

Recept cider av färskpressad äpplemust

Det här receptet är ett enkelt sätt att göra cider. Det är ett snabbt hopsatt enligt de mest grundläggande stegen som man behöver. Jag hoppas att jag hinner uppdatera med lite nytt inom kort. Lycka till!

Du behöver:

20 liter färskpressad äppelmust, färsk jäst av Ale-typ, ev. socker för att skapa kolsyra

Slå upp den färskpressade äppelmusten på ett jäskär. Tillsätt jästen enligt instruktionen för den jäst Du köpt.

Det är viktigt att Du så snabbt som möjligt efter mustningen tillsätter jästen för att rätt jästkultur skall få överhand över vildjästkulturen som alltid finns i musten.

Om Du vill ha en spontanjäst cider är det bara att vänta till jäsningen kommer igång av sig själv.

Du kan även experimentera med att skapa egen jästkultur från t.ex. Duvel. Köp en flaska på Systembolaget. Drick upp nästan allt och slå på en matsked socker och ett par dl vatten. När det börjat jäsa ordentligt är jästkulturen färdig att användas.

Vill Du ha kontroll på sockerhalt och den slutliga alkoholhalten, mät nivåerna och buffra med socker för att justera nivåerna.

Stäng jästkärlet och sätt på jäsrör. Placera kärlet på ett ställe där temperaturen ligger i nivå med rekommendationer för den jäst Du använder.

Låt jäsa i ett par veckor tills Du ser att jäsningen avtagit nästan helt. Tappa om på rena flaskor med kronkapsyl eller petflaskor.

Låt stå kvar i samma temperatur i någon vecka. Därefter ställer Du flaskorna mörkt och svalt. Efter någon månad har cidern fått rätt kolsyra och mognat tillräckligt för att dricka.

Ju längre Du väntar dess bättre kommer den att smaka.