

The Grandfather Eple & Pærecider



Mengde: 25 liter
OG: ?
FG: 1.000
ABV: ?% (est.) inkludert karbonering

Blanding

14 x 1,5 liter COOP eplejuice
4 bokser hermetiske pærer
800 gram sukker oppløst i 1,5 liter kokende vann
Totalt ca. 26 liter

Gjær:

1 pk. / 11gr. CIDER M02 (Mangrove Jack's Cider Yeast) rehydert i 3 dl. vann

Gjæring:

20 grader i 28 dager eller til oppnådd FG

Sukker og flasking:

På grunn av at gjæren her vil spise opp alt sukkeret tilsettes følgende før flasking:

- 2 liter Lerum "Eple og pæresaft uten tilsatt sukker"
- Tilsett 8,5 gram sukker utrørt i varmt vann

Lagres i 22-23 grader i 7 dager og deretter 18-20 grader 7 dager før det settes i kjøleskap i minimum 3 måneder for modning (gjerne 6-12 måneder).