

## ES INSTRUCCIONES DEL KIT (KITS DE ELABORACIÓN DE SIDRA EN BOLSA DE DOS COMPARTIMENTOS)

Notas de elaboración y cata de la sidra:

---

---

---

---

- 1 Limpie y esterilice el recipiente fermentador y la mezcladora utilizando un detergente de buena calidad y un esterilizador.
- 2 Retire todo el contenido del compartimento seco y añada el concentrado de fruta en el fermentador, y aclare o elimine cualquier resto.
- 3 Añada al fermentador 3 litros de agua hirviendo y seguidamente 1 kg de sacarosa o dextrosa, y remueva hasta que se disuelva.
- 4 Llene hasta los 23 l con agua del grifo fría y remueva bien. Asegúrese de que la temperatura está por debajo de 25 °C, añada levadura de sidra y remueva para mezclar.

#### FERMENTACIÓN

- 5 Instale un borboteador y selle bien el fermentador asegurándose de que queda cerrado herméticamente. Rellene el borboteador a la mitad con agua estéril (hervida y enfiada).
- 6 Deje fermentar a entre 20 y 25 °C durante unos 7 días, hasta que el hidrómetro indique la densidad específica descrita a continuación para este tipo de sidra, o una densidad inferior, y se mantenga constante durante 48 horas.

Tipo de sidra	D. E. prevista
Apple (Manzana)	1,004
Pear (Pera)	1,008
Wild Berry (Frutos del bosque)	1,004

- 7 Cuando se haya completado la fermentación, mezcle bien el aromatizante de sidra (Cider Flavouring) y los sobres de edulcorante (Sweetener) en la cuba de fermentación y déjelo volver a reposar durante 24 horas antes de embotellar.

##### EMBOTELLADO

- 1 Limpie y esterilice las botellas y el embudo utilizando un detergente de buena calidad y un esterilizador. Utilice únicamente botellas PET o de vidrio reutilizables de buena calidad, que no presenten ninguna astilla, grieta o imperfección.
- 2 Transvase la sidra a las botellas dejando un espacio libre de 5 cm en la boca de la botella, añada una cucharadita colmada (3 g) de sacarosa por botella de 500 ml, cierre y agite para disolver (asegúrese de que el cierre es hermético).
**N.B.** Si va a transferirla a un barril o a un barril presurizador, visite [port66.co.uk](http://port66.co.uk) para obtener más instrucciones.

##### ALMACENAMIENTO Y DISPENSACIÓN

- 3 Almacene la sidra en posición vertical, en un lugar cálido (20-25 °C) durante una semana, y luego trasládelala a un lugar fresco (10-15 °C) para su clarificación. La sidra estará lista para beberse desde que sea brillante (que no se muestre turbia cuando se exponga la botella a la luz), aunque para obtener una sidra más suave se recomienda una clarificación de como mínimo dos semanas.

- 4 Cuando la sidra ya esté brillante, enfríe las botellas en posición vertical 24 horas antes de servir con cuidado para evitar que los sedimentos de la botella se transfieran al vaso. Las sidras presentan su mejor sabor cuando se beben dentro de un periodo de tres meses desde el embotellado.

**Para obtener más información y detalles de contacto, visite [port66.co.uk](http://port66.co.uk)**

## DK INSTRUKTIONER (ØLBRYGGERE I POSE MED TODELT KAMMER)

Noter vedrørende brygning og smag:

---

---

---

---

- 1 Rengør og steriliser gæringsbeholderen og blandingskøvlen med er opvaske- og steriliseringsmiddel af god kvalitet.
- 2 Fjern alt indhold fra tærkarret, hæld frugtkoncentratet i gærekarret, og skyl/klem eventuelle rester ud.
- 3 Tilsæt 3 liter kogende vand til gærkarret, tilsæt 1 kg druesukker, og rør rundt, indtil det er opløst.
- 4 Fyld op med 23 liter koldt postevand, og rør godt rundt. Sørg for, at afkoget har en temperatur på under 25 °C, og tilsæt derefter cidergæren, og rør rundt for at blande det.

##### GÆRING

- 5 Monter en luftsluse, og forsegl gærkarret, så det er helt lufttæt. Fyld luftslusen halvt op med sterilt (kogt og afkølet) vand.
- 6 Lad det gære ved 20-25 °C i cirka 7 dage – indtil flydevægten viser en tilsvarende eller mindre værdi end den massefylde, der er angivet nedenfor for denne cidertype, og den bliver der i 48 timer.

Cidertype	Forventet massefylde
Apple (Æble)	1,004
Pear (Pære)	1,008
Wild Berry (Vilde bær)	1,004

- 7 Når gæringen er færdig, så blandes brevene med cider-smag (Cider Flavouring) og sødemiddel (Sweetener) i gæringsspanden, hvorefter blandingen skal have lov til at bundfælde sig i 24 timer før den hældes på flasker.

