

om det får stå lite längre. Om man använder mjukt vatten till sin bryggning, kan en del sorter av leran få svårt med klarningen. Då hjälper det om man tillsätter kiselsyra och gelatin och bentonit.

Bären läggs i brygghinken, där de får de tina. 4 l vatten hälls kokande på vinbären. Rör om ordentligt, låt sedan det svalna under ca en timma. Nu tillsätter du äppelJO i hinken. Rör ut första sockersatsen i 3 liter vatten fyll i detta i hinken.

Mät upp en halv liter vatten och rör ut jästen i detta, låt det svälla under några minuter. Rör ut pektolazen i en halv liter vatten (dessa två får inte tillsättas förrän temperaturen är högst 25grader i musten).

Fyll på med 3 liter vatten. Innan du tillsätter kemin, tar du ett prov på Oechslegraderna och för in detta i din bryggjournal. Omkring 100 Oechsle bör det i detta läge ligga på. Nu bör volymen i hinken vara ca 15,5 l. Efter att kemin är tillsatt är volymen nu ca 16,5 l i hinken.

Det är dags att tillsätta den andra sockertillsatsen efter ca en veckas jäsning, eller vid ca 60 Oechsle. Vid detta tillfälle tas även bären bort från musten, detta görs lättast med en vanlig hålslev.

Nu får vinsatsen stå i jäsning under ca 2-3 veckor, beroende på temperaturen på under jäsningen. Vid omkring 22 grader så tar det ca 14 dagar, är det lägre temperatur så tar det något längre.

Gör gärna en kontroll av Oechslen när pluppen i jäsröret börjar avta. Detta vin bör jäsa ut minst ca 130 Oechsle för att bli bra, alkoholhalten kan förväntas bli omkring 16 % på detta vin.

