

วิธีทำความสะอาดด้วย STAR SAN

- 1 ผสมน้ำยา Star san 15 ml กับน้ำ 10 ลิตร หรือ ผสมน้ำยา Star san 7.5 ml กับน้ำ 5 ลิตร
- 2 นำอุปกรณ์ที่ต้องการล้างไปลงแช่ไว้ 1-2 นาที
- 3 หลังจากแช่น้ำที่ผสมแล้วสามารถนำไปใช้ได้เลยไม่ต้องล้างน้ำออก
- 4 น้ำที่ผสมกับ Star san สามารถเก็บไว้ใช้ซ้ำ ได้หลายครั้ง โดยเก็บไว้ในภาชนะที่ปิดมิดชิด
- 5 (สามารถใช้ได้จนกว่าน้ำจะเปลี่ยนเป็นสีขุ่นเหมือนปูนขาวจึงทิ้งไป)

**“ขอให้มีความสุขและสนุกกับ
การสร้างสรรคไวน์ทำเองครับผม
ขอบคุณครับ”**



เบอร์ติดต่อ
บุม 081 849 4024
นิว 061 403 5072

www.washomebrew.com

E-mail: washomebrew@gmail.com

www.facebook.com/WASHOMEBREW

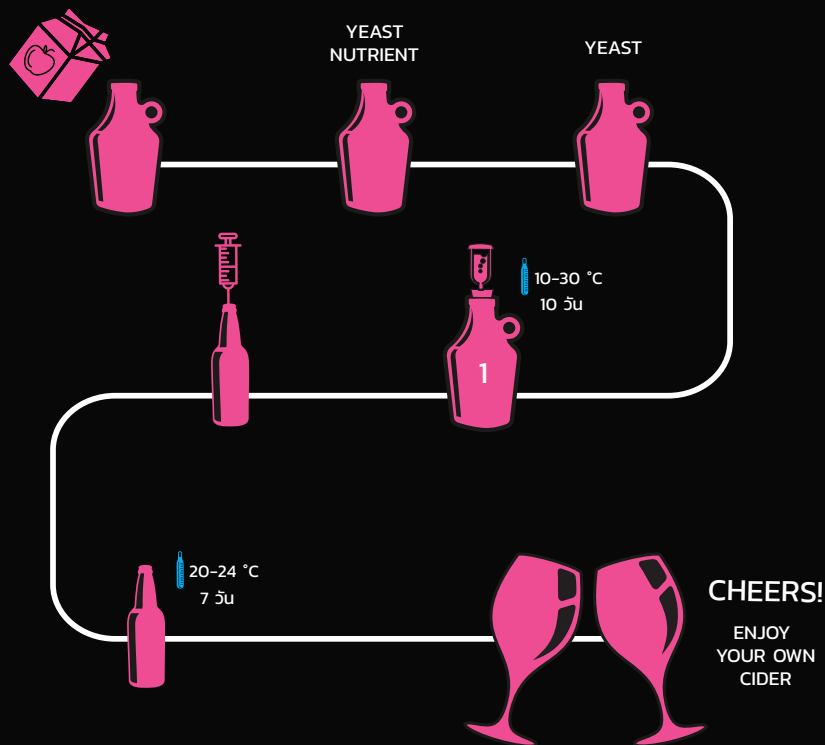
สอบถาม
วิธีการทำเพิ่มเติมได้ที่
LINE



HOMEBREW KIT



INSTRUCTION



อุปกรณ์ที่มีให้

- 1 ขวดคาร์บอน ขนาด 4 ลิตร 2 ใบ
- 2 ฝาขวดคาร์บอนเจาะรู 1 ฝา
- 3 ฝาขวดคาร์บอนทึบ 1 ฝา
- 4 Airlock
- 5 Star San
- 6 ขวดและฝาปิดขนาด 1,000 ml 4 ขวด
- 7 Auto Siphon
- 8 กรวย
- 9 Syringe 10 ml

อุปกรณ์ที่ต้องเตรียมเอง

- 1 แปรงล้างขวด
- 2 ถังจุน้ำอย่างน้อย 10 ลิตร
- 3 น้ำเปล่า 10 ลิตร (สำหรับผสม Star San)

วัตถุดิบสำหรับทำ Apple Cider 4 ลิตร

- 1 Apple Juice pasteurize 4 Lites
- 2 4 g of Yeast Nutrient (DAP)
- 3 1 bag of Mangrove Jack's M02 (Cider Yeast)
- 4 75 g of Maltodextrin (4 Bags)
- 5 1.2 Oz of Dextrose

วิดีโอสรุปการต้มเพียง 4 นาที



วิธีทำ Apple Cider (4 ลิตร)

- 1 ทำความสะอาดอุปกรณ์ทั้งหมด ด้วยน้ำยา Star san ผสมกับน้ำเปล่า
- 2 เท Apple Juice pasteurize 4 Lites (1.) ลงไปในขวดคาร์บอน
- 3 ใส่ 4 g of Yeast Nutrient (DAP) อาหารยีสต์ (2.) ลงไปในขวดคาร์บอน จากนั้นปิดฝาขวดคาร์บอนทันที แล้วเขย่าขวดให้อาหารยีสต์ละลาย
- 4 ใส่ Mangrove Jack's M02 (Cider Yeast) (3.) ¼ ของ ลงไปขวดคาร์บอน แล้วปิดฝาขวดคาร์บอนด้วยฝาเจาะรู *** Yeast ส่วนที่เหลือปิดของเก็บไว้ในตู้เย็น สามารถใช้ได้ครั้งต่อไปได้ภายใน 4 เดือน
- 5 เติมน้ำที่ผสมน้ำยา Star San ครั้งหนึ่งของ Airlock และเสียบ Airlock ลงบนฝาขวดคาร์บอน (เพื่อให้ Co2 ออก และไม่ให้อากาศเข้า) หมักไว้ในอุณหภูมิ 10-30 องศา เป็นเวลา 10 วัน (Fermenter 1st)
- 6 เมื่อครบ 10 วัน เท 75 g of Maltodextrin (4.) โดยใช้กรวยกรอกลงในขวด 1000 ml (Maltodextrin 1 ของ ต่อขวด 1000 ml) ทั้งหมด 4 ขวด
- 7 เติมน้ำเปล่า 60 ml ลงในหม้อต้ม เปิดไฟ และเท 1.2 Oz of Dextrose (5.) ลงไป คนประมาณ 2-3 นาที จนละลาย และดับไฟ พักไว้ให้เย็นลง
- 8 ใช้ Syringe ดูดน้ำที่ละลาย Dextrose แล้วใส่ในขวดทั้ง 4 ใบ ขวดละ 12 ml
- 9 ใช้ Auto Siphon ถ่าย Cider จากขวดคาร์บอนไปที่ขวด 1000 ml 4 ขวด ปิดฝาขวด แล้วหมักไว้ในอุณหภูมิ 20-24 องศา เป็นเวลา 7 วัน (เมื่อยีสต์ได้กินน้ำตาลจะเกิด Carbonation) ก็จะได้ Apple Cider made in Thailand ฝีมือเรา (หลังจาก 7 วัน สามารถนำไปแช่ในตู้เย็น เพื่อให้ได้ Cider ที่ซ่าส์ และเย็นชื่นใจ)