

Borgebund cider

FERSKPRESSEDE EPLER FRA ØSTFOLD



Inneholder 20 liter råsaft.
Pasturisert og klar til bruk

OPPHAVET

Borgebund Gård ligger solrikt ved innsjøen Vansjø i Råde. Borgebund Gård har 27000 epletrær fordelt av ulike sorter som Santana, Aroma, Finess, Golden Delicious, Delcorf. Disse trærne produserer epler til konsum og til press av eplejuice.

Santana modner i september-oktober. Santana er et smakfullt eple med ofte god balanse av sødme og syrlighet, utgangspunktet en søt smak med en syrlig ettersmak. Denne smaken får du også ved å drikke eplejuice av Santana. Santana er et allergivennlig eple å spise. Eplejuicen er presset hos Dyre Gård i Rygge.

INNHold

Settet inneholder:

- 2 pakker à 10 liter råsaft av epler - totalt 20 liter
- 1 pakke SafCider AB-1 eller Voss kveik

VEILEDNING

- 1: Hell råsaften i gjæringskar/tank
- 2: Tilsett gjæren
- 3: For SafCider: La den gjære ut på 16 grader i ca 3 uker - For Voss kveik: La den gjære ut på 35 grader i ca 10 dager.
- 4: Sjekk om du har stabil FG over noen dager
- 5: Om mulig, og for best resultat, gjør en ColdCrash over 3 dager for en klarere cider.
- 6: Fyll cidere over på fat eller flaske

ANBEFALINGER/TIPS

Modningstid: 4-12 måneder

Karboneringssukker: 7-8 gram per liter

CO2 Volum: 3 VOL

For cider som skal på fat anbefaler vi at det brukes en gjærstopp, eksempelvis sorbistat eller camden. Om du ønsker å ha en søtere cider kan du tilsette sukker eller dextrose.

For en søtere cider på flaske kan du bruke eksempelvis sukrin, som ikke gjæres.