiden 7 päivän aikana välttääksesi kontaminaatoriskin.

AIKA PULLOTAA

10.

7 päivän kuluttua maista siideriä. Jos se maistuu kuivalle, jatka seuraavaan vaiheeseen, mutta jos se on vielä makeaa, sulje kansi, anna siiderin käydä vielä kolme päivää ja maista uudestaan. ÄLÄ koskaan pullota siideriä ennen kuin käyminen on valmis. Jos epäröit, anna siiderin käydä kunnes olet varma, että se on kuivaa.



Kun olet varma, että siideri on kuivaa, sekoita huolella siiderin makuaine ja makeutusaine puoleen kupilliseen siideriä. Kaada kupin sisältö varovasti käymisastiaan ja sekoita siideriä varovasti mutta kunnolla pohjasakkaa sekoittamatta.

Anna siiderin asettua vuorokauden ajan ennen kuin jatkat.

SIIDERIN PULLOTUS



Käytä patenttikorkkipulloja, PET-muovisia kierrekorkillisia olutpulloja tai kruunukorkeilla suljettavia olutpulloja. Hylkää lasipullot, joissa on pieninkin kolhu, särö tai muu virhe.

11.

Puhdista ja steriloi pullot ja lappo desinfiointiaineella.



12.

Laske siideri pulloihin lapolla, jätä pullon kaulaan 5 cm tyhjää tilaa. Ennen pullojen sulkemista lisää niihin sokeria kukkurainen teelusikallinen/0,5 litran pullo.



13.

Varastoi siideri lämpimään (25-30 °C) paikkaan viikoksi ja siirrä se sen jälkeen viileään pimeään paikkaan kirkastumaan.

SIIDERIN VARASTOINTI JA TARJOILU

14.

Siideri on valmis juotavaksi heti kirkastuttuaan, mutta sen maku paranee, kun se saa kypsyä vielä pari viikkoa. Tarjoile siideri kylmänä ja kaada se lasiin hyvin hitaasti ja varovasti ”yhtä soittoa” välttääksesi pohjasakan joutumista lasiin.

