MAKE YOUR OWN HAND

CRAFTED CIDER KIT

PREMIUM QUALITY

WHAT YOU NEED

1KG SUGAR
FERMENTATION BUCKET (25L CAPACITY)
LARGE MIXING PADDLE
THERMOMETER OR THERMOMETER STRIP
SYPHON KIT
40 X 500ML SWING TOP BOTTLES (OPTIONAL)
SMALL FUNNEL (OPTIONAL)

CE QUE VOUS AUREZ BESOIN

1 Kg de Sucre
Cuve de Fermentation (25 lts min. de capacité)
Cuillère de brassage en plastique
Thermomètre Flottant ou Collant
Ensemble de Transvidage
Optionnel: 40 x Bouteille de 500 ml. e.z. cap

GETTING STARTED

1. Clean and sanitise your Fermentation Bucket, Lid and Mixing Paddle with Make Your Own Sanitiser following instructions on the sachet. Make a note of your kits batch number (found on the back of the pouch) here _____ .

   Netoyer et stériliser votre cuve de fermentation , le couvercle et la cuillère avec le sachet fourni dans votre ensemble. Bien suivre les instructions sur le sachet. Prendre en note le numéro de cuvée de votre cidre (inscrit sur le dos du sac de concentré).

2. Carefully cut the pouch open, remove the Yeast, Flavouring and Sweetener sachets from the 'dry' compartment then pour the liquid concentrate into your bucket. Rinse out any remains using warm water and add to the bucket.

   Découper attentivement le sac de concentré et retirer le sachet de levure sèche ainsi que le sachet de saveur & adoucisseur. Verser toute la partie liquide du sac dans la cuve et rincer le sac avec un peu d'eau tiède.

3. Boil 3L of water, add to bucket. Add 1kg of dextrose sugar (or ordinary white sugar) and stir until dissolved.

   Faire bouillir 3 litres d'eau et verser dans la cuve.Ajouter 1 Kg de Dextrose (ou du sucre ordinaire) et bien dissoudre.

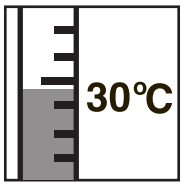
4.

   Top up to 23L using cold tap water and stir well.

   Remplir ensuite avec de l,eau froide jusqu'à la marque de 23 litres sur votre cuve.

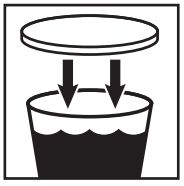
5. Stick a thermometer strip to the side of your bucket (dry the area first). Leave 10 minutes for the temperature to stabilise before continuing.

   Coller une bande thermomètre sur la cuve de fermentation. Attendre environ 10 minutes pour que la température du moût se stabilise pour passer à l'étape suivante.



6. Check the temperature is below 30ºC then add the contents of the Cider Yeast sachet only and stir (DO NOT add the other two sachets, these are added later).

   Assurez-vous que la température soit moins de 30ºC si c'est le cas ajouter le sachet de levure seulement et mélanger dans le liquide. (Ne pas ajouter les 2 autres sachets à cette étape).



7. Rest lid loosely on bucket, ensure lid fits neatly onto bucket rim to ensure no large gaps but DO NOT click seal lid all the way around.

   Poser votre couvercle sur la cuve primaire en s'assurant qu'il n'est pas enfoncé sur les anneaux mais bien aligner sur la cuve sans être fermé solidement.

FERMENTATION

8. Place bucket on a washable surface, it is quite normal for some frothing over during the first two days of fermentation so make sure it's not placed on a carpet! Ensure it's kept at a constant warm temperature between 20 - 25 Cº for 7 days.

FERMENTATION CONTINUED

Good temperature control is the most important thing you can do to ensure good cider quality and to ensure fermentation does finish in 7 days. Below 20°C fermentation time will be much longer, below 15°C fermentation will stop altogether. Above 25°C cider quality will be reduced. Check the temperature first and last thing each day and make sure your brew doesn't get too cold at night. Good temperature control is the most important thing you can do to ensure good cider quality and to ensure fermentation does finish in 7 days. **DO NOT** remove the lid at any point during these 7 days otherwise you risk contamination.

Placer votre cuve sur un endroit facilement lavable car il est normale que durant la fermentation une mousse généreuse se produise. Ne pas placer la cuve sur un tapis ou surface similaire au cas ou la mousse déborde de la cuve. Assurez-vous que la température ambiante soit toujours entre 20°C et 25°C pendant les 7 jours de fermentation.

Le contrôle de la température est primordial si vous désirez assurer une fermentation optimale en 7 jours. Sous la barre des 20°C la fermentation sera plus longue et sous 15°C la fermentation peut s'arrêter. Au dessus de 25°C la qualité de votre Cidre sera diminuée. Assurez-vous de la constance de la température chaque jour et que la température ne descente pas durant la nuit.

KNOWING WHEN TO FINISH YOUR CIDER

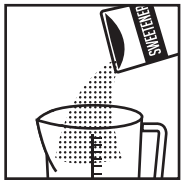
9 After 7 days taste your cider, if it tastes dry then proceed to instruction 10, if it tastes sweet then replace lid (as instruction 7) and leave it to ferment for another 3 days then taste again.

NEVER BOTTLE until fermentation is complete, if in doubt leave it to ferment further until you are sure it tastes dry.

SAVOIR QUAND VOTRE CIDRE EST TERMINÉ

Après 7 jours de fermentation vous pouvez gouter un échantillon de votre cidre. Si le cidre est sec vous pouvez passer à l'étape 10 Par contre si il est encore sucré attendre 3 jours supplémentaires et gouter encore.

NE JAMAIS EMBOUTEILLER avant la fin de la fermentation, si vous avez un doute laisser fermenter encore jusqu'à ce que le goût soit plus sec.



10 Once you're sure that fermentation has finished, scoop 1/2 jugful of cider from the bucket and add the Cider Flavouring and Sweetener into the jug and mix thoroughly. Then slowly and gently add the jug contents back into your bucket stirring slowly to ensure properly mixed but avoid stirring up the sediment at the bottom of the bucket. Now leave to re-settle for 24 hours before continuing.

Lorsque vous êtes certain que la fermentation est terminé prendre un échantillon d'environ 1 tasse de cidre et ajouter le sachet de Saveur et d'Adoucisseur dans l'échantillon et bien mélanger. Verser ensuite doucement ce mélange dans la cuve et brasser doucement (en essayant autant que possible de ne pas bouger le dépôt) pour obtenir un mélange de 23 litres uniforme. Laissez ensuite reposer pendant 24 heures avant de continuer.

BOTTLING YOUR CIDER

Use only proper 'swing top' bottles or PET bottles with screw caps. Reject any glass bottles which have the slightest chips, cracks or imperfections.

EMBOUTEILLAGE DE VOTRE CIDRE

Utiliser seulement des bouteilles conçues pour contenir la pression d'un cidre. Rejeter les bouteilles qui semblent endommager.

11 Clean and sanitise your bottles and syphon kit using 'Make Your Own Sanitiser' following instructions on the sachet.

Nettoyer et stériliser vos bouteilles et votre siphon avec le produit de nettoyage fourni dans l'ensemble en suivant les instructions sur le sachet.

13 Store your cider upright in a warm place (25-30 C°) for 1 week then transfer to a cool dark place for clearing.

Entreposer vos bouteilles en position verticale pendant une semaine dans un endroit chaud (de 25'C à 30'C). Entreposer ensuite dans un endroit sombre et frais.

12 Syphon your cider into bottles leaving 5cm (2 inches) headspace. Before sealing bottles add one heaped teaspoon of sugar per 500ml bottle.

Ajouter 1 cu. à thé de sucre dans chaque bouteille de 500 ml. Transvider le cidre dans les bouteilles en laissant environ 2 pouces du goulot.

SERVING & STORAGE

Your cider is ready to drink as soon as it's clear but will improve if left for an extra 2 weeks. Serve chilled and pour very slowly and carefully 'in one go' to avoid bottle sediment being transferred into your glass. Cider is best drunk within 3 months of bottling.

ENTREPOSER ET LE SERVICE

Votre Cidre est prêt à consommer dès qu'il est clair mais continue à s'améliorer avec le temps. Servir votre Cidre frais en versant lentement dans un verre sans bouger le dépôt. Le Cidre doit être consommé dans les 3 mois suivant l'embouteillage.

MAKE YOUR OWN HAND CRAFTED CIDER KIT PREMIUM QUALITY