



CIDER MAKING KIT

YOUR
VERY OWN
FIVE LITRE
CIDERY

NOTHING
IS AS FRESH
AS HOME
MADE

Brau Fässchen

BREW YOUR OWN!

INSTRUCTIONS

DE

EN

FR

ES

IT

NL

SV

DA

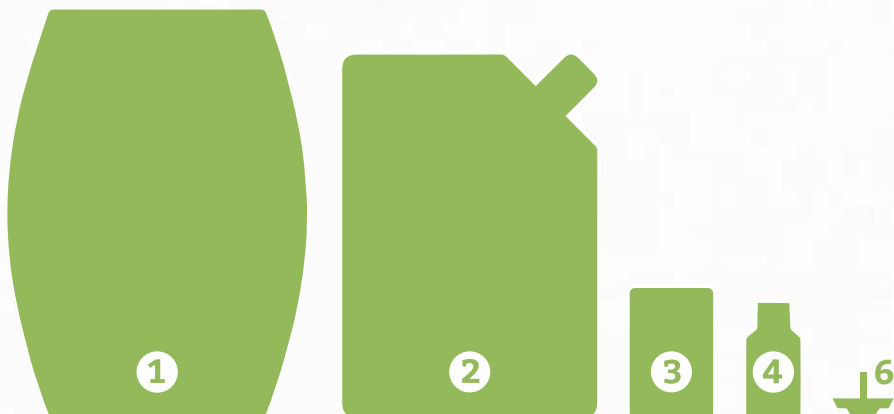
FI

CS

PL

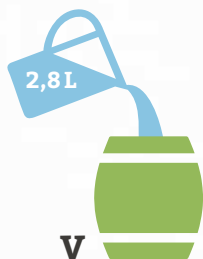
BG

ALL-IN-ONE



5 *In diesem Set nicht enthalten / Not contained in this kit / Non inclus dans ce kit / Non contenuto in questo kit / Niet inbegrepen in deze set / Ingår inte i detta paket / Ikke indeholdt i dette sæt / No incluido en este set / Ei sisälly tähän sarjaan / Není součástí této sady / Nie wchodzi w skład tego / не се съдържа в този комплект*

STEPS





DE

LIEFERUMFANG

In deinem Paket ist alles enthalten, was du brauchst. Zusätzlich benötigst du einen Messbecher, Wasserkocher und Kühlschrank.

- 1 leeres 5-Liter-Fass als Gärbehälter
- 1 Beutel mit Fruchtsaftkonzentrat
- 1 Packung Hefe versetzt mit Nährstoffen
- 1 Flasche Aroma versetzt mit Süßungsmittel
- 1 Druckventil

CIDER SELBST HERSTELLEN

SO GEHT'S!

Die Vorbereitung deines Ciders dauert nur 10 Minuten.

I Entferne den transparenten Deckel auf der Oberseite des Fasses **1**. Hebe den Deckel für einen späteren Arbeitsschritt auf.

II Fülle das gesamte Saftkonzentrat aus dem Beutel **2** in das Fass **1**.

III Zunächst 400 ml kaltes Wasser im Messbecher abmessen und in das Fass **1** füllen. Messe anschließend 1l kochendes Wasser ab und fülle es ebenfalls hinein. Koche etwas mehr Wasser und sterilisiere damit das mitgelieferte Druckventil **6**.

ACHTUNG Triff entsprechende Vorkehrungen, wenn du mit heißem Wasser arbeitest. Nach dem Befüllen ist das Fass heiß! Nimm dir bitte einen Topflappen oder ein Geschirrtuch zu Hilfe.

INFO Verwende nur dann Leitungswasser, wenn es zum Trinken geeignet ist und kein Chlor enthält. Benutze stilles Mineralwasser, wenn du dir unsicher bist!

IV Setze den transparenten Deckel erneut auf die Öffnung des Fasses. Schüttle das Fass etwa 30 Sekunden. Beim Schütteln gegen den transparenten Deckel drücken, damit er nicht aufgeht.

INFO So wird das Konzentrat im heißen Wasser gelöst, bevor dieses mit kaltem Wasser auf die Ursprungskonzentration verdünnt wird. Das Konzentrat ist ausreichend gelöst, sobald sich der Boden des Fasses erwärmt hat. Den transparenten Deckel kannst du nun entsorgen.

V Jetzt kannst du dein Fass mit kaltem Wasser auffüllen. Nutze dazu den Messbecher und fülle insgesamt 2,8l kaltes Wasser in das Fass.

VI Gib die Hefe **3** sowie das Gemisch aus Aroma und Süßungsmittel **4** in das Fass.

VII Verschließe die Öffnung des Fasses mit dem mitgelieferten Druckventil **6**. Achte dabei drauf, den inneren Teil des Ventils nicht ins Fass zu drücken. Das Fass sollte immer in senkrechter Position aufgestellt werden und das Druckventil dabei nach oben zeigen.

INFO Das Druckventil leistet während der Gärung ganze Arbeit und sorgt auf natürliche Weise dafür, dass die entstehende Kohlensäure im Cider gebunden wird.



FERTIG FÜRS ERSTE ...

JETZT HEISST'S WARTEN!

GÄRUNG

Lass das Fass nun möglichst unbewegt für fünf Tage bei Raumtemperatur stehen.

INFO Emsig wie eine Ameise vor einem voll gepackten Picknickkorb macht sich die Hefe nun an die Arbeit: Binnen der fünf Tage wandelt sie den im Saftkonzentrat enthaltenen Zucker zu Alkohol und Kohlensäure um.

Nach fünf Tagen ist die Gärung deines Ciders abgeschlossen. Stell das Fass nun für mindestens zwei Tage aufrecht in den Kühlschrank.

INFO Nach verrichteter Arbeit verabschiedet sich die Hefe in den Feierabend, stempelt aus und nutzt die restlichen zwei Tage, um es sich auf dem Boden des Fasses gemütlich zu machen. Kleiner Nebeneffekt des hefeischen Wellnessprogramms: Dein Cider wird klarer.

TIPP In ungeöffnetem, gekühltem Zustand ist dein selbst gemachter Cider mehrere Wochen haltbar.

ZAPFEN

Bevor du deinen Cider zapfen kannst, zieh den roten Stift des Druckventils vorsichtig nach oben und warte, bis kein Druck mehr entweicht.

INFO Dies dient der Druckminderung im Fass.

Zum Zapfen den Stift des Druckventiles nach oben ziehen und zur Seite drehen. Bei längerer Zapfpause das Ventil wieder schließen.

TIPP Lagere das Fass im Kühlschrank und genieße es innerhalb einiger Tage. Solltest du deinen Cider nicht auf einmal trinken, achte darauf, dass du das Ventil nach Gebrauch wieder verschließt, indem du den roten Stift wieder in seine Ausgangsposition bringst.

PROST!



BEDIEN- UND WARNHINWEISE

- Der Gärprozess darf nur mit Originalzutaten der Customized Drinks durchgeführt werden.
- Alle Zutaten sowie das Fass erst unmittelbar vor Beginn der Herstellung öffnen.
- Die unverdünnten Zutaten sind nicht zum Verzehr geeignet.
- Die Ablassöffnung des Druckluftventils darf nicht verdeckt werden.
- Das Fass nicht übermäßig schütteln oder bewegen.
- Für optimalen Genuss das Fass vor dem Verzehr mindestens zwei Stunden kühl und aufrecht lagern.
- Das Fass nicht unter 0 °C oder über 30 °C lagern.
- Das Fass keiner direkten Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Der Cider sollte nach dem Öffnen direkt getrunken werden.
- Sollte sich der Boden oder Deckel des Fasses wölben, muss durch Öffnen des Zapfhahns oder Entfernen des Druckluftventils sofort Druck abgelassen werden und der Gärprozess durch Entleeren des Fasses gestoppt werden.
- Beim Schütteln des Fasses, beim Einfüllen des heißen Wassers und beim Sterilisieren des Ventils geeignete Vorkehrungen gegen Verbrühungen treffen.
- Cider darf nicht gewerbsmäßig vertrieben werden.
- Ausgemischtes und fermentiertes Produkt enthält Alkohol.
- Inhaltsstoffe und Alkoholgehalt variieren je nach individueller Rezeptur.
- Zutaten vor Hitze und Licht schützen.
- Zutaten nicht unverdünnt verzehren.
- Zutaten zur Herstellung von Lebensmitteln.
- Zutaten vollständig in das Fass geben.



ÜBER UNS

Anfangen hat alles mit Bier, einem Stipendium und einer Idee. Wie bei Studenten so üblich, ergänzte auch bei uns das Flüssigbrot die tägliche Nahrungsaufnahme. Kein Wunder, dass uns die Idee packte ein Set zu entwickeln, mit dem man eigenes Bier brauen kann. Doch das Ganze sollte möglichst einfach und schnell gehen. Schließlich forderte schon ein bayerischer Politiker seiner Zeit: „In nur 10 Minuten!“ Wir nahmen uns diesen Wunsch zu Herzen und tüftelten ein Brauverfahren mit dem passenden All-in-One Set aus, das es auch dir möglich macht eigenes Bier in nur 10 Minuten zur Gärung vorzubereiten.

Hier ist aber noch lange nicht Schluss: Genau wie alle guten Detektive geben auch wir nicht auf und lösen jeden noch so komplizierten Fall. Egal wie komplex die Prozesse der Getränke- und Lebensmittelherstellung auch sein mögen, wir finden einen Weg sie verständlich darzustellen. Dieser Ehrgeiz treibt uns an immer wieder neue Sets zu entwickeln, welche selbst Kaffee kochen oder das Öffnen der Lieblingsplaylist wie das Lösen der Weltformel wirken lassen. Dazu zählt auch unser Ciderbrauset, das ebenfalls der 10-Minuten-Regelungen unterliegt.

ÜBER DAS CIDERBRAUSET

Um 2.230 Sandburgen zu bauen, braucht man 60 Minuten. Um Jonglieren zu lernen, brauchten 445 Azubis aus Ingolstadt 30 Minuten. Um eine Mahlzeit zuzubereiten, braucht ein bekannter Fernsehkoch 15 Minuten. Und um deinen eigenen Cider zum Gären zu bringen, brauchst du nur 10 Minuten.

Nach 7 Tagen ist dein selbst gemachter Cider fertig.* Nun kannst du 5 Liter unfiltrierten Cider vom Fass zapfen. Prost!