---

---

---

---



---

---

---

---

## RU ИНСТРУКЦИЯ НАБОРА (НАБОР ДЛЯ СИДРА, СОСТОЯЩИЙ ИЗ ДВУХ ОТДЕЛЕНИЙ) Пивоваренные & Дегустационные примечания:

---

---

---

---

- 1 Очистите и простерилизуйте вашу емкость для брожения и лопатку для перемешивания, используя качественное моющее средство и стерилизатор.
- 2 Удалите все содержимое из сухого отделения, вылейте фруктовый концентрат в емкость для брожения и ополосните / выжмите оставшееся содержимое.
- 3 Добавьте 3 литра кипяченой воды в вашу емкость для брожения, добавьте 1 кг. декстрозы и перемешайте до полного растворения.
- 4 Долейте холодной водопроводной водой до получения 23 литров, хорошо перемешайте. Убедившись, что температура ниже 25°С, добавьте дрожжи для сидра и перемешайте.

##### БРОЖЕНИЕ

- 5 Установите воздушную пробку и надежно закройте емкость для брожения, обеспечивая герметичность. Заполните наполовину воздушную пробку стерильной (кипяченой и охлажденной) водой.
- 6 Обеспечьте брожение между 20–25°С в течение примерно 7 дней – до показаний гидрометра равного или ниже удельного веса, указанного ниже для этого сорта сидра, и сохраняющегося в течение 48 часов.

Вид Сидра	Ожидаемый удельный вес
Apple (Яблочный)	1,004
Pear (Грушевый)	1,008
Wild Berry (Дикая Ягода)	1,004

- 7 Когда ферментация будет завершена, тщательно смешайте пакетики «Ароматизатор сидра» (Cider Flavouring) и «Подсластитель» (Sweetener) в ферментационном ведре и оставьте отстояться в течение 24 часов перед розливом.

## EN KIT INSTRUCTIONS (DUAL POCKET POUCH CIDER KITS)

Brewing & Tasting Notes:

---

---

---

---

- 1 Clean and sterilize your fermentation vessel and mixing paddle using a good quality detergent and sterilizer.
- 2 Remove all contents from the dry compartment, pour the fruit concentrate into your fermenter and rinse/squeeze out any remains.
- 3 Add 3 litres of boiling water to your fermenter, add 1kg of sucrose or dextrose sugar and stir until dissolved.
- 4 Top up to 23L with cold tap water and stir well. Ensuring temperature is below 25°С, add cider yeast and stir to mix.

##### FERMENTATION

- 5 Fit an airtlock and seal your fermenter securely ensuring it is airtight. Half fill the airlock with sterile (boiled and cooled) water.
- 6 Ferment between 20–25°С for approximately 7 days – until hydrometer readings reads on or below the S.G listed for this cider style below, and is consistent for 48 hours.

Cider Style	Expected S.G
Apple	1.004
Pear	1.008
Wild Berry	1.004

- 7 When fermentation is complete, thoroughly mix the Cider Flavouring and Sweetener sachets into the fermentation bucket and leave to re-settle for 24 hours before bottling.

##### BOTTLING

- 1 Clean and sterilize bottles and syphon tube using a good quality detergent and sterilizer. Use only good quality, reusable glass or PET bottles that are free from any chips, cracks or imperfections.
- 2 Syphon your cider into bottles leaving 2” headspace, add one heaped teaspoon (3g) of sucrose sugar per 500ml bottle, seal and shake to dissolve (ensuring it is airtight).
**N.B.** If transferring to keg or pressure barrel please visit [port66.co.uk](http://port66.co.uk) for further instructions.

##### STORAGE & SERVING

- 3 Store your cider upright, somewhere warm (20-25°С), for 1 week then transfer to somewhere cool (10-15°С) for clearing. Your cider is ready to drink as soon as it's bright (shows no haze when bottle held to light) though for a smoother cider a minimum of 2 weeks is recommended for clearing.
- 4 Once bright, chill bottles upright for 24hrs before pouring carefully to avoid bottle sediment being transferred into glass. Ciders are at their best when drunk within 3 months of bottling.

**For further information & contact details please visit [port66.co.uk](http://port66.co.uk)**

# PORT66

## QUALITY HOMEBREW SUPPLY

# CIDER

说明

INSTRUKTIONER  
INSTRUCTIONS  
INSTRUCCIONES  
INSTRUCTIONS  
ISTRUZIONI

INSTRUCTIES  
INSTRUKSJONER  
INSTRUKCJE  
INSTRUÇÕES  
ИНСТРУКЦИИ

