PASO A PASO -*SIDRA* 20lts-

DESCRIPCIÓN DEL KIT

- 1 Balde de 20lts con canilla y tapa
- 1 Fermentador 27lts con canilla
- 1 Airlock
- 1 Densímetro
- 1 Termómetro
- 1 Probeta plástica de 100ml.
- 1 Bolsa de macerado
- 1 Levadura para sidra
- 1 Tapadora a martillo
- 50 tapas
- 800 gr de azúcar de maíz.

PASO A PASO

1. Hacer el jugo de manzanas con la fruta entera.
2. Preparar el balde con la bolsa de macerado y verter el jugo de manzana, filtrar.

*Densidad inicial 1050

3. Verter en el fermentador e inocular con la levadura, agitar el fermentador ligeramente, para que ingrese oxígeno al mosto y tapar.
   Llenar el airlock por la mitad con alcohol al 70% taparlo y colocarlo en la tapa del fermentador.
4. Dejar fermentar hasta que la densidad final sea de 1010-1008.
5. Llevar a un recipiente limpio y dejar madurar por 5-10 días en la heladera entre 3-5 grados.
6. Embotellar. Usar 30-40 gr por litro de dextrosa.

Chin- chin! Que la disfrutes!

*Link para hacer el ajuste de temperatura por densidad:
https://www.brewersfriend.com/hydrometer-temp/

VAS A NECESITAR (NO INCLUIDO)

Manzanas y pera (90% manzanas-10% pera)
La más usada es de 1.5kg de fruta x litro de sidra.
Por ende para 20lts, ***necesitas de fruta 30kg***.

Antes de empezar:

- Lavar y sanitizar todos los elementos, ya que no hay cocción es este proceso.
- Lavar y pelar bien las frutas.

RECOMENDACIONES DE GUARDADO DE LOS INSUMOS:

- Levadura en heladera
- Materiales plásticos y demás lugar limpio y seco.

www.beerman.com.ar

Dudas? Habla con nosotros:
insumosbeerman@gmail.com