

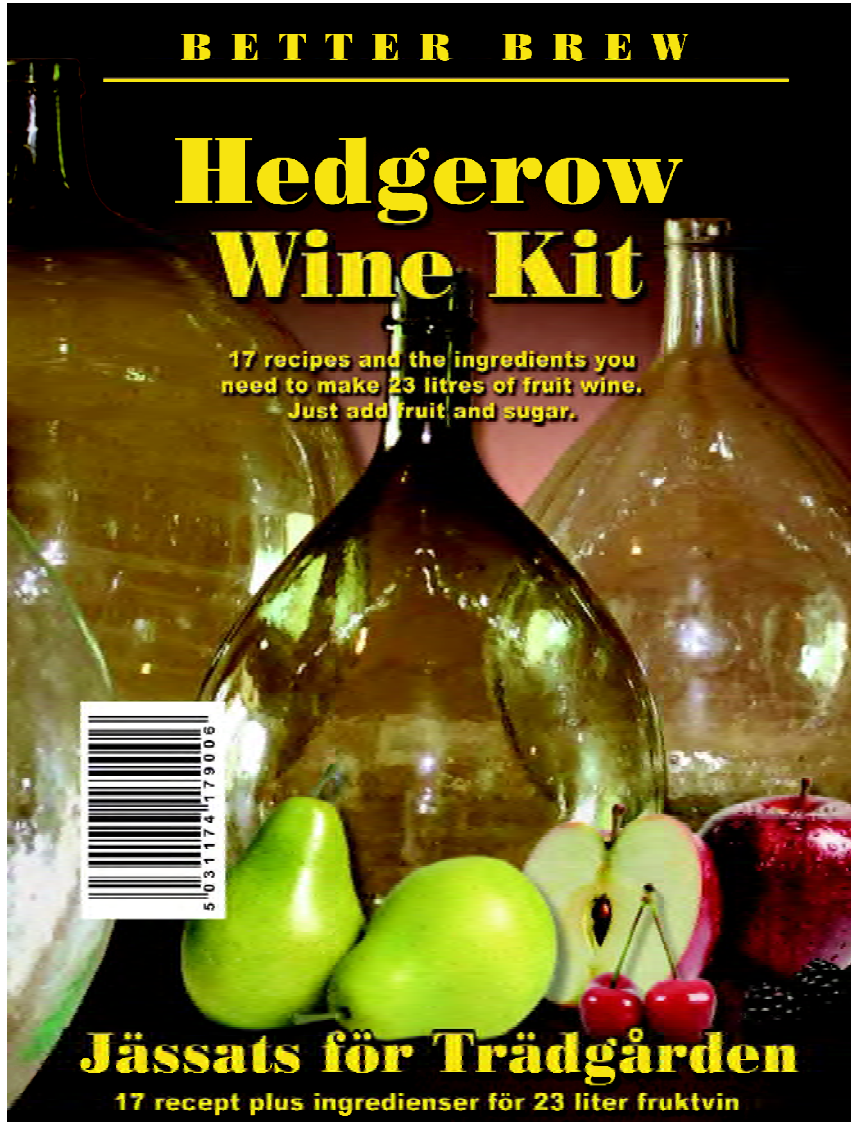


**BETTER BREW**

---

# Hedgerow Wine Kit

17 recipes and the ingredients you  
need to make 23 litres of fruit wine.  
Just add fruit and sugar.



**Jässats för Trädgården**  
17 recept plus ingredienser för 23 liter fruktvin

5 031174 179006



## START

1. Choose your recipe.
2. Wash and cut fruit finely (5mm), mash berries, soft fruits. Do not crush stones.
3. Add 10 litres of boiling water to your plastic bucket. Add sugar (see recipe) and stir, add fruit/berries and stir again until all sugar is dissolved. Finally (important, must be after fruit) add **sachet no. 1e** (enzyme). Stir and leave for 3 hours.
4. Top up with cold water to 23 litres total.
5. Check liquid temperature, when max 30C, add **sachet no. 1** (yeast/nutrient) and **sachet no. 1c** (citric acid). Add **sachet no. 1d** (bentonite).
6. Seal fermenter with lid and airlock half filled with water.

## Fermentation 2 weeks

After two weeks in room temperature of slightly above, fermentation is over. Check that there is no more foam on surface and almost no bubbles in the airlock. If in doubt, wait another few days before proceeding.

## Stabiliser, finings A

7. First make sure your wine is not too sweet. Best is to use a hydrometer which should show 1000 or below. If you don't have a hydrometer, taste the wine and make sure it is dry. If your wine is too sweet DO NOT add stabiliser yet, wait 1-2 days and test again.
8. After fermentation, strain off fruit (use a *Better Brew Fruit Strainer* or similar), then add **sachet no. 2** (stabiliser). Stir or

shake until no CO2 gas left in liquid. Repeat 2-3 times, a few minutes in between. All CO2 need removing.

9. Add **sachet no. 3** (Finings A). Mix well, then leave for one day.

## After 1 day: Finings B

10. Next day, add **sachet no. 4** (Finings B), rotate or stir carefully for 15 seconds but no longer. Then leave to clear at table height for easy racking off.  
WARNING: Do not try to "shake out" CO2 and do not rack off at this stage, or your wine may take a long time to clear (full explanation on our website, [www.hambletonbard.com](http://www.hambletonbard.com)).

## Racking off and bottling

11. Rack off your wine into another vessel, making sure all sediment is left behind. After racking off, shake or stir thoroughly to remove all remaining CO2.
12. Sweeten wine to your own taste, then bottle it using good quality cork and a good twin lever corker and you are done!

## RECIPES ▶

**Apple**

13 kgs of apples  
500 g of rosehips (crushed)  
5 kgs of sugar

**Pear**

13 kgs of pears  
6 kgs of sugar

**Strawberry**

8 kgs of strawberries  
6 kgs of sugar

**Raspberry**

10 kgs of raspberries (wild berries are best)  
6 kgs of sugar

**Blackberry**

10 kgs of blackberries (very ripe)  
6 kgs of sugar

**Cherry**

8 kgs of cherries  
6 kgs of sugar

**Blueberry/Cranberry**

6 kgs of blueberries  
4 kgs of cranberries  
6 kgs of sugar

**Elderflower**

2-3 litres of elderflowers (no stalks)  
1 kg of raisins  
Juice from 4 lemons  
6 kgs of sugar

**Elderberry**

6 kgs of elderberries  
Juice from 3 lemons  
6 kgs of sugar

**Gooseberry**

7 kgs of gooseberries  
6 kgs of sugar

**Currant**

3 kgs of red currants  
3 kgs of blackcurrants  
6 kgs of sugar

**Sloe**

6 kgs of sloes (use frozen, thawed sloes)  
6 kgs of sugar

**Plum**

10 kgs of plums (mashed, no stones)  
6 kgs of sugar

**Grape**

10 kgs of grapes (not too sweet, crushed)  
4.5 kgs of sugar

**Rosehips**

7 kgs of rosehips (crushed)  
Juice of 3-4 lemons  
6 kgs of sugar

**Birch sap**

18 litres of birch sap (see below)  
1 kg of raisins  
Juice of 8 lemons  
5.5 kgs of sugar

After first leaves in spring: Drill a small hole into a silver birch, 2-3 cm deep. Insert a tube, other end stuck into a 5L jerrycan (sealed fit). Draw max 5 litres per tree and seal hole well with a plug or cork afterwards.

**Dandelion**

10-15 litres of dandelions (yellow part of flowers only)  
Juice of 6 lemons  
2 kgs of raisins  
5.5 kgs of sugar





## START

1. Välj ditt recept.
2. Rensa frukten, skär i små bitar (5mm). Mosa bär och mjuka frukter. Kross inte större kärnor.
3. Håll ca 10 liter kokande vatten i din jäshink. Tillsätt socker enligt receptet och rör om. Tillsätt frukten och rör om igen tills allt socker är upplöst. Tillsätt sedan (viktigt, efter frukten) **påse nr. 1e** (enzym). Rör om och låt stå 3 timmar.
4. Fyll upp med kallvatten till 23 liter totalt.
5. Kontrollera vätsketemperaturen. När den är högst 30 grader, tillsätt **påse nr. 1** (Vinjäst) och **påse nr. 1c** (Citronsyra). Tillsätt **påse nr. 1d** (bentonit).
6. Förslut jäshinken med lock och jäsrör halvfyllt med vatten.

## Jäsning 2-3 weeks

Efter ca 2-3 veckor i rumstemperatur eller något högre är jäsningen över. Kontrollera att det inte längre ligger skum på ytan och det inte kommer mer än någon enstaka bubbla i jäsröret. Vid tvekan - vänta några dagar till innan du fortsätter.

## Jässtopp, klarning A

7. Kontrollera först att vinet inte är för sött. Enklast och säkrast med en hydrometer (jäsningsmätare) som ska visa +/-0 eller under (svart skala).

Om du inte har en hydrometer kan du smaka på vinet, det ska inte vara sött. I tveksamma fall, vänta några ytterligare dagar innan du tillsätter jässtopp.

8. Efter jäsningen, sila bort frukten med en Better Brew Fruktsil eller annan silduk. Tillsätt sedan **påse nr. 2** (jässtopp). Rör om eller skaka tills all kolsyra är borta, repetera urskakningen 2-3 gånger med några minuter emellan. All kolsyra måste vara helt borta annars kan du få problem med klarningen.
9. Tillsätt **påse nr. 3** (Klarning A). Blanda väl, låt sedan stå till dagen efter.

## Efter 1 dag: Klarning B

10. Nästa dag, tillsätt **påse nr. 4** (Klarning B), därefter skaka försiktigt, eller rör om i ca 15 sekunder men inte längre. Låt sedan stå i bordshöjd för senare omtappning.  
WARNING: Försök INTE skaka ur kolsyra i detta läge. Om du gör det misstaget kan klarningen ta mycket lång tid.

## Tappa om och buteljera

11. Tappa om vinet till ett annat kärl (en extra jäshink t ex) så att all bottenans lämnas kvar. Efter omtappningen, skaka noggrant ur all kolsyra.
12. Tillsätt socker efter egen smak, därefter är det dags att buteljera vinet. Använd god kvalitet på vinkorkarna och gärna en hävavms-korkapparat. Därefter är allt klart!

**RECEPT ▶**

**Äpple**

13 kg äpplen  
500 g of nypon (krossade)  
5 kg socker

**Päron**

13 kg päron  
6 kg socker

**Jordgubbar**

8 kg jordgubbar  
6 kg socker

**Hallon**

10 kg hallon (skogshallon ger mest smak)  
6 kg socker

**Björnbär**

10 kg björnbär (övermogna)  
6 kg socker

**Körsbär**

8 kg körsbär  
6 kg socker

**Blåbär/Lingon**

6 kg blåbär  
4 kg lingon  
6 kg socker

**Fläderblom**

2-3 liter fläderblommor (lätt pressat, utan stjälkar).  
1 kg russin  
Saften från 4 citroner  
6 kg socker

**Fläderbär**

6 kg elderbär  
Saften av 3 citroner  
6 kg socker

**Krusbär**

7 kg krusbär  
6 kg socker

**Vinbär**

3 kg röda vinbär  
3 kg svarta vinbär  
6 kg socker

**Slånbär**

6 kg slånbär (frostrupna, eller frys och tina)  
6 kg socker

**Plommon**

10 kg plommon (mosade utan kärnor)  
6 kg socker

**Vindruvor**

10 kg druvor (syrliga, mosas)  
4.5 kg socker

**Nypon**

7 kg nypon (krossas)  
Saften från 3 citroner  
6 kg socker

**Björksav**

18 liter björksav (se nedan)  
1 kg russin  
Saften från 8 citroner  
5.5 kg socker

Efter lövsprickningen: Borra ett litet hål, ca 2-3 cm djupt i en björkstam. Stoppa in en slang vars andra ände går till en 5L dunk. Täta runt öppningen i dunken. Ta max 5L från varje träd, täta ordentligt med träplugg eller kork efteråt. Tänk på att allemansrätten inte gäller björksav.

**Maskrosor**

10-15 liter maskrosblommor (gula delen)  
Saften från 6 citroner  
2 kg russin  
5.5 kg socker





## BETTER BREW

### Hedgerow Wine Kit - Jäsatts för Trädgården

Recipes included: Apple, pear, strawberry, raspberry, blackberry, cherry, blueberry/cranberry, elderflower, elderberry, gooseberry, currant, sloe, plum, grape, rosehips, birch sap and dandelion.

Recept ingår: Äpple, päron, jordgubbar, krusbär, björnbär, krusbär, blåbär/lingon, fläderblom, fläderbär, hallon, vinbär, slånbar, plommon, druvor, nypon, björksav och maskros

#### INGREDIENTS:

1. Wine yeast and nutrient, 1b Bentonite, 1c Citric Acid 1e Enzyme, 2. Stabiliser (E202, E224)
3. Finings A (Kieselöl), 4. Finings B (Chitosan)

Net weight 145g

Allergens: Contains sulphites and a product of crustacea.

#### INNEHÅLL:

1. Vinjäst och näring, 1b Bentonit, 1c Citronsyra 1e Enzym, 2. Jässtopp (E202, E224)
3. Klarning A (Kiselöl), 4. Klarning B (Chitosan)

Nettovikt 145g



Hambleton Bard Ltd.  
Cobnar Wood Close  
Chesterfield S41 9RQ  
United Kingdom

[www.hambletonbard.com](http://www.hambletonbard.com)

Instruction item code: 17990

