

RECEPT FÖR SPARKLING WINE 4 Liter

FÖRBEREDELSE

Följande kommer du att behöva när du brygger:

En tratt

Gummiklubba för att sätta på korkar

GÖR SÅ HÄR:

JÄSNING

1. Sterilisera din Gallonflaska med medföljande rengöringsmedel. Efterskölj noga. Sterilisera samtidigt den utrustning som du kommer att använda så som gummi-propp, vattenlås, tratt etc). Renlighet och hygien är en av de viktigaste aspekterna i bryggning.
 2. Använd en tratt och häll i din dunk med vinextrakt i gallonflaskan.
 3. Mät upp 3 liter vatten och häll i din gallonflaska.
 4. Nu kan du ta ett OG-värde genom att tappa upp lite av ditt vin till mätcylindern och stoppa i din jäsningsmätare. Ditt förvärde borde ligga runt 100.
 5. Häll i din jäst.
 6. Fyll vattenlåset till hälften med vatten och förslut jäskärlet. Placera den på ett mörkt ställe som håller konstant temperatur på ca:19-21 grader. Det är viktigt att temperaturen inte stiger eller sjunker mer än 2-3 grader under jäsningsprocessen.
- * Inom 24 - 48 timmar bör jäsprocessen ha påbörjats. Detta syns via ett bubblande i vattenlåset som sitter i kärlets lock. Denna primära jäsprocess bör ha avslutats/ tydligt stagnerat inom en vecka från bryggdag men ibland kan jäsningen ta närmare en månad.

FLASKNING

7. Börja med att göra rent (desinficera) all din utrustning till flaskningen. Detta inkluderar flaskor, hävert, korkar, mätutrustning etc.

8. Mät FG-värdet (Final Gravity) med hjälp av din hydrometer. Samma procedur som vid OG-värdet. Du bör ha ett värde på mellan 0 och -10. Nu har du både ett OG och FG värde. Med hjälp av dessa värden och denna formel får du ut alkoholprocenten på ditt vin $(OG - FG) / 7,4 = \% ABV$ t.ex. $(110 - -10) / 7,4 = 16,21 \%$

19. Tillsätt socker i varje flaska. För en 375cl flaska ska du tillsätta ca 3 gram.

20. Använd din hävert för att överföra vinet från jäskärlet till flaskorna.

21. Fyll flaskorna men lämna ungefär 2 cm i halsen av flaskan och korka direkt. Sätt på agraferna och aluminiumhättorna.

22. Låt sedan ditt färdiga vin stå och mogna och efterjäsa i rumstemperatur, 10-14 dagar.

23. Ställ dina flaskor svalt/kallt och njut sedan av ditt egengjorda mousserande vin!

PGW
P R O D U K T E R