

ENSEMBLE DE FABRICATION ARTISANALE DE CIDRE DE PETITS FRUITS

# MAKE YOUR OWN HAND CRAFTED CIDER KIT

## GETTING STARTED DÉPART

1



Clean and sanitise your Fermentation Bucket, Lid and Mixing Paddle with B-Brite following instructions on the sachet. Make a note of your batch number (found on the back of the pouch) here:

*Nettoyer et stériliser votre cuve de Fermentation, le couvercle et la cuillère de brassage avec B-Brite en suivant les instructions sur le sachet. Prendre en note le numéro de production que vous trouverez sur le sac de mélange de malt. #Numéro*

## WHAT YOU NEED

- 1 KG of ABC Crafted Series Dextrose
- Fermentation bucket (minimum 25L capacity)
  - If you are using the Alternative Method for bottling you will need a second Fermentation bucket
- Large mixing paddle
- Thermometer or thermometer strip
- Hydrometer
- Syphon Kit
- ABC Crafted Series Swing Top Bottles
- Small Funnel (optional)
- 250 G B-Brite™ Cleaner

## CE QUE VOUS AUREZ BESOIN

- 1 Kg de ABC Crafted Series Dextrose
- Cuve de Fermentation (contenant de 25 lts min.)
  - Si vous Utilisez la Méthode Alternative pour l'embouteillage vous aurez besoin d'une seconde Cuve de Fermentation
- Une grande cuillère de brassage (plastique)
- Thermomètre
- Hydromètre
- Ensemble de transvidage
- 250 G de B-Brite™ Cleaner
- Bouteilles avec bouchon basculant

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 and stir until dissolved.

*Faire bouillir 3 litres d'eau et verser dans la cuve. Ajouter 1kg de Dextrose et bien dissoudre en brassant.*

4



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

*Remplir à la marque de 23 litres de votre cuve avec de l'eau froide et bien mélanger.*

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.

*Mesurer la température du mélange et attendre au moins 10 minutes pour avoir une température stable dans le mélange.*

6



Check the temperature is below 25°C then add the contents of the 'Cider Yeast' sachet and stir. DO NOT add the other two sachets, these are added later

*Si la température est sous le 30°C vous pouvez ajouter le contenu du 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 on to bucket rim to ensure no large gaps but DO NOT click seal lid all the way around. If you are using lid with air lock, in which case you'd fasten the lid down tightly, half filling the air lock with water (ideally boiled and cooled to sanitize).

*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. Ou si vous utilisez un couvercle avec une bonde il vous faut fermer hermétiquement le couvercle sur la cuve et ajouter de l'eau sulfitee dans votre bonde.*

8

## FERMENTATION FERMENTATION



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 18 - 24 °C for 7 days.

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 18°C fermentation time will be much longer, below 15°C fermentation will stop altogether. Above 24°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 où la mousse déborde de la cuve. Assurez-vous que la température ambiante soit toujours entre 18°C et 24°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 18°C la fermentation sera plus longue et sous 15°C la fermentation peut s'arrêter. Au dessus de 24°C la qualité de votre Cidre sera diminuée. Assurez-vous de la constance de la température chaque jour et que la température ne descende pas durant la nuit.*

9

## KNOWING WHEN TO BOTTLE YOUR CIDER SAVOIR QUAND VOTRE CIDRE EST TERMINÉ

After 7 days check the gravity using a hydrometer. If the value is 1.002 or below (for apple-based ciders) or 1.007 or below (for pear-based ciders), proceed to instruction 10. If above these values, leave for a further 2-3 days and check again. If you do not have a hydrometer, taste the cider to see if tastes completely dry before proceeding. If it tastes sweet, leave for a further 2-3 days and check again. **NEVER BOTTLE** until fermentation is complete, if in doubt leave to ferment longer until you are sure.

*Après 7 jours de fermentation vous pouvez goûter un échantillon de votre cidre. Si le cidre est sec vous pouvez passer l'étape 10 (ou si votre densité est entre 1005 et 1008), par contre si il est encore sucré attendre 2 ou 3 jours supplémentaires et goûter encore (ou vérifier à l'aide de votre hydromètre). 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 terminée 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 EMBOUTEILLER

11



Clean and sanitise your bottles and syphon kit following instructions on the sachet.



*Nettoyer et stériliser vos bouteilles et votre tube de transvasage en suivant les instructions sur le sachet du produit.*

12



Add one heaped teaspoon of sugar per 500ml bottle. Syphon your cider into bottles leaving 5cm (2 inches) headspace. Seal all your bottles. **Alternative method:** Dissolve 235 gr. of Dextrose in your fermenter and then syphon in each bottle, stirring gently with the handle of a plastic spoon the contents of the fermenter while bottling.

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

**Méthode alternative:** Dissoudre 235 gr. de Dextrose dans votre cuve et embouteiller ensuite dans vos bouteilles en remuant doucement avec le manche d'une cuillère le contenu de la cuve pendant l'embouteillage.

13



Store your cider upright in a warm place (20-35 °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 20°C à 25°C). Entreposer ensuite dans un endroit sombre et frais.*

## SERVING & STORAGE ENTREPOSER ET LE SERVICE

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.

*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.*