**Sidro koncentratai „Craft Series“ 1,8 ir 2,2 kg.**

1. Prieš pradėdami gaminti sidrą – gerai dezinfekuokite visą įrangą, net jei ji nauja. Taip pat susipažinkite su visom instrukcijom ir proceso eiga.
2. Prakirpkite pakuotę viršuje ir išimkite mieles bei priedus iš vieno pakuotės skyriaus.
3. Atidarykite kitą pakuotės skyrių ir išpilkite iš jo sidro ekstraktą į fermentavimo indą.
4. Įpilkite 3,5 litro verdančio vandens ir 1 kg gliukozės į šį indą. *Dėl geresnės dezinfekcijos, prieš sudėdami gliukozę, pavirinkite ją vandenyje 5 min.
5. Kruopščiai išmaišykite.
6. Pripilkite dar apie 17-18 litrų šalto vandens, kad gautųsi bendras būsimo sidro kiekis 23 L. Palikite ataušti iki ~18-23 laipsnių temperatūros. Suberkite pridedamo saldiklio pakelį (jeigu norite sauso sidro, saldiklio nedėkite, jeigu pusiau sauso, dėkite pusę pakelio) ir aromato pakelį (jeigu yra), išmaišykite. *Aromato pakelį geriau įdėti po fermentacijos, bet tada prieš išmaišant reikia nupilti sidrą nuo mielių į atskirą indą.
7. Jei jūsų rinkinyje yra ąžuolo drožlių arba šeivamedžio žiedų pakuotė, ją reiktų sudėti dabar.
8. Suberkite tolygiai ant paviršiaus pridėtas mieles.
9. Sandariai uždarykite fermentacijos indą ir palikite fermentuotis kambario temperatūroje. Nepamirškite įstatyti oro barjero („burbuliatoriaus“) iki pusės pripildyto vandens ar dezinfekcinio skysčio! Taip pat įsitikinkite, kad Jūsų fermentacijos indas yra pakankamai didelis (minimum 30 litrų talpos), kad būtų vietos fermentacijos metu susidarančiai putai.
10. Fermentacija įprastai būna baigta maždaug po 7 dienų (+/- 2-3 dienos).
11. Fermentacijai pasibaigus, 24 val. prieš pilstant sidrą į butelius, tolygiai ant paviršiaus supilkite aromato esenciją, smarkiai nemaišykite, kad labai nesukelt mielių nuo dugno. Jeigu turite galimybę prieš šį žingsnį atskirti sidrą nuo mielių į kitą indą – tada esenciją galite ir geriau išmaišyti.
12. Išpilstykite sidrą į gerai išplautus ir dezinfekuotus butelius. Prieš pilstant į kiekvieną 0,5 litro butelį įdėkite po pusę arbatinio šaukštelio gliukozės (apie 3 g). Supilsčius palikite butelius kambario temperatūroje maždaug 1 savaitei (nors galima ir visam brandinimo laikotarpiui). Po to, esant galimybei, perneškite sidrą bręsti į vėsesnę patalpą (rekomenduojama apie +10 laipsnių C, bet ne žemiau kaip + 4 laipsniai C). Sidras vėsiai brandinamas subręsta maždaug po 2-4 savaičių, tačiau paragauti, kad žinotumėte, kaip sidras keičiasi brendimo eigoje, galite ir anksčiau.
13. Skanaus!
14. Jei kils neaiškumų, skambinkite tel. +370 638 28242 arba rašykite el. paštu info@savasalus.lt.

Pagaminta EU.

Platintojas www.savasalus.lt
UAB „Savas alus“.
Įmonės kodas 302543909, adresas Antakalnio g. 83-1a, 10215 Vilnius.