

## Sidro gamybos ruošinys Finlandia 1,5 kg



Iš koncentrato Jūs galite padaryti 16, 20 arba 24L sidro. Priklausomai nuo praskiedimo ir pridedamo cukraus kiekio, alkoholio konc. gali būti maždaug nuo 2,5% iki 6% (tūrio).

**22,97 € su PVM**

Prekės kodas: 3.206-047.01

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

### Prekės aprašymas:

1,45 kg obuolių ir kriaušių sulčių koncentratas;

5 g mielių.

Viskas ko Jums reikia pridėti, tai vandens ir cukraus.

Institucijose siūlomi skirtingų partių dydžiai ir gaunama alkoholio koncentracija.

Iš koncentrato Jūs galite padaryti 16, 20 arba 24L sidro. Priklausomai nuo praskiedimo ir pridedamo cukraus kiekio, alkoholio konc. gali būti maždaug nuo 2,5% iki 6% (tūrio).

Instrukcijose pakuotėje pateikiama išsami informacija.

## Rekomendacija:

1. Pašalinkite mielių pakuotę iš po dangčio.
2. Skardinę 10 minučių panardinkite į verdantį vandenį.
3. Supilkite skardinės turinį į fermentavimo indą kartu su 3 litrais vandens ir 1 kg cukraus.
4. Viską gerai išmaišykite mentele.
5. Turinį papildykite atvėsintu virintu vandeniu iki 16/20/24.
6. Maišykite apie 5 min.
7. Kai temperatūra pasieks 18-24 °C, sudėkite mieles ir vėl gerai išmaišykite.
8. Fermentavimo indą sandariai uždenkite dangčiu su oro vožtuvu. Oro vožtuvą užpildyti vandeniu.
9. Fermentacijos procesas trunka 5-8 dienas.
10. Išpilstymo metu, karbonizacijai įdėkite 5g/l cukraus. Butelius (storasieniai) sandariai uždarykite.
11. Išpilstytą sidrą dvi savaites laikykite 18-24 °C, kitas 3-4 savaites laikykite vėsiai 4-6 °C temperatūroje. Galima brandinti ir iki 6-9 mėnesių.
12. Jūsų sidras paruoštas.

## Saugojimas

Laikyti vėsioje, sausoje vietoje. Atidaryta pakuotė turėtų būti sunaudojama iš karto.

**Kilmės šalis.** Italija.

**Nuotraukų galerija:**