* Parallelen zu anderen Schöpfungen in 7 Tagen sind rein zufällig und nicht von uns beabsichtigt. ;)

SIP, SIP ... HOORAY!

Mit unserem Ciderbrauset wollen wir dir die Möglichkeit geben, eigenen Cider einfach und schnell selber zu machen. Bist du zufrieden mit dem Ergebnis, dann lass es uns mit einer Fünf-Sterne-Bewertung auf Amazon wissen.

Sip, sip ... nay? Wir wollen mit unserem Produkt begeistern und dein Feedback hilft uns das Ciderbrauset noch besser zu machen. Bitte kontaktiere uns per Mail unter info@braufaessen.com



EN

DELIVERED CONTENTS

Everything you need is packed together with your Cider Making Kit. You only need a measuring jug, a kettle and a fridge.

- ① 1 empty 5-litre-keg
- ② 1 doy bag of fruit juice concentrate
- ③ 1 package of yeast with nutrients
- ④ 1 bottle of flavour with sweetener
- ⑥ 1 pressure control valve

MAKE YOUR OWN CIDER!

Preparing your cider takes just 10 minutes.

I Remove the transparent lid from the top of the keg ①. Keep this on one side. You will need it later.

II Fill your keg ① with the fruit juice concentrate from the doy bag ②.

III Using a measuring jug, fill 400 ml of cold water into the keg ①. Then add 1L of boiling water into the keg. Sterilise the pressure control valve ⑥ by pouring boiling water on it. We recommend that you pour boiling water into a suitable bowl.

BE CAREFUL Please ensure that you are taking the correct precautions when handling hot water! The keg will be hot! It's best to use oven mitts or a towel when holding it.

INFO Only use drinking water, unchlorinated, that is suitable for consumption. If you are unsure, please use bottled water!

IV Reseal the keg with the transparent lid, ensuring that it is correctly sealed. Then shake the keg for about 30 seconds, making sure you are pressing down on the lid whilst shaking.

V Now it's time to fill the keg up with cold water. Using the measuring jug again, fill a total of 2.8L of cold water into the keg.

VI Add the yeast ③ and the mixture of flavour and sweetener ④ and to the keg.

VII Close your keg with the included pressure control valve ⑥. Don't push the inner part of the valve as it will collapse into the keg. Stand your keg up vertically so that the valve is on top.

INFO The pressure control valve regulates the atmosphere within the keg, allowing natural carbon dioxide to be released when too much pressure builds up.

TODAY'S WORK IS DONE!

CONGRATULATIONS! SIT BACK, RELAX, AND THINK OF HOW GREAT YOUR CIDER WILL TASTE.

FERMENTATION

Leave the keg in a stationary position for five days. Try not to move the keg at all. Do not move onto the next step until a minimum of five days, you can't rush fermentation!



INFO Like a hoarde of hard-working ants in front of a picnic basket, the yeast goes to work, for five days, converting the sugar in the fruit juice into alcohol and carbon dioxide.

Your cider is fully fermented after five days. Stand your keg upright in the fridge for two days to condition it.

INFO Keeping your cider in the fridge for two days helps clear the cider. The yeast will naturally sink to the bottom of the keg, it has done it's job.

TIP Your cider will stay fresh for at least two weeks as long as the keg remains unopened in the refrigerator.

TAPPING

Carefully lift the red pin on the pressure valve (on top of the keg) to release the excess pressure.

INFO This step is required in order to decrease the pressure!

For tapping pull and turn the bolt of the the tap valve. If you don't need to pour any cider for a while, turn the bolt and pin back to their original position.

TIP Make sure your cider tastes as good as it can, by keeping it in the fridge, and drinking it within a few days after opening. Warm cider is good for no one!

YOU MADE IT! CHEERS!



SERVICE NOTES AND WARNINGS

- Only use original Customized Drinks ingredients for the fermentation process.
- Only open the keg and ingredient packets before you start making cider.
- Any undissolved ingredients should not be consumed.
- The cleanout drain of the valve should not be covered.
- Do not shake the keg during fermentation.
- For best results, keep it immobile with its head up and refrigerate the keg prior to consumption for a minimum of two hours.
- Do not store under 0 °C or above 30 °C.
- Do not put the keg in direct sunlight.
- You should drink the cider immediately after opening the valve.
- If the bottom of the keg starts to arch, stop the fermentation process immediately. To do so, release the pressure in the keg by opening the tap or removing the valve!
- Protect yourself against any potential scalding accidents, especially when sterilising the pressure control valve or pouring hot water into the keg.
- The fermented cider contains alcohol. The contents may vary according to the customized ingredients.
- Commercial distribution of alcohol is subject to country-specific regulations which require compliance from the sales department.
- Protect ingredients from heat and light.
- Do not consume undiluted ingredients.
- Ingredients are intended for the production of food.
- Ensure to put all ingredients into the barrel.



ABOUT US

It all started with university, beer, and an ingenious idea. As with most students, beer became an often occurrence. It was at university where the idea of developing a simple, yet quality beer making kit was conceived. We wanted our idea to have two main principles: It should be easy and as fast as possible. After all, even a student can spare 10 minutes to do some work. Our all in one sets take only 10 minutes to prepare for fermentation.

But this is not the end of our story: We haven't given up our quest. No matter how hard it gets, we will not stop searching for the easiest, and best way, to make food and beverages. One such example of our promise led us to create cider making kits, that also take only 10 short minutes to prepare!

ABOUT THE CIDER MAKING KIT

You could wash your car in 60 minutes. You could go for that run you have been meaning to go on, for 30 minutes. You could prepare a meal from that top chef in just 15 minutes. To make your own cider? You only need 10.

And after the 7th day* your home made cider is ready. You can now drink 5L of naturally cloudy and refreshing cider. Cheers

* Parallels to other creations in 7 days are purely coincidental and not intended by us. ;)

SIP SIP ... HOORAY!

We want to give you the opportunity to make your own cider quickly and easily! Are you happy with the result? Then please leave us a review on Amazon.

Not happy? We are constantly striving to improve our products, any feedback that you have really helps. Please contact us by email at info@braufaesschen.com



FR

CONTENU LIVRÉ

Tout ce dont vous avez besoin se trouve dans le kit. De plus, vous aurez besoin d'une tasse à mesurer.

- 1 fût vide de cinq litres pour la fermentation
- 1 doypack de concentré de fruit
- 1 sachet de levure avec nutriments
- 1 bouteille d'arôme avec un édulcorant
- 1 valve de contrôle de pression

DEVENIR BRASSEUR

C'EST PARTI !

La préparation du cidre anglais prend environ 10 minutes.

I Enlever le couvercle transparent du haut du fût ❶. Le laisser de côté pour le moment. Vous en aurez besoin après.

II Verser le concentré de jus ❷ dans le fût ❶.

III Premièrement, verser 400 ml d'eau froide dans le fût ❶, avec l'aide de la tasse à mesurer. Ensuite, ajouter 1l d'eau bouillante au fût. Utiliser aussi de l'eau bouillante supplémentaire pour stériliser la valve de contrôle de pression ❸.

ATTENTION Il est important de se préparer préalablement pour travailler avec de l'eau chaude ! Le fût sera chaud après l'ajout de l'eau bouillante. Il est recommandé d'utiliser des gants isolants ou une serviette pour le manipuler.

INFORMATION L'eau du robinet peut être utilisée si elle est potable et exempte de chlore. Si en doute, il vaut mieux utiliser l'eau embouteillée !

IV Refermer le fût avec le couvercle transparent. Le secouer pendant environ 30 secondes. Appuyer sur le couvercle tout au long de cette étape.

INFORMATION Cette étape est obligatoire pour pré-dissoudre le moût dans l'eau chaude avant de réduire la concentration avec de l'eau froide. Lorsque le bas du fût devient chaud alors le mélange est bien fait.

V C'est alors le temps pour compléter le contenu du fût avec de l'eau froide : En utilisant la tasse à mesurer, verser 2,8l d'eau froide dans le fût.

VI Ajouter la levure ❸ et le mélange d'arôme et d'édulcorant ❹ au fût.

VII Fermer le fût avec la valve de contrôle de pression ❸. Il faut faire attention à ne pas pousser la partie du milieu de la valve dans le fût.

Stocker le fût verticalement, de sorte que la valve se trouve en haut.

INFORMATION La valve régule la quantité de dioxyde de carbone naturel, qui fera le pétillant du cidre.

FÉLICITATIONS POUR AVOIR ACHÉVÉ VOTRE BRASSAGE !

ET VOILÀ !



FERMENTATION

Laisser le fût à température ambiante, sans manipulation, pendant au moins cinq jours. La phase de fermentation peut durer quelques jours de plus, mais ne devrait en aucun cas être inférieure à cinq jours.

INFORMATION Occupée comme une fourmi devant un panier de pique-nique, la levure commence à travailler : En cinq jours, elle transforme le sucre du fruit en alcool et en dioxyde de carbone.

Après cinq jours, la fermentation du cider est achevée. Il faut alors placer le fût au réfrigérateur, verticalement, pendant au moins deux jours.

INFORMATION Une fois le travail terminé, la levure utilise ces deux jours restants pour se mettre à l'aise au fond du baril. Au réfrigérateur, le cider devient un peu plus clair, mais conserve un trouble naturel – contrairement aux cidres produits industriellement avec un filtrage mécanique.

CONSEIL Votre cider restera frais pendant au moins deux semaines si le fût reste fermé au réfrigérateur.

SERVIR

Soulever délicatement la tige rouge de la valve de contrôle de pression et attendre qu'il n'y ait plus de pression qui sorte.

INFORMATION Cette étape est nécessaire pour diminuer la pression dans le fût !

Pour verser le cider, tirer et tourner le robinet intégré. Si la boisson n'est pas versée pendant un certain temps, replacer le robinet dans sa position initiale.

CONSEIL Ranger le fût dans le réfrigérateur et en profiter dans les jours prochains. Enfin, le cider chaud et éventé ne convient à personne. Il faut s'assurer de bien refermer le robinet après l'utilisation en le ramenant dans sa position d'origine.

ÇA Y EST, C'EST RÉUSSI !

À VOTRE SANTÉ !



NOTES DE SERVICE ET AVERTISSEMENTS

- Utiliser uniquement les ingrédients de Customized Drinks pour la fermentation.
- Ouvrir le fût et les ingrédients juste avant de commencer la procédure du brassage.
- Les ingrédients non-dissous ne doivent pas être consommés.
- Éviter de secouer le fût pendant la fermentation.
- Pour des meilleurs résultats, maintenir le cider brassé final d'une façon verticale et immobile, et le placer au réfrigérateur pendant au moins deux heures avant de servir.
- Ne pas stocker le fût à des températures moins de 0 °C ou plus de 30 °C.
- Ne pas exposer le fût directement au soleil.
- Le cider doit être bu dès l'ouverture de la valve.
- Si le bas du fût commence à se déformer, il faut arrêter immédiatement la fermentation. Pour le faire, libérer la pression dans le fût en ouvrant le robinet ou en ôtant la valve !
- Prendre des mesures de sécurité afin de travailler sans risques avec l'eau bouillante.
- Se protéger des accidents de brûlure potentiels, surtout lors de la stérilisation de la valve de pression ou lors de l'ajout de l'eau bouillante au fût.
- Le cider fermenté contient de l'alcool.
- Le contenu et la quantité d'alcool peuvent varier selon les ingrédients utilisés.
- La distribution commerciale de boissons alcoolisées est soumise aux exigences spécifiques du pays, auxquelles le service commercial doit se conformer.
- Protéger les ingrédients de la chaleur et de la lumière.
- Ne pas consommer les ingrédients non dilués.
- Ingrédients destinés à la fabrication de denrées alimentaires.
- Verser tous les ingrédients dans le fût.



QUI SOMMES-NOUS ?

Tout a commencé avec l'université, la bière, et une idée ingénieuse. Comme avec tous les étudiants, la bière est devenue une occurrence régulière. C'était à l'université quand l'idée de développer un kit de fabrication de bière facile mais de qualité est conçue. Nous voulions que notre idée ait deux principes essentiels : Elle doit être facile et aussi rapide que possible. Après tout, même un étudiant peut consacrer 10 minutes pour travailler un peu. Nos kits tout-en-un prennent seulement 10 minutes à préparer pour la fermentation.

Mais ce n'est pas la fin de notre histoire : Nous n'avons pas abandonné notre quête. Peu importe la difficulté, nous n'arrêterons pas à chercher les façons les plus simples pour faire des aliments et des boissons. Par exemple, notre promesse nous a mené à créer les kits de fabrication de cidre, qui prennent seulement 10 minutes à préparer.

À PROPOS DU KIT

DE FABRICATION DE CIDER

Vous pouvez laver votre voiture dans 60 min. Aller courir, une activité que vous essayez de faire depuis longtemps, vous prend 30 min. Vous pouvez préparer un repas que vous avez regardé à la télé dans 15 min. Pour brasser votre propre cidre ? Vous avez seulement besoin de 10 min.

Après le 7^{ème} jour* votre cidre fait-maison est prêt. Vous pouvez maintenant boire 5l de cidre naturellement trouble et rafraîchissant. À la vôtre !

* Les parallèles à d'autres créations faites en 7 jours sont simplement par coïncidence et non pas notre intention. ;)

SIP, SIP ... HOORAY!

Nous souhaitons vous fournir l'opportunité de brasser rapidement et facilement votre propre cidre !

Êtes-vous contents avec le résultat ? Hooray ! Vous pouvez alors laisser votre avis sur Amazon.

Sip, sip ... nay ? Nous nous efforçons d'améliorer nos produits continuellement ; tout commentaire de votre part est donc bien utile. Veuillez nous contacter par email : info@braufaesschen.com

ES

CONTENIDO

Tu paquete incluye todo lo que necesitas. Aparte, solo te hace falta un vaso medidor, un hervidor de agua y un frigorífico.

- 1 barril de 5 litros vacío que hará de tanque de fermentación
- 1 bls. con concentrado de zumo de frutas
- 1 paquete de levadura mezclada con nutrientes
- 1 botella de aroma mezclado con edulcorante
- 1 válvula de presión

ELABORACIÓN DE TU PROPIA CIDER:

¡VAMOS ALLÁ!

Preparar tu cider tan solo te llevará 10 minutos.

I Retira la tapa transparente de la parte superior del barril ①. Guarda la tapa para un paso posterior.

II Vacía toda la bolsa de concentrado de zumo de frutas ② dentro del barril ①.

III Primero, mide 400 ml de agua fría con el vaso medidor y échala en el barril ①. A continuación, mide un litro de agua hirviendo y añádelo también. Hierve un poco más de agua y úsala para esterilizar la válvula de presión ⑥ proporcionada.

ATENCIÓN Toma las precauciones necesarias al manipular el agua caliente. Una vez lleno, el barril estará caliente. Usa un guante o un paño de cocina para ayudarte.

INFO Puedes usar agua del grifo solo si es potable y no contiene cloro. Si no estás seguro, utiliza agua mineral sin gas.

IV Vuelve a colocar la tapa transparente en la abertura del barril. Agita el barril durante unos 30 segundos. Cuando lo agites, presiona la tapa transparente para que no se abra.

V Ya puedes llenar el barril con agua fría. Utiliza el vaso medidor para añadir en total 2,8 l de agua fría al barril.

VI Echa la levadura ③ y la mezcla de aroma y edulcorante ④ en el barril.

VII Cierra la abertura del barril con la válvula de presión proporcionada. Asegúrate de NO presionar la parte interna de la válvula dentro del barril ⑥.

El barril debe estar siempre colocado en posición vertical con la válvula de presión apuntando hacia arriba.

VALE ... LISTO DE MOMENTO.

¡AHORA TOCA ESPERAR!

FERMENTACIÓN

Durante cinco días, mantén el barril a temperatura ambiente y procura moverlo lo menos posible.



Pasados cinco días, la fermentación de tu cider se habrá completado. Mete el barril en la nevera en posición vertical durante al menos dos días.

CONSEJO Mientras tu cider de elaboración propia permanezca cerrada y refrigerada se puede conservar durante varias semanas.

SERVIR

Antes de poder servir tu cider, tira hacia arriba con cuidado del pasador rojo de la válvula de presión y espera hasta que salga toda la presión.

INFO Así se reduce la presión del barril.

Para servir la cider, tira hacia arriba del pasador de la válvula de presión y gíralo hacia un lado. Si haces una pausa algo larga, vuelve a cerrar la válvula.

CONSEJO Guarda el barril en la nevera y disfrútalo en un par de días. Si no te bebes la cider de una sentada, asegúrate de volver a cerrar la válvula después de usar el barril colocando de nuevo el pasador rojo en su posición original.

¡SALUD!

SOBRE NOSOTROS

Todo comenzó con cerveza, una beca y una idea. Como es habitual entre los estudiantes, una cerveza u otra complementa nuestra ingesta diaria de alimentos. No es de extrañar que se nos ocurriera la idea de desarrollar un kit con el que poder elaborar una cerveza propia. Sin embargo, todo el proceso debe estar sujeto a dos principios básicos: un uso sencillo y el menor tiempo posible. Al fin y al cabo, incluso los estudiantes sacan 10 minutos para trabajar un poco. Y así desarrollamos un proceso de elaboración de cerveza con el kit todo en uno que se adapta a los horarios de estudio y, además, te permite preparar tu propia cerveza para la fermentación en tan solo 10 minutos.

Pero aquí no acaba la cosa: da igual lo complejos sean los procesos de elaboración de bebidas y alimentos, encontraremos la manera de hacerlo comprensible. Incluido nuestro kit de elaboración de cider, cuya preparación lleva también solo 10 minutos.

SIP, SIP ... ¡HURRA!

Con nuestro kit de elaboración de cider queremos darte la posibilidad de preparar tu propia cider de forma fácil y rápida. Si estás contento con el resultado, puntúanos con cinco estrellas en Amazon o envíanos tus comentarios a info@brewbarrel.com. Sip, sip ... ¿nop? Queremos que nuestro producto te encante y tus comentarios nos ayudan a mejorar este kit de elaboración de cider. Envíanos un correo electrónico a info@braufaessen.com



INDICACIONES DE USO Y ADVERTENCIAS

- El proceso de fermentación solo se puede llevar a cabo con los ingredientes originales de Customized Drinks.
- Abre los ingredientes y el barril justo antes de comenzar la elaboración.
- Los ingredientes que no se diluyan no son aptos para el consumo.
- No cubras el orificio de la válvula de aire comprimido.
- No agites ni muevas el barril excesivamente.
- Para disfrutarlo al máximo, almacena el barril en un lugar fresco y en posición vertical durante al menos dos horas antes de consumirlo.
- No almacenes el barril a una temperatura inferior a 0°C ni superior a 30°C.
- No pongas el barril en bajo la luz solar directa.
- La cider se debe beber inmediatamente después de abrir el barril.
- Si la parte inferior o la tapa del barril se hincha, reduce inmediatamente la presión abriendo el grifo o quitando la válvula de aire comprimido para vaciar el barril y detener el proceso de fermentación.
- Toma las precauciones necesarias para evitar quemarte al agitar el barril, al añadir el agua caliente y al esterilizar la válvula.
- La distribución comercial de alcohol está sujeta a leyes específicas de cada país que deben cumplirse antes de la distribución.
- El producto mezclado y fermentado contiene alcohol.
- Los ingredientes y el contenido de alcohol varían según la receta.
- Proteger los ingredientes de la luz y el calor.
- No consumir los ingredientes sin diluir.
- Ingredientes para la elaboración de productos alimentarios.
- Echar todos los ingredientes en el bidón.



CONTENUTO DEL KIT

Il pacco contiene tutto quello di cui hai bisogno. Oltre al kit dovrai procurarti solo un misurino.

- 1 fusto vuoto da 5 litri come fermentatore
- 1 bustina di succo concentrato di frutta
- 1 bustina di lievito con aggiunta di nutrienti
- 1 bottiglia di aroma con aggiunta di dolcificante
- 1 valvola

ECCO COME FARE IL SIDRO

FATTO IN CASA!

La preparazione del sidro richiede solo 10 minuti.

I Rimuovi il coperchio trasparente dalla parte superiore del fusto ①. Conserva il coperchio, ti servirà per un passo successivo.

II Versa all'interno del fusto ① tutto il contenuto della bustina di succo concentrato di frutta ②.

III Misura 400 ml di acqua fredda e versala nel fusto ①. Poi fai bollire 1 litro d'acqua e versa anche quello all'interno del fusto. Fai bollire un altro po' d'acqua per sterilizzare la valvola ⑥ contenuta nel kit.

ATTENZIONE Prendi le dovute precauzioni quando lavori con l'acqua calda. Dopo averlo riempito il fusto è bollente! Aiutati con una presina o con un canovaccio.

INFO Utilizza acqua di rubinetto solamente se è potabile e se non contiene cloro. Se non sei sicuro utilizza acqua minerale naturale!

IV Rimetti il coperchio trasparente sull'apertura del fusto. Agita il fusto per circa 30 secondi. Premi sul coperchio trasparente per evitare che si sollevi mentre agiti il fusto.

V Adesso puoi riempire il fusto con l'acqua fredda. Misura in totale 2,8 l di acqua fredda e versala nel fusto.

VI Aggiungi all'interno del fusto il lievito ③ e la miscela di aroma e dolcificante ④.

VII Chiudi l'apertura del fusto con la valvola in dotazione, facendo attenzione a NON spingere dentro il fusto la parte interna della valvola ⑥.

Mantieni sempre il fusto in posizione verticale con la valvola rivolta verso l'alto.

CI SIAMO ...

**LA PREPARAZIONE È FINITA.
ADESSO DEVI SOLO ASPETTARE!**

FERMENTAZIONE

Conserva il fusto a temperatura ambiente per cinque giorni, possibilmente senza muoverlo.

Dopo cinque giorni la fermentazione del sidro è terminata. Metti il fusto in frigorifero in posizione verticale per almeno due giorni.



CONSIGLIO Mantenendolo chiuso e al fresco, il sidro fatto in casa si conserva per diverse settimane.

SPILLATURA

Prima di spillare il sidro, tira delicatamente verso l'alto il perno rosso della valvola e fai fuoriuscire tutta l'aria.

INFO Questo passaggio serve a ridurre la pressione all'interno del fusto.

Per spillare tira il perno della valvola verso l'alto e giralo di lato. Chiudi la valvola tutte le volte che fai una pausa un po' più lunga con la spillatura.

CONSIGLIO Conserva il fusto in frigorifero e consuma il sidro nel giro di qualche giorno. Nel caso in cui non dovessi bere il sidro tutto in una volta, fai attenzione a richiudere la valvola dopo l'uso riportando il perno rosso nella posizione iniziale.

SALUTE!

SU DI NOI

Tutto ebbe inizio con la birra, una borsa di studio e un'idea. Come spesso fanno gli studenti, anche noi integravamo la nostra alimentazione quotidiana con un paio di birre. Non c'è da meravigliarsi quindi che ci sia venuta l'idea di sviluppare un kit per produrre la birra in casa. Avevamo stabilito due principi fondamentali: il kit doveva essere facile da usare e la preparazione doveva richiedere il minor tempo possibile. In fondo anche gli studenti riescono trovare 10 minuti per sbrigare un lavoretto! Così, quando eravamo ancora studenti, abbiamo sviluppato una procedura e un kit completo per permettere a chiunque di preparare la birra in soli 10 minuti pronto per la fermentazione. Ma c'è ancora qualcosa da dire: per quanto complesse esse siano, noi ci proponiamo di far comprendere a chiunque le procedure di produzione delle bevande e degli alimenti. Per questo abbiamo sviluppato anche il kit per il sidro fatto in casa, che in soli 10 minuti è pronto per la fermentazione.

SIP, SIP ... HOORAY!

Con il nostro kit per il sidro fatto in casa vogliamo dare a chiunque la possibilità di produrre il sidro in modo semplice e veloce. Sei soddisfatto del risultato? Comunicacelo mettendo cinque stelle sulla valutazione di Amazon oppure per e-mail all'indirizzo info@brewbarrel.com.

Sip, sip ... nay? Noi vogliamo che il nostro prodotto vi entusiasmi ed è grazie al tuo feedback che possiamo migliorare il kit per la produzione di sidro. Contattaci per e-mail all'indirizzo info@braufaesschen.com

ISTRUZIONI PER L'USO E AVVERTENZE

- Eseguire la procedura di fermentazione esclusivamente con gli ingredienti originali Customized Drinks.
- Aprire gli ingredienti e il fusto poco prima di iniziare la produzione.
- Gli ingredienti non diluiti non sono adatti al consumo umano.
- Non coprire il foro di scarico della valvola.
- Evitare di scuotere o muovere il fusto eccessivamente.
- Per un risultato ottimale, conservare il fusto in frigorifero in posizione verticale per almeno due ore prima di bere il sidro.
- Non conservare il fusto a temperature inferiori a 0 °C o superiori a 30 °C.
- Non esporre il fusto ai raggi diretti del sole.
- Il sidro va bevuto subito dopo l'apertura.
- Nel caso in cui il fondo o il coperchio del fusto dovessero gonfiarsi, ridurre immediatamente la pressione aprendo il rubinetto o rimuovendo la valvola e interrompere il processo di fermentazione svuotando il fusto.
- Per evitare scottature, prendere le dovute precauzioni mentre si agita il fusto, nel versare l'acqua bollente e mentre si sterilizza la valvola.
- La vendita di alcolici è soggetta a leggi diverse nei vari paesi, che devono essere rispettate prima della vendita.
- Il prodotto miscelato e fermentato contiene alcool.
- Gli ingredienti e il contenuto di alcool variano a seconda della ricetta.
- Conservare gli ingredienti al riparo dalla luce e da fonti di calore.
- Non consumare gli ingredienti non diluiti.
- Ingredienti per la produzione di alimenti.
- Versare l'intero contenuto degli ingredienti nel fusto.



NL

LEVERINGSOMVANG

Jouw pakket bevat alles wat je nodig hebt. Daarnaast heb je een maatbeker nodig.

- 1 leeg 5-liter-vat als fermentatietank
- 2 1 zak vruchtensapconcentraat
- 3 1 pak gist gemengd met voedingsstoffen
- 4 1 fles smaakstof gemengd met zoetstof
- 6 1 drukventiel

ZELF CIDER MAKEN -

ZO WERKT HET!

De voorbereiding van jouw cider duurt slechts 10 minuten.

I Verwijder het transparante deksel van de bovenkant van het vat **1**. Til het deksel op voor een latere bewerkingsfase.

II Doe het volledige sapconcentraat **2** uit de zak in het vat **1**.

III Vervolgens 400 ml koud water in de maatbeker afmeten en in het vat **1** doen. Meet daarna 1 liter kokend water af en doe dat er ook bij. Kook nog wat water en steriliseer daarmee het meegeleverde drukventiel **6**.

LET OP Neem passende voorzorgsmaatregelen bij het werken met heet water. Na het vullen is het vat heet! Maak alsjeblieft gebruik van een pannenlap of een theedoek.

INFO Gebruik alleen leidingwater als het geschikt is om te drinken en geen chloor bevat. Gebruik plat mineraalwater als je niet zeker bent!

IV Plaats het transparante deksel opnieuw op de opening van het vat. Schud het vat ongeveer 30 seconden. Druk tijdens het schudden tegen het transparante deksel zodat het niet opengaat.

V Nu kan je jouw vat vullen met koud water. Gebruik daartoe de maatbeker en doe in totaal 2,8 liter koud water in het vat.

VI Voeg de gist **3** en het mengsel van aroma en zoetstof **4** aan het vat toe.

VII Sluit de opening van het vat met het meegeleverde drukventiel **6**; het binnenste deel van het ventiel mag NIET in het vat worden gedrukt.

Het vat moet altijd in een verticale positie worden opgesteld met het drukventiel naar boven gericht.

ZIEZO ... NU IS ALLES KLAAR.

WE HOEVEN ALLEEN NOG MAAR TE WACHTEN!

GISTING

Laat het vat zoveel mogelijk zonder het te bewegen minstens vijf dagen op kamertemperatuur staan.

Na vijf dagen is de gisting van jouw cider compleet. Plaats het vat nu minstens twee dagen rechttop in de koelkast.



TIP In ongeopende, gekoelde staat kan jouw zelfgemaakte cider enkele weken worden bewaard.

TAPPEN

Voordat je jouw cider kunt tappen, trek je voorzichtig de rode pin van het drukventiel omhoog en wacht je tot er geen druk meer ontsnapt.

INFO Dit dient ervoor om de druk in het vat te verminderen.

Om te tappen trek je de pin van het drukventiel naar boven en draai je die opzij. Bij een lange tappauze sluit je het ventiel weer.

TIP Bewaar het vat in de koelkast, geniet ervan en maak het binnen een paar dagen op. Wanneer je jouw cider niet in één keer opdrinkt, zorg er dan voor dat je het ventiel na gebruik weer sluit door de rode pin terug te zetten in de oorspronkelijke positie.

PROOST!

OVER ONS

Het begon allemaal met bier, een studiebeurs en een idee. Zoals gebruikelijk bij studenten vulde bier de nu en dan onze dagelijkse voedselinname aan. Geen wonder dat we op het idee kwamen een set te ontwikkelen waarmee je je eigen bier kunt brouwen. Het geheel moest echter voldoen aan twee basisprincipes: eenvoudig uit te voeren en in zo weinig mogelijk tijd. Want zelfs studenten kunnen 10 vrije minuten vinden om wat werk te doen. Daarom hebben we al tijdens onze studietijd een brouwproces ontwikkeld met de daarbij behorende all-in-one set, waarmee ook jij in slechts 10 minuten je eigen bier kunt voorbereiden voor zijn gisting. Maar daarmee is de kous nog niet af: Hoe complex de processen van drank- en voedselproductie ook mogen zijn, we zullen een manier vinden om ze begrijpelijk te maken. Daartoe behoort ook onze set voor cider maken, waarvoor eveneens slechts 10 minuten voorbereidingstijd nodig is.

SIP, SIP ... HOORAY!

Met onze ciderset willen we je de kans geven om je eigen cider gemakkelijk en snel te maken. Als je tevreden bent met het resultaat, laat het ons dan weten met een vijfsterrenwaardering op Amazon of per e-mail aan info@brewbarrel.com.

Sip, sip ... nay? We willen met ons product inspireren en jouw feedback helpt ons om de ciderset nog beter te maken. Neem contact met ons op via e-mailadres info@braufaesschen.com



BEDIENINGSINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN

- Het fermentatieproces mag alleen worden uitgevoerd met originele ingrediënten van Customized Drinks.
 - Open zowel alle ingrediënten als het vat pas direct voordat je begint met de bereiding.
 - De onverdunde ingrediënten zijn niet geschikt voor consumptie.
 - De afvoeropening van het drukventiel mag niet worden afgedekt.
 - Schud of beweeg het vat niet overmatig.
 - Voor optimaal genot plaats je het vat minstens twee uur voor gebruik in verticale positie op een koele plaats.
 - Sla het vat niet op onder 0°C of boven 30°C.
 - Stel het vat niet bloot aan direct zonlicht.
 - De cider moet direct na opening worden gedronken.
 - Als de bodem of het deksel van het vat uitstulpt, laat je de druk onmiddellijk ontsnappen door de tapkraan te openen of het drukventiel te verwijderen en het fermentatieproces te stoppen door het vat leeg te maken.
 - Bij het schudden van het vat, bij toevoegen van het hete water en steriliseren van het ventiel moet je passende voorzorgsmaatregelen nemen tegen verbranding.
 - De commerciële distributie van alcohol is onderworpen aan landspecifieke wetten waaraan voorafgaand aan de distributie moet worden voldaan.
 - Het gemengde en gefermenteerde product bevat alcohol.
- Ingrediënten en alcoholgehalte variëren per desbetreffend recept.
 - Ingrediënten beschermen tegen hitte en licht.
 - Ingrediënten niet onverdund consumeren.
 - Ingrediënten voor de vervaardiging van levensmiddelen.
 - Ingrediënten volledig in het vat doen.



LEVERANSOMFATTNING

I detta paket ingår allt du behöver. Dessutom behöver du en mätbehållare.

- 1 1 tom 5 liters fat som fermentor
- 2 1 dospåse med fruktkoncentrat
- 3 1 paket jäst blandat med näringsmedel
- 4 1 flaska arom blandat med sötningsmedel
- 6 1 tryckventil

CIDER EGENTILLVERKNING -

SÅ GÅR DET TILL!

Förbereda din cider tar bara 10 minuter.

I Ta bort det genomskinliga locket från fatets 1 översida. Lyft locket för ett senare steg.

II Fyll på allt saftkoncentrat 2 från påsen i fatet 1.

III Mät sedan upp 400 ml kallt vatten i mätbägaren och fyll i fatet 1. Mät sedan upp 1 liter kokande vatten och fyll i det också. Koka lite mer vatten och sterilisera med medlevererad tryckventil 6.

OBSERVERA Motsvarande försiktighet, när du arbetar med varmt vatten. Efter påfyllning är fatet varmt! Vänligen ta en potholder eller en handduk för att hjälpa till.

INFO Använd endast kranvatten, om det är lämpligt att dricka och inte innehåller klor. Använd icke kolsyrat mineralvatten om du är osäker!

IV Sätt tillbaka det genomskinliga locket på fatets öppning. Skaka fatet ungefär 30 sekunder. Vid skakning håll mot det genomskinliga locket, så det inte öppnas.

V Nu kan du fylla ditt fat med kallt vatten. Använd mätbehållaren och fyll på totalt 2,8 liter kallt vatten i fatet.

VI Tillsätt jästen 3 samt blandning av arom och sötningsmedel 4 till fatet.

VII Stäng trummans öppning med den medföljande tryckventilen, den inre delen av ventilen ska INTE pressas in i trumman 6.

Fatet ska alltid ställas in vertikalt med tryckventilen uppåt.

SÅ ... REDO FÖR NU.

NU ÄR DET DAGS ATT VÄNTA!

JÄSNING

Låt behållaren stå i rumstemperatur orörd så lite som möjligt i fem dagar.

Efter fem dagar är jäsningsen avslutad. Placera nu fatet upprätt i kylskåpet under minst två dagar.

TIPS I oöppnat, kylt tillstånd är den egen tillverkade cidern hållbar i flera veckor.



TAPP

Innan du kan tappa din cider, dra försiktigt tryckventilens röda stift uppåt och vänta tills inget mer tryck släpps ut.

INFO Detta tjänar till att minska trycket i fatet.

För att trycka, dra tryckventilens stift uppåt och vrid den till sidan. Vid längre tapp paus stäng ventilen igen.

TIPS Förvara fatet i kylskåpet och njut av det inom några dagar. Om du inte dricker din cider på en gång, var noga med att stänga ventilen efter användning genom att återföra det röda stiftet till sin ursprungliga position.

SKÅL!

OM OSS

Allt började med öl, ett stipendium och en idé. Som vanligt med studenter kompletterade den ena eller andra ölen vårt dagliga matintag. Inte konstigt att vi kom med idén att utveckla en uppsättning som du kan brygga din egen öl med. Hela saken bör dock vara föremål för två grundläggande principer: en enkel operation och så lite tid som möjligt. Trots allt hittar även studenter 10 minuter att göra lite arbete. Därför utvecklade vi en bryggingsprocess med en all-in-one-uppsättning under studietid, vilket gör att du kan producera din egen öl för jäsning på bara 10 minuter. Men här är inte slutet: Oavsett hur komplicerat processerna i dryckerna och livsmedelsproduktionen kan vara, hittar vi ett sätt att presentera dem förståeligt. Detta inkluderar även vårt ciderbryggset, som också kräver endast 10 minuters förberedelsestid.

SIP, SIP ... HOORAY!

Med vårt ciderset vill vi ge dig möjligheten att snabbt och enkelt göra din egen cider. Om du är nöjd med resultatet, låt oss veta med ett femstjärnigt betyg på Amazon eller via e-post på info@brewbarrel.com.

Sip, sip ... nay? Vi vill inspirera med vår produkt och din feedback hjälper oss att göra ciderset ännu bättre. Kontakta oss med e-post under info@braufaesschen.com



DRIFT OCH VARNINGAR

- Fermenteringsprocessen får endast utföras med ursprungliga ingredienser för skräddarsydda drycker.
- Öppna alla ingredienser och fatet omedelbart innan du börjar producera.
- De outspädda ingredienserna är inte lämpliga för konsumtion.
- Utloppsöppningen på tryckluftsventilen får inte täckas.
- Skaka inte eller flytta fatet för mycket.
- För optimal njutning, förvara behållaren i ett svalt och upprätt läge i minst två timmar före förbrukning.
- Förvara inte fatet under 0 °C eller över 30 °C.
- Utsätt inte fatet för direkt solljus.
- Cidret ska konsumeras direkt efter öppnandet.
- Om botten eller locket på fatet spänner, släpp omedelbart trycket genom att öppna kranen eller avlägsna tryckluftsventilen och stoppa fermenteringsprocessen genom att tömma fatet.
- Vid skakning av fatet, vid fyllning av varmt vatten och sterilisering av ventilen, vidta lämpliga försiktighetsåtgärder mot skållning.
- Kommersiell distribution av alkohol är föremål för landsspecifika lagar som måste uppfyllas före distributionen.
- Blandad och fermenterad produkt innehåller alkohol.
- Ingredienser och alkoholhalt varierar beroende på individuellt recept.
- Skydda ingredienser från värme och ljus.
- Intag inte ingredienser oförtunnat.
- Ingredienser för tillverkning av livsmedel.
- Tillsätt ingredienser komplett i fatet.

LEVERINGSOMFANG

Denne pakke indeholder alt det, du har brug for. Derudover skal du bruge et målebæger.

- ❶ 1 tomt 5-liters fad som gærbeholder
- ❷ 1 pose med frugtsaftkoncentrat
- ❸ 1 pakke gær blandet med næringsstoffer
- ❹ 1 flaske aroma blandet med sødestof
- ❺ 1 trykventil

FREMSTIL DIN EGEN CIDER.

SÅ DAN GØR DU!

Det tager kun 10 minutter at forberede din Cider.

I Fjern det gennemsigtige låg fra fadets top ❶. Gem låget til et senere arbejdsstrin.

II Fyld alt saftkoncentratet ❷ fra posen over i fadet ❶.

III Kom først 400 ml koldt vand i målebægeret, og hæld det i fadet ❶. Mål derefter 1 l kogende vand af, og hæld det i. Kog noget mere vand, og steriliser den medfølgende trykventil ❺ med det.

PAS PÅ Træf passende forholdsregler, når du arbejder med varmt vand. Efter opfyldningen er fadet varmt! Tag en grydelap eller et viskestykke som hjælp.

INFO Brug kun ledningsvand, hvis det er drikkeligt og ikke indeholder klor. Brug stillestående mineralvand, hvis du er i tvivl!

DA

IV Læg det gennemsigtige låg på fadets åbning igen. Ryst fadet i ca. 30 sekunder. Tryk på det gennemsigtige låg under omrystningen, så det ikke går op.

V Nu kan du fylde fadet op med koldt vand. Brug målebægeret, og fyld i alt 2,8 l vand i fadet.

VI Kom gæren ❸, aromablandingen samt sødemiddel ❹ i fadet.

VII Luk fadets åbning med den medfølgende trykventil: den indvendige del af ventilen må IKKE trykkes ind i fadet ❺.

Fadet skal altid stilles oprejst i lodret stilling og trykventilen skal pege opad.

SÅ ... KLAR TIL DEN FØRSTE.

NU ER DET BARE AT VENTE!

GÆRING

Lad nu fadet stå ubevægeligt ved stuetemperatur i fem dage.

Efter fem dage er cideren gæret færdig. Stil nu fadet køleskabet, og lad det stå oprejst i mindst to dage.

TIP I uåbnet, nedkølet tilstand kan den hjemmelavede cider holde sig i flere uger.

TAPNING

Før cidere kan tappes, skal du forsigtigt presse trykventilens røde stift opad og vente, til der ikke længere siver tryk ud.

INFO Derved sænkes trykket i fadet.

I forbindelse med tapningen skal trykventilens stift trækkes opad og drejes til siden. Ved længere pause i tapningen lukkes ventilen igen.

TIP Opbevar fadet i køleskabet, og nyd det inden for nogle få dage. Hvis du ikke drikker al cidere på en gang, skal du sørge for at lukke ventilen igen efter brug ved at presse den røde stift i udgangsposition igen.

SKÅL!

OM OS

Det hele startede med øl, et stipendium og en idé. Som det så ofte er tilfældet blandt studerende blev vores daglige kostindtag også suppleret af diverse øl. Ikke underligt, at vi kom på ideen med at udvikle et sæt til hjemmebrygning af øl. Hele konceptet skal dog opfylde to grundlæggende principper: en simpel betjening og et minimalt tidsforbrug. Når det kommer til stykket, kan selv studerende afse 10 minutter til at få noget arbejde fra hånden. Så allerede i studietiden udviklede vi en brygningsproces med det skræddersyede alt-i-ét-sæt, som også giver dig mulighed for at gøre din egen øl klar til gæring på bare 10 minutter.

Men det slutter ikke her: Uanset hvor komplekse processerne, der indgår i drikkeog fødevarereproduktionen måtte være, vil vi finde en måde at anskueliggøre dem på.

Dette gælder også for vores sæt til ciderebrygning, som ligeledes kun kræver 10 minutters forberedelsestid.

SIP, SIP ... HOORAY!

Med vores cidere sæt vil vi give dig mulighed for at brygge din egen cidere hurtigt og nemt. Hvis du er tilfreds med resultatet, så giv os besked med fem stjerner på Amazon eller pr. e-mail på info@brewbarrel.com.

Sip, sip ... nay! Vi vil gerne begejstre med vores produkt, og din feedback hjælper os med at gøre cidere sæt endnu bedre. Kontakt os på mail på info@braufaesschen.com



BETJENINGS- OG ADVARSELS- ANVISNINGER

- Gærprocessen må kun udføres med originale ingredienser til de tilpassede drikkevarer.
- Åbn først alle ingredienserne og fadet umiddelbart inden, brygningen starter.
- De ufertyndede ingredienser egner sig ikke til indtagelse.
- Trykluftventilens udluftningsåbning må ikke tildækkes.
- Fadet må ikke omrystes eller bevæges unødigt.
- For optimal nydelse skal tønden opbevares køligt i oprejst stilling mindst to timer før brug.
- Fadet må ikke opbevares under 0 °C eller over 30 °C.
- Undgå at udsætte fadet for direkte sollys.
- Cideren skal drikkes umiddelbart efter åbning.
- Hvis fadets bund eller låg bøjer, skal trykket straks tappes ved at åbne taphanen eller fjerne trykluftventilen og stoppe gæringsprocessen ved at tømme fadet.
- Når du ryster fadet, fylder varmt vand på og steriliserer ventilen, skal du træffe passende forholdsregler mod skoldning.
- Erhvervsmæssig distribution af alkohol er underlagt de enkelte forbundsstaters love, som skal overholdes, inden salget finder sted.
- Det blandede og fermenterede produkt indeholder alkohol.
- Indholdsstofferne og alkoholindholdet varierer alt efter de enkelte opskrifter.
- Ingredienser beskyttes mod varme og lys.
- Ingredienser må ikke spises ufertyndet.
- Ingredienser til fremstilling af fødevarer.
- Ingredienser skal tilsættes komplet i fadet.



TOIMITUKSEN SISÄLTÖ

Paketissa on kaikki, mitä tarvitset. Tarvitset lisäksi mitta-astian.

- 1 tyhjä 5-litran tynnyri käymisastian
- 1 pussi tiivistemehua
- 1 pakkaus hiivaa, johon on sekoitettu ravintoaineita
- 1 pullo aromia, johon on sekoitettu makeutusainetta
- 1 paineventtiili

VALMISTA SIIDERI ITSE –

NÄIN SE MENE!

Siiderin valmistelut kestävät vain 10 minuuttia.

I Poista tynnyrin ① päällä oleva läpinäkyvä kansi. Pidä kansi tallessa myöhempää työvaihetta varten.

II Täytä koko tiivistemehu pussista ② tynnyriin ①.

III Mittaa ensin 400 ml kylmää vettä mittakuppiin ja laita se tynnyriin ①. Mittaa sen jälkeen 1 l kiehuva vettä ja lisää myös se. Keitä hieman lisää vettä ja steriloi sen avulla paineventtiili ⑥.

VARO Käytä asianmukaisia varotoimia, kun työskentelet kuumalla vedellä. Täyttämisen jälkeen tynnyri on kuuma! Ota avuksi pannulappu tai astiapyyhke.

INFO Käytä vesijohtovettä vain, jos se sopii juomavedeksi eikä sisällä klooria. Käytä hiilihapotonta kivennäisvettä, jos olet epävarma!

IV Laita tynnyrin päälle tuleva läpinäkyvä kansi takaisin. Ravista tynnyriä noin 30 sekuntia. Paina ravistelun aikana sormilla läpinäkyvää kantta vasten niin, ettei se aukene.

V Nyt voit täyttää tynnyrin kylmällä vedellä. Käytä mittakuppia ja täytä 2,8 litraa kylmää vettä tynnyriin.

VI Lisää hiiva ③ sekä aromin ja makeutusaineen ④ seos tynnyriin.

VII Sulje tynnyrin aukko mukana toimitetulla paineventtiilillä, venttiilin sisäosaa EI saa painaa tynnyriin ⑥.

Tynnyri on aina asennettava pystyasentoon ja paineventtiili osoitettava ylöspäin.

NÄIN ...

ENSIMMÄINEN VAIHE ON TEHTY. NYT EI AUTA MUU KUIN ODOTTAA!

KÄYMINEN

Anna tynnyrin seistä liikkumatta huoneenlämmössä viiden päivän ajan.

Viiden päivän kuluttua siiderin käyminen on valmis. Aseta tynnyri nyt vähintään kahdeksi päiväksi pystysuoraan jääkaappiin.

VIHJE Avaamattomassa, jäähdetytyissä tilassa itse valmistettua siideriä voidaan säilyttää useiden viikkojen ajan.



PULLOTTAMINEN

Ennen kuin voit pullottaa siiderin, paineventtiilin punainen tappi täytyy vetää varovasti ylöspäin ja odottaa, kunnes painetta ei enää poistu.

INFO Tämän tarkoitus on paineen vähentäminen tynnyrissä.

Vedä pullottamista varten paineventtiilin tappi ylöspäin ja käännä se sivulle. Sulje venttiili uudestaan, jos keskeytät pullottamisen pidemmäksi ajaksi.

VIHJE Säilytä tynnyri jääkaapissa ja nauti oluesta muutamassa päivässä. Jos et juo siideriäsi heti, varmista, että olet sulkenut venttiilin käytön jälkeen palauttamalla punaisen tapin alkuperäiseen asentoonsa.

KIPPIS!

MEISTÄ

Kaikki alkoi oluella, stipendillä ja idealla. Kuten tavallisesti opiskelijoiden kesken, olut on aika usein täydentänyt päivittäistä ruokavaliota. Ei ihme, että keksimme ajatuksen kehittää setin, jolla voit valmistaa omaa olutta. Koko prosessin pitäisi kuitenkin täyttää kaksi peruseriaatetta: yksinkertainen toiminta ja mahdollisimman vähäinen ajankäyttö. Loppujen lopuksi jopa opiskelijoilta löytyy 10 vapaata minuuttia tehdä työtä. Siksi kehitimme jo opiskeluaikana valmistusprosessin sopivalla all-in-one-setillä, jolla myös sinä voit valmistaa oman oluesi ja saada sen käymistilaan vain 10 minuutissa.

Mutta tässä ei ole vielä kaikki: riippumatta siitä, kuinka monimutkaisia juomien ja elintarvikkeiden tuotannon prosesseja voi olla olemassa, löydämme keinon kuvata niitä ymmärrettävästi.

Siihen kuuluu myös meidän siiderivalmistussettimme, joka sekkin tarvitsee vain 10 minuuttia valmistusaikaa.

SIP, SIP ... HOORAY!

Meidän siiderin valmistussetillämme haluamme antaa sinulle mahdollisuuden valmistaa omaa siideriä helposti ja nopeasti. Anna meille viiden tähden arvostelu Amazonilla tai laita palautetta osoitteeseen info@brewbarrel.com, jos olet tyytyväinen tulokseen.

Sip, sip ... nay? Haluamme, että innostut meidän tuotteistamme ja palautteesi auttaa meitä tekemään siiderin valmistussetistä entistä paremman. Ota yhteyttä sähköpostitse osoitteeseen info@braufaessen.com

KÄYTTÖOHJEET JA VAROITUKSET

- Käymisprosessin saa suorittaa vain Customized Drinks alkuperäisten ainesosien kanssa.
- Avaa kaikki ainesosat ja tynnyri vasta välittömästi ennen valmistuksen aloittamista.
- Laimentamattomat ainesosat eivät sovi nautittavaksi.
- Paineilmaventtiilin tyhjennysaukkoa ei saa peittää.
- Älä ravista tai siirrä tynnyriä liikaa.
- Säilytä tynnyri optimaalista nautintoa varten viileässä ja pystyasennossa vähintään kahden tunnin ajan ennen nauttimista.
- Älä säilytä tynnyriä alle 0 °C tai yli 30 °C lämpötilassa.
- Älä altista tynnyriä suoralle auringonvalolle.
- Avaamisen jälkeen siideri pitäisi juoda heti.
- Jos tynnyrin pohja tai kansi kohoaa, vapauta välittömästi paine avaamalla hana tai poistamalla paineventtiili ja pysäyttämällä käymisprosessi tyhjentämällä tynnyrin.
- Suorita asianmukaiset varotoimet suojautuaksesi palovammoilta, jos ravistat tynnyriä, täytät sen kuumalla vedellä tai steriloiit venttiilin.
- Alkoholin kaupallinen jakelu on maakohtaisten lakien alaista ja säädökset on otettava huomioon ennen jakelua.
- Sekoitettu ja fermentoitu tuote sisältää alkoholia.
- Ainekset ja alkoholipitoisuus vaihtelevat yksittäisen reseptin mukaan.
- Suojaa ainesosia kuumuudelta ja valolta.
- Ainesosia ei saa nauttia laimentamattomina.
- Ainesosat elintarvikkeiden valmistamiseksi.
- Laita kaikki ainekset tynnyriin.



OBSAH BALENÍ

Vše, co potřebujete, je součástí sady pro výrobu cideru. Potřebujete pouze odměrnou nádobu, konvici a chladničku.

- 1 1 prázdný 5l soudek
- 2 1 sáček s koncentrovanou ovocnou šťávou
- 3 1 balíček kvasnic se živinami
- 4 1 láhev s příchutí a sladidlem
- 6 1 tlakový ventil

UDĚLEJTE SI VLASTNÍ

CIDER!

Příprava vlastního cideru zabere pouhých 10 minut.

I Odstraňte ochranné víčko z horní části soudku 1. Víčko nevyhazujte, budete ho potřebovat v jednom z dalších kroků přípravy!

II Nalijte do soudku 1 koncentrovanou ovocnou šťávu z sáčku 2.

III Pomocí odměrky nalijte do soudku 1. 400 ml studené vody. Následně do soudku nalijte 1L vařící vody. Doporučujeme sterilizovat tlakový ventil 6 tím, že jej na chvíli ponoříte do vařící vody.

POZOR Soudek bude horký, doporučujeme použít chňapky nebo ručník jako ochrannou pomůcku.

INFO Používejte výhradně pitnou vodu, nechlorovanou, která je vhodná k požívání. Pokud si nejste jisti kvalitou vody, použijte lahvovou vodu!

IV Uzavřete soudek víčkem, které jste z něj odstranili v prvním kroku. Ujistěte se, že je soudek víčkem pevně uzavřený a zatřeste s ním po dobu alespoň 30 vteřin. Při třesení držte prsty na víčku.

V Nyní nalijte do soudku dalších 2,8L studené vody.

VI Přidejte do soudku kvasnice 3 spolu se směsí aroma a sladidla 4.

VII Zavřete soudek přiloženým tlakovým ventilem 6. Dbejte, abyste nezasunuli vnitřní část tlakový ventilu příliš hluboko do soudku. Postavte soudek ve svislé poloze tak, aby se ventil nacházel nahoře.

INFO Tlakový ventil reguluje míru tlaku uvnitř soudku uvolňováním přebytečného oxidu uhličitého.

PRO DNESEK JE HOTOVO!

GRATULUJEME! TEĎ UŽ SE MŮŽETE POSADIT, RELAXOVAT A PŘEMÝŠLET, JAKÉ SKVĚLÉ VAŠE CIDERU BUDE.

KVAŠENÍ

Ponechejte soudek v klidu pět dnů. Vůbec s ním nehýbejte. Proveďte další krok až za nejméně pět dnů – fermentaci nemůžete uspíšit!

INFO Stejně jako houfy pilných mravenců okolo piknikového koše také kvasnice se pustí do práce a v průběhu pěti dnů přemění cukr obsažený v ovocné šťávě na alkohol a oxid uhličitý.

Proces kvašení je hotový po 5 dnech. Nyní soudek vezměte a postavte jej na 2 dny do lednice. Postavte jej tlakovým ventilem nahoru.

INFO Uložení cideru do chladničky na dva dny přispěje k vyčištění cideru. Jakmile kvasnice odvedou svou práci, přirozeně klesnou na dno soudku.

TIP Cider zůstane čerstvý nejméně dva týdny, pokud ho ponecháte v chladničce v neotevřeném soudku.

ČEPOVÁNÍ

Opatrně nadzdvihněte červený kolík na tlakového ventilu (v horní části soudku), abyste vypustili přebytečný tlak.

INFO Tento krok je nutný kvůli snížení tlaku!

K čepování vytáhněte spodní kohoutek a otočte jím. Pokud nebudete nějakou dobu čepovat, zatlačte kohoutek zpátky do původní pozice.

TIP Připravený cider si uchová optimální chuť, pokud ho ponecháte v chladničce a vypijete ho do několika dnů po otevření soudku. Teplý cider nechutná nikomu!

ZVLÁDLI JSTE TO!

NA ZDRAVÍ!



DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

- K vaření použijte pouze ingredience, které jsou součástí balení.
- Soudek a balíčky s přísadami otvírejte až bezprostředně před zahájením přípravy cideru.
- Nekonzumujte nerozpuštěné přísady.
- Nezakrývejte vypouštěcí otvor tlakového ventilu.
- Netřepejte se soudkem během kvašení.
- Pro co nejlepší výsledek skladujte soudek postavený tlakovým ventilem nahoru a před konzumací ho dejte alespoň na 2 hodiny do lednice.
- Skladujte při teplotě od 0 °C do 30 °C.
- Nevystavujte soudek přímému slunečnímu záření.
- Cider byste měli vypít bezprostředně po otevření ventilu.
- Pokud se soudek během kvašení začne nafukovat (dno bude začínat mít tvar oblouku), okamžitě proces kvašení zastavte. A to buď vytažením čepovacího kohoutku, nebo odstraněním tlakového ventilu.
- Dávejte si pozor při práci s vařící vodou. Používejte ochranné pomůcky, zvláště při plnění soudku horkou vodou a sterilizaci tlakového ventilu.
- Fermentovaný cider obsahuje alkohol. Obsah alkoholu závisí na použitých přísadách.
- Komerční distribuce alkoholu podléhá zákonům v příslušné zemi, jimiž se musí řídit prodejní oddělení.
- Chraňte suroviny před slunečním zářením
- Nekonzumujte samotné suroviny
- Přísady jsou určeny pro výrobu potravin.
- Ujistěte se, že jste k přípravě použili všechny suroviny, které balení obsahuje

O NÁS

Vše začalo na univerzitě, pivem a geniálním nápadem. Stejně jako jiní studenti jsme často zašli na pivo. Právě na univerzitě vznikl nápad na vývoj jednoduché sady na výrobu kvalitního piva. Chtěli jsme, aby náš nápad splňoval dva základní požadavky: Výroba by měla být snadná a rychlá. Konec konců i student si může vyšetřit 10 minut na něco jiného. Naše sady typu „vše v jednom“ umožňují připravit vše potřebné k fermentaci v průběhu pouhých 10 minut. Ale tím náš příběh nekončí: Nezůstali jsme stát na místě. Bez ohledu na to, jak je to náročné, nepřestáváme hledat způsoby, jak vyrobit potraviny a nápoje nejjednodušším a nejlepším způsobem. Příkladem splnění tohoto závazku představují sady pro výrobu cideru, které umožňují připravit cider za pouhých 10 minut!

SIP, SIP ... HOORAY!

Chceme vám umožnit rychlou a jednoduchou výrobu vlastního cideru! Jste spokojeni s výsledkem? Laskavě nás ohodnoťte na Amazonu. Nejste spokojeni? Neustále se snažíme o zdokonalování našich výrobků a v tom nám velmi pomůže jakákoli odezva. Laskavě nám zašlete e-mail na info@braufaesschen.com



PL

DOSTARCZONA ZAWARTOŚĆ

W zestawie do produkcji cydru znajduje się wszystko, czego potrzebujesz. Potrzebujesz jeszcze tylko dzbanka z miarką, czajnika i lodówki.

- ❶ 1 pusta pięciolitrowa beczka
- ❷ 1 torebka koncentratu soku owocowego
- ❸ 1 opakowanie drożdży z pożywką
- ❹ 1 butelka aromatu z substancją słodzącą
- ❺ 1 zawór regulacji ciśnienia

ZRÓB WŁASNY CYDR!

Przygotowanie cydru zajmuje tylko 10 minut.

I Zdejmij przezroczystą pokrywę z górnej części beczki ❶. Odłóż ją na bok. Będzie potrzebna później.

II Napełnij beczkę ❶ koncentratem soku owocowego z torebki ❷.

III Za pomocą dzbanka z miarką wlej 400 ml zimnej wody do beczki ❶. Następnie dodaj 1 litr wrzącej wody do beczki.

Wysterylizuj zawór regulacji ciśnienia ❺ poprzez zalanie go wrzącą wodą. Zalecamy wlanie wrzątku do odpowiedniej miski.

MOSTROŹNIE! Należy pamiętać o zachowaniu odpowiednich środków ostrożności przy obchodzeniu się z gorącą wodą! Beczka będzie gorąca! Podczas jej trzymania najlepiej używać rękawic kuchennych lub rękawika.

INFORMACJA Stosować wyłącznie wodę pitną, niechlorowaną, zdatną do spożycia. Jeśli nie masz pewności, używaj wody butelkowanej!

IV Ponownie zamknij beczkę przezroczystą pokrywą, upewniając się, że jest ona prawidłowo uszczelniona. Następnie potrząśnij beczką przez około 30 sekund, upewniając się, że dociskasz pokrywę podczas potrząsania.

V Teraz nadszedł czas na napełnienie beczki zimną wodą. Używając ponownie dzbanka z miarką, dodaj do beczki kolejne 2,8 litra zimnej wody.

VI Dodaj drożdże ❸ i mieszanekę aromatu ❹ i słodzika do beczki.

VII Zamknij beczkę za pomocą dołączonego zaworu regulacji ciśnienia ❺. Należy uważać, aby nie wsunąć wewnętrznej części zaworu regulacji ciśnienia zbyt głęboko do beczki. Ustaw beczkę pionowo, tak aby zawór ciśnieniowy znajdował się na górze.

INFORMACJA Zawór regulacji ciśnienia reguluje atmosferę w beczce, pozwalając na uwolnienie naturalnego dwutlenku węgla, gdy wytworzy się zbyt duże ciśnienie.

PRACA NA DZISIAJ ZOSTAŁA WYKONANA! GRATULACJE! USIĄDŹ WYGODNIE, ZRELAKSUJ SIĘ I POMYŚL, JAK WSPANIALE BĘDZIE SMAKOWAĆ TWÓJ CYDR.

FERMENTACJA

Pozostaw beczkę w nieruchomej pozycji przez pięć dni. Staraj się w ogóle nie ruszać beczki. Nie przechodź do następnego kroku przed upływem minimum pięciu dni, nie można przyspieszać fermentacji!

INFORMACJA Jak horda pracowitych mrówek przed koszem piknikowym, drożdże przez pięć dni zabierają się do pracy, przekształcając cukier zawarty w soku owocowym w alkohol i dwutlenek węgla.

Cydr jest w pełni sfermentowany po pięciu dniach. Postaw beczkę pionowo w lodówce na dwa dni w celu kondycjonowania cydru.

INFORMACJA Przechowywanie cydru w lodówce przez dwa dni pomaga w jego klarowaniu. Drożdże naturalnie opadną na dno beczki, spełniły już swoje zadanie.

RADA Cydr pozostanie świeże przez kilka tygodni, tak długo, jak beczka pozostanie nieotwarta w lodówce.

SPUST CYDRU

Ostrożnie podnieś czerwony kołek na zaworze regulacji ciśnienia (na górze beczki), aby uwolnić nadmiar ciśnienia.

INFORMACJA Ten krok jest wymagany w celu obniżenia ciśnienia!

W celu spuszczenia cydru pociągnąć i przekręcić śrubę zaworu kurkowego. Jeśli przez jakiś czas nie będziesz potrzebował nalewać cydru, przekręć śrubę z powrotem do pozycji wyjściowej.

RADA Aby cydr smakował tak dobrze, jak to tylko możliwe, przechowuj go w lodówce i wypij w ciągu kilku dni od otwarcia. Ciepły cydr nie jest dobry dla nikogo!

UDAŁO SIĘ!

NA ZDROWIE!



UWAGI I OSTRZEŻENIA SERWISOWE

- Do procesu fermentacji używaj tylko oryginalnych składników Customized Drinks.
- Otwieraj beczkę i pakiety składników tylko przed rozpoczęciem procesu warzenia cydru.
- Nie należy spożywać żadnych nierozpuszczonych składników.
- Nie należy zakrywać spustu wyczystkowego zaworu.
- Nie należy wstrząsać beczką podczas fermentacji.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, trzymaj ją nieruchomo w pozycji pionowej i przechowuj beczkę w lodówce przed spożyciem przez co najmniej dwie godziny.
- Nie przechowywać w temperaturze poniżej 0 °C lub powyżej 30 °C.
- Nie należy wystawiać beczki na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Cydr należy wypić natychmiast po otwarciu zaworu.
- Jeśli dno beczki zacznie się łukowato wyginać, należy natychmiast przerwać proces fermentacji. W tym celu należy uwolnić ciśnienie w beczce poprzez otwarcie kranu lub odkręcenie zaworu!
- Zabezpiecz się przed ewentualnymi wypadkami poparzenia, szczególnie podczas sterylizacji zaworu regulacji ciśnienia lub nalewania gorącej wody do beczki.
- Sfermentowany cydr zawiera alkohol. Zawartość może się różnić w zależności od zastosowanych składników.
- Komercyjna dystrybucja alkoholu podlega przepisom obowiązującym w danym kraju, co wymaga przestrzegania ich przez dział sprzedaży.
- Chronić składniki przed ciepłem i światłem.
- Nie należy spożywać nierozpuszczonych składników.
- Składniki są przeznaczone do produkcji żywności.
- Upewnij się, że włożyłeś wszystkie składniki do beczki.

O NAS

Wszystko zaczęło się od studiów na uniwersytecie, piwa i genialnego pomysłu. Jak w przypadku większości studentów, piwo było na porządku dziennym. To właśnie na studiach zrodził się pomysł stworzenia prostego, ale jakościowego zestawu do warzenia piwa. Chcieliśmy, aby nasz pomysł miał dwie główne cechy: powinno to być łatwe i jak najszybsze. Przecież nawet student może poświęcić 10 minut na pracę. Nasze zestawy all-in-one potrzebują tylko 10 minut, aby przygotować zestaw do fermentacji. Ale to nie koniec naszej historii: nie zrezygnowaliśmy z naszych poszukiwań. Bez względu na to, jak trudne będzie to zadanie, nie przestaniemy szukać najłatwiejszych i najlepszych sposobów na przygotowanie jedzenia i napojów. Jeden z przykładów naszej obietnicy doprowadził nas do opracowania zestawów do produkcji cydru, których przygotowanie również zajmuje tylko 10 krótkich minut!

HIP HIP ... HURRA!

Chcemy dać Ci możliwość warzenia własnego cydru szybko i łatwo! Czy jesteś zadowolony z wyniku? W takim razie proszę zostawić nam recenzję na Amazon. Niezadowolony? Nieustannie staramy się udoskonalać nasze produkty, a każda informacja zwrotna, którą przekazujesz, jest naprawdę pomocna. Prosimy o kontakt mailowy na adres info@braufaesschen.com

**BG**

СЪДЪРЖАНИЕ НА КОМПЛЕКТА

Всичко, от което се нуждаеш, се намира в комплекта за домашен сайдер. Ще трябва да използваш единствено още мерителна чаша, чайник (за завяране на вода) и хладилник.

- ❶ 1 празен, 5-литров кег за бира
- ❷ 1 торбичка с концентрат от плодови сок
- ❸ 1 пакетче хранителна мая
- ❹ 1 бутилка овкусител с подсладител
- ❺ 1 клапа за контрол на налягането

НАПРАВИ СИ САМ САЙДЕР!

Приготвянето на твоя сайдер отнема само 10 минути.

I Премахни прозрачния капак от върха на кега ❶. Дръж го наблизо, защото ще ти трябва по-нататък.

II Напълни кега за бира ❷ с плодovия концентрат от торбичката ❶.

III Използвайки мерителна чаша, добави 400 милилитра студена вода в кега ❶. След това добави 1 литър вряла вода в кега. Стерилизирай клапата за контрол на налягането ❺, като я полееш с гореща вода. Препоръчваме ти да налееш врялата вода в подходяща купа.

ВНИМАВАЙ Моля, увери се, че взимаш необходимите предпазни мерки при работа с гореща вода! Кегът ще стане горещ! Най-добре е да използваш ръкавици за фурна или хавлиена кърпа, докато го държиш.

ИНФОРМАЦИЯ Използвай само питейна вода, нехлорирана вода. Ако не си сигурен, използвай бутилирана вода!

IV Запечатай кега с прозрачния капак, като се увериш, че е правилно прилепнал към отвора. След това разклати кега за 30 секунди, като през цялото това време притискаш здраво капака, докато тръскаш.

V Сега е време да напълниш кега със студена вода. Отново използвайки мерителна чаша, добави още 2,8 литра студена вода в кега.

VI Добави маята ❸ и овкусителя с подсладителя ❹ в кега.

VII Запечатай кега с клапата за контрол на налягането ❺. Внимавай и да не напъхаш вътрешната част на клапата твърде навътре в кега. Изправи кега вертикално, така че клапата за контрол на налягането да се пада отгоре.

ИНФОРМАЦИЯ Клапата за контрол на налягането служи за регулиране на атмосферата вътре в кега, позволявайки естествения въглероден диоксид да бъде освободен, когато налягането стане прекалено голямо.

РАБОТАТА ПРИКЛЮЧИ ЗА ДНЕС! ПОЗДРАВЛЕНИЯ! СЕДНИ НА СТОЛА, ОТПУСНИ СЕ И СИ ПОМИСЛИ, КАКЪВ СТРАХОТЕН ВКУС ЩЕ ИМА ТВОЯТ САЙДЕР.

ФЕРМЕНТАЦИЯ

Остави кега в неподвижно състояние за 5 дни. Опитай се изобщо да не местиш кега. Не преминавай към следващата стъпка и не прекъсвай процеса на ферментация за минимум 5 дни, не можеш да пришпорваш ферментацията!

ИНФОРМАЦИЯ Подобно на колония трудолюбиви мравки върху одеялото за пикник, дрождите в маята се захващат за работа, като превръщат захарта от плодовия концентрат, в алкохол и въглероден двуокис.

Твоят сайдер е завършил процеса си на ферментация след 5 дни. Постави кега изправен в хладилника за още 2 дни, докато се охлади.

ИНФОРМАЦИЯ Съхранението на кега в хладилник за 2 дни помага за избистряне на сайдера. Дрождите в маята ще потънат на дъното на кега, те вече са си свършили работата.

СЪВЕТ Твоят сайдер ще запази свежестта си поне 2 седмици, ако през това време кегът е стоял неотворен, в хладилника.

НАЛИВАНЕ ОТ КЕГА

Внимателно повдигни червеното лостче върху регулиращата клапа (на върха на кега), за да освободиш излишното налягане.

ИНФОРМАЦИЯ Тази стъпка е необходима, за да намалиш налягането в кега!

За да налееш, дръпни и завърти щифта на канелката за наливане. Ако скоро няма да наливаш сайдер отново, завърти щифта в начална позиция.

СЪВЕТ Погрижи се за отличния вкус и качество на своята бира, като я съхраняваш в хладилника и я консумираш до няколко дни след отваряне. Топлият сайдер не е добър за никой!

СПРАВИ СЕ УСПЕШНО! НАЗДРАВЕ!

ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- КИЗползвай само оригиналните, предварително подготвени съставки в комплекта, за процеса на ферментация.
- Отвори кега и опаковките на съставките за сайдер непосредствено преди да започнеш приготвянето.
- Всякакви неразтворени съставки не бива да бъдат консумирани.
- Отворът на клапата за налягане не бива да бъде запушван.
- Не клати кега по време на ферментацията.
- За най-добър резултат, кегът трябва да стои неподвижен и изправен, и да бъде изстуден в хладилник за минимум 2 часа преди консумация на напитката.
- Не съхранявай кега на температура под 0 градуса или над 30 градуса по Целзий.
- Не поставяй кега срещу директна слънчева светлина.
- Трябва да изпиеш сайдера веднага след отваряне на клапата.
- Ако дъното на кега започне да се извива, незабавно прекъсни процеса



на ферментация. За целта, освободи налягането в кега, като отвориш канелката или премахнеш регулиращата клапа!

- Защити се от инцидентни наранявания, особено при стерилизирането на клапата за налягане и наливането на вряла вода в танка за ферментация.
- Ферментираният сайдер съдържа алкохол. Съдържанието му може да варира в зависимост от избрания вид и съставките на комплекта.
- Комерсиалното разпространение на алкохол е обект на държавна регулация, специфична за отделните страни.
- Защити съставките от топлина и слънчева светлина.
- Не консумирай неразтворени съставки.
- Съставките са предназначени за производството на хранителен продукт.
- Увери се, че си добавил всички съставки в бурето.

ЗА НАС

Всичко започва с университет, бира и една гениална идея. Както става в живота на повечето студенти, бирата се превърна в често явление. Точно в университета за първи път се зароди идеята за създаване на лесен за употреба и качествен комплект за направа на бира. Искрахме идеята ни да следва два принципа: трябва да е лесно и възможно най-бързо. Все пак, дори и студент бе способен да отдели 10 минути, за да свърши нещо. Нашите комплекти „всичко-в-едно“ изискват само 10 минути за приготвяне до ферментация. Но това не е краят на историята: Ние не сме приключили с нашата мисия. Независимо какво ни коства, ние няма да престанем да търсим най-лесния и най-добър начин за приготвяне на напитки. Един пример за нашето обещание ни доведе до създаването на комплекти за сайдер, които също отнемат само 10 минути за приготвяне!

ХИП, ХИП ... ХУРЕЕЕЕ!

Искахме да ти осигурим възможността да можеш сам да си приготвиш сайдер бързо и лесно! Доволен ли си от резултата? Тогава, моля, остави ни ревю в Amazon. Не си напълно доволен? Ние постоянно се стремим да подобряваме нашите продукти и обратната връзка от теб наистина ни помага. Моля, свържи се с нас на имейл info@braufaesschen.com







Brau Fässchen

BREW YOUR OWN!

FOLLOW US:
WWW.BRAUFAESSCHEN.COM



CUSTOMIZED DRINKS GMBH, LANDSBERGER STRASSE 318D, 80687 MUNICH, GERMANY