

Det finns många sätt att jäsa cider på. Min metod är enkel och utan det batteri av tillsatser som kan användas. Metoden är en skön kompromiss mellan råd ur olika böcker, samt mina egna omständigheter och erfarenheter. Texten som följer är sammansatt av information ur diverse litteratur och mina tidigare erfarenheter från fyra års ciderjäsande. Resultatet blir en torr, icke kolsyrad eller kolsyrad cider med en alkoholhalt på 6-7%. Utgångsmaterialet är ren pressad äppelmust. Hur du får fram den kan du läsa om här: <http://backaberg.blogspot.com/2008/09/14/applemust/>

[Vildäpplen ger beska och kärvhet i cidern](#) [Färskpressad äppelmust och inget annat](#)

Renlighet

Som vid all mat- och dryckeshantering är det viktigt med renlighet, så att rätt mikroorganismer får en chans att utvecklas och göra sitt förädlade arbete. All utrustning ska under sin icke aktiva period förvaras så att den inte blir nedsmutsad eller dammig. Det är bra att så småningom utveckla en utrustning som bara används till cidertillverkning och liknande processer där alkohol produceras. Rengör allt, inklusive dig själv, genom att tvätta och skrubba i varmt vatten och se till att din arbetsplats är städad och ren. En gryta med kokande vatten kan användas för rengöring av utrustning och redskap.

Utrustning

Det behövs ett antal damejeanner eller andra sorters lämpliga glasbehållare. Det går att jäsa i jäskärl av plast också, men det är trevligare med glas. Genomskinligt glas är bäst så att processen kan följas med ögat. Det är trevligt och roligt att se alla bubblor som stiger upp i flaskan, det går också att se ansamlingen av sediment på botten och klarningsfasen då den vackra ciderfärgen träder fram. Hur många och stora behållare beror helt och hållet på hur mycket cider du ska göra. Flaskor med volymen 5-10 liter är enkla att hantera, men för större mängder finns också flaskor på 25-30 liter. Till jäsflaskorna behövs gummikapslar med tillhörande vattenlås. En hävert som består av en gummislang med ändar av plast och en förslutningsklämma behövs när cidern ska flyttas mellan olika behållare, då bottensatsen ska separeras ifrån och cidern fyllas på flaskor.

[Damejeanne, gummikapsel och jäsrör med vattenlås](#)

Åtminstone i Linköping där jag bor är det lätt att hitta damejeanner för mellan 50-100 kronor per styck, samt ibland också hittills nämnd övrig utrustning på olika loppmarknader. Se bara till att gummidelarna inte är för gamla, så att de har sprickor eller har börjat smulas sönder. En jäsmätare (hydrometer) är ett bra hjälpmedel som kostar mellan 50-100 kronor. Den mäter egentligen vätskors specifika vikt, dvs. dess densitet. I det här sammanhanget kan den användas till så nyttiga uppgifter som att mäta sockerhalten i musten, kontrollera jäsningsförloppet och visa när jäsningen är klar samt beräkna alkoholhalt. Med mätaren följer en bra instruktion med tabeller osv.

Jag använder gröna glasflaskor från en av Systembolagets cidersorter att förvara cidern på. Läskedrycks- eller ölflaskor går också bra att använda, liksom plastflaskor med bra skruvkork. Till glasflaskornas förslutning behövs en rejäl handdriven kapsylapparat som kostar cirka 100 kronor samt metallkapsyler med plastpackning som inte kostar särskilt mycket. Ny utrustning går att köpa i butiker som säljer saker för hemtillverkning av vin och öl eller över Internet. Om all utrustning köps samtidigt kostar det en del, men efter ett par omgångar med cidertillverkning blir kostnaden per liter dryck inget att vara dyster för. Utrustningen kommer också till nytta vid ölbryggning och vinjäsning. Innan flaskorna fylls på med cider ska de vara väl rengjorda och ursköljda. De kan också ställas en timme, med lite vatten i botten, i en het ugn för att steriliseras. Låt svalna innan vattnet hålls ur och cidern fylls på.

Jästväckning och förkultur

Ädeljäst är renodlad vinjäst av äkta och kontrollerade vinjäststammar. De finns att köpa i olika former som flytande eller torra. Några lämpliga heter Sauternes, Steinberger, Champagne, Rüdesheimer och Berncastler, och är alltså jäst för vita viner. Jag har aldrig gjort någon förkultur och det har gått bra hittills. Varje flaska flytande jäst av märket "Edelmans Renodlade Vinjäst" räcker till 30 liter vin. Blanda flaskans innehåll i lite must till volymen 2 dl. och håll sedan blandningen i din damejeanne. Har du flera damejeanner delar du lösningen jämt till alla flaskorna. Jäsflaskorna ska stå i rumstemperatur och det dröjer bara några timmar innan de nyväckta jästsvamparna sätter igång med sitt nyttiga arbete och efter ett dygn börjar skummet att stiga i flaskorna och ett trevligt ploppande hörs från vattenlåsen.

En förkultur gör du annars på följande vis: Det tar två dygn, så börja två dagar innan du pressar fram musten. Till en damejeanne på tio liter tas 1 dl fingervarmt vatten som hålls i en literflaska. Häll i jästen och om det är torrjäst får det först stå och dra i en kvart. Därefter tillsätts 1 msk socker och flaskan skakas kraftigt och försluts med en bomullstuss. Efter ett antal timmar vaknar jästen och det börjar bubbla. Tillsätt då 7 dl vatten som blandats med 7 msk socker. Efter två dygn är förkulturen färdig och hålls i musten.

Justering av sockerhalt och syrahalt

Innan jästen kan få förena sig med den väntande musten ska halten av socker kontrolleras och justeras. Nu plockar du fram din hydrometer. Jag mäter direkt i mina damejeanner, men det går också att hålla upp must i ett mätglas eller annan smal och hög behållare. Med denna fiffiga mätare följer vid inköp en instruktion och några tabeller som ger god vägledning. Värdena ska för en god och hållbar cider i allmänhet ligga mellan 1040 och 1070. Jag prickar in mitt värde på 1060 vilket ger en cider med cirka 7% alkoholhalt. Visar hydrometern lägre värde än det önskade, vilket den oftast gör, så måste socker tillsättas. Sockret löses helst i must men vatten går i nödfall. En tumregel är att 135 g socker per tio liter must höjer densiteten med ungefär fem steg. Så det är bara att räkna på! Önskas mer syrlighet i smaken kan du tillsätta 1-2 teskedar vinsyra per tio liter must. Vill du mäta syrahalten så ska pH-värdet ligga på mellan 3,2-3,8. Ett trevligare alternativ än köpt vinsyra är att använda syrligare äpplen så får du syran på köpet. Äkta citronsaft och vår inhemska Rosenkvitten går också att använda för att få ökad syrlighet.

Tillsatser

De vanligaste tillsatser som jag INTE använder är: vinsvavla i form av tabletter vilka tar död på eventuell vildjäst och andra icke önskvärda mikroorganismer, jästnärsalt som ger jästsvamparna extra näring och får de att föröka sig snabbare, klarningsmedel (pectolase) som är ett enzym som hjälper till att bryta ner pektinerna i musten och göra den klarare samt tannin (garvsyra) vilket ger cidern en aning beskhet och kärvhet, vilket även en tillsats av vildäpplen gör. Inga av dessa tillsatser är nödvändiga utan satsa på renlighet, tålamod att låta cidern jäsa ut, flera omtappningar och en del vildäpplen i satsen så blir det bra.

[Stormjäsning](#)

[med mycket skum](#)

[En bubbla på väg genom vattenlåset](#)

Jäsningprocessen

Jäsningprocessen startar efter några timmar med förkultur och utan kan det ta 2-3 dagar innan det kommit igång på allvar. Det är först dags för stormjäsning då det bildas skum på ytan av musten. I detta läge uppkommer en förståelse över varför jäsflaskan inte fylldes ända upp till kanten. När den första våldsamma jäsningen lugnat ner sig är det dags för påfyllnad av must ända upp till jäsbehållarens kant. I bästa fall har du tidigare frusit in must i frysen, som tagits fram och tinats dagen innan. I annat fall får du fylla på med sockerlösning i vatten. Torka rent kring jäsflaskans öppning och sätt på vattenlåset igen. Passa på att tvätta vattenlåset och byta vatten också. Jäsningprocessen ska nu fortsätta i en lugnare takt i 2-4 veckor. Cidern börjar efterhand att klarna och ett lager av små äpplepartiklar och döda jästceller lägger sig på botten. Processen kan kontrolleras och följas med hydrometern, genom att densiteten sjunker då sockret bryts ner till alkohol. Jag låter jäsflaskorna vara i fred istället och litar på att det ska gå bra.

[Flera](#)

[omtappningar](#)

[Omtappning mellan två 10 literers damejeanner](#)

[ger klarare cider](#)

Omtappning

Här visar sig nu fördelen med en extra damejeanne. Tappa över med en slanghävert. Den fyllda damejeannen står på ett bord eller en stol och dess understa kant befinner sig över den tomma damejeannens översta kant (som kan stå på golvet). Med hjälp av en märklig naturlag förflyttar sig nu musten till den nya behållaren, efter att du först startat det hela genom att suga häverten full med must

och stoppa ner den i den tomma damejeannen. Undvik att röra omkring i den fulla damejeannen med häverten för då rörs bottensatsen upp och kommer med i suget. En speciell plastdel i ena änden av häverten gör att bottensatsen inte kommer med. Fyll på med tinad must (alternativt sockerlösning) från frysen så att den nypåfyllda damejeannen blir full nästan ända upp till kanten. Sätt på gummikapseln och det rengjorda vattenlåset med nytt vatten.

[Upptinad must att fylla på med](#)

Om det samlar sig ny bottensats efter ungefär en vecka passar det bra med ännu en omtappning. Efter denna omtappning kan jäsningsprocessen komma igång igen, fast med en mycket lugnare intensitet. Det blir lite spill vid varje omtappning men slutresultatet blir bättre och du slipper att få med bottensats då flaskorna ska fyllas. Det som blir kvar i damejeannen kan försiktigt hållas över på en flaska utan att alltför mycket av bottensatsen kommer med. Ställ flaskan i kylan och efter några dagar kan du provsmaka och bygger då upp ett minnesarkiv i hjärnan av hur olika cider kan smaka beroende på var i processen den befinner sig.

Mognad

Det tar cirka tre månader för cidern att mogna på en lugn och mörk plats med en temperatur på 15-20 grader. Jag ställer ner jäsflaskorna i vår källare. Du avgör själv när den är klar genom att smaka på den. Tappa om cidern en gång till enligt ovanstående beskrivning för att få bort den nya bottensats som eventuellt kan ha bildats.

[Tappat på flaskor och kapsylerat](#)

Buteljering

Häll upp cidern på väl rengjorda glasflaskor med hjälp av en ren tratt. Eller använd en slanghävert med klämman så att du kan styra mängden must i flaskan. Jag använder tomma gröna glasflaskor som rymmer 0,5 liter från en bra och god starkcider (Astrakan, torr eller halvtorr) som finns att köpa på Systembolaget. Under åren har jag samlat på mig en lagom mängd flaskor, dvs. drygt 40 stycken som räcker till 20 liter cider. Det går givetvis bra med andra glasflaskor också, även plastflaskor med skruvkork fungerar, men de ger inte samma sköna känsla att hantera och dricka ur. Flaskorna fylls nästan ända upp, korken skruvas åt ordentligt och på glasflaskorna sätts en metallkork med packning. I den lokala vintillverkarbutiken har jag köpt kapsyler och en kapsylpåsättare som fungerar mycket bra.

Kolsyresättning

Vill man ha kolsyra i cidern finns det två sätt för hemmabruk. Har du en kolsyremaskin kan den kalla cidern hällas upp på de tillhörande plastflaskorna och kolsyran på samma vis som kranvatten. Skruva av flaskan försiktigt från maskinen för cidern vill gärna smita ur flaskan. Håll upp i stora ölglas och lägg i två isbitar. Den andra metoden går ut på att tillsätta cirka 7 gram socker per liter must, som lösts i lite vatten, till jäsflaskan innan cidern tappas upp på flaskor. De fyllda flaskorna förvaras sedan i rumstemperatur i två veckor innan de placeras på en svalare plats. Sockret i flaskan jäses och bildar koldioxid som sedan löser sig i cidern som kolsyra.

Slutet gott och allting gott

Slutresultatet blir riktigt proffsigt och kanske jag i år gör slag i saken och sätter på en egen etikett också. Flaskorna förvarar jag i min källare eller i jordkällaren vid mitt fritidshus. Det är en skön känsla av tillfredsställelse att hämta sin egen cider ur jordkällaren efter en dags arbete, ta av korken, dricka direkt ur flaskan eller hälla upp i ett stort glas och sedan njuta av denna gåva från naturen. Cider blir inte bättre av att lagras länge utan måste tyvärr (!) drickas upp på ett år. Då är det å andra sidan lagom dags att skörda äpplen igen och plocka fram äppelpressen.

Något om vinäger

Med hjälp av en flaska cider kan du göra din egen äppelcidervinäger. Du får då en vinäger till din dressing och som även kan användas till allehanda saker (se litteratur nedan). Håll helt enkelt cidern i en ren glasburk och sätt fast en bit gasväv med gummiband över öppningen. Detta hindrar fruktflugor att kolonisera din cider. Ställ burken på ett mörkt och varmt ställe, exempelvis i skåpet ovanför kylskåpet. Du märker på lukten att cidern efter ett tag omvandlas till vinäger. För att påskynda processen och få rätt mikroorganismer att utföra arbetet kan du köpa en flaska opastöriserad äppelcidervinäger (jag rekommenderar Kung Markattas vinäger) och slå en skvätt i burken. Efter ett tag, som kan vara ganska långt, bildas en vit och slemmig substans som lägger sig på ytan. Då har du fått besök av en s.k. vinägermamma, och den ska du vara rädd om. När du tycker vinägern är klar håller du upp det mesta på en flaska och fyller på med ny cider. Låt vinägermammans vara kvar i burken och när den har blivit stor och tjock kan du ge bort hälften till någon annan som vill göra vinäger.

Litteratur

Dehlén, Stefan och Israelsson, Ciderboken, Wahlström & Widstrand, 1997.

Helmiss, Margot, Stora boken om äppelcidervinäger, Wahlström & Widstrand, 2001.

Danielson, Anita, Gör eget vin av frukt och bär, ICA Bokförlag, 1997.

Ciderboken är den bästa och svår att få tag på, men försök med t.ex. www.bokbörsen.se eller andra antikvariats- och bokportaler på Internet. En del böcker om äpplen och vintillverkning kan ibland också skriva en del om mustpressning och ciderjäsning. Men kom ihåg att en äkta cider bara tillverkas av ren äppelmust.

Appendix: Naturlig jäsning av cider

Det finns även ursprungligare sätt att åstadkomma cider på. Då jäses cidern i öppna kärl, exempelvis liggande trätunnor med ett håll upptill, utan tillsats av socker och med hjälp av naturligt förekommande jästsvampar (vildjäst) på äpplenas skal. Alkoholhalten blir då lägre och risken är större (för en nybörjare) att slutprodukten snarare ska kallas äppelcidervinäger än äppelcider. Ursprungligare metoder kan vara intressant att testa när man blivit lite varm i kläderna och fått mera erfarenhet.

Som sagt var är det lätt att misslyckas, men som tur i oturen kanske du åtminstone får en användbar äppelcidervinäger. Jag hittade en beskrivning i en bok (Danielsson, se ovan) som verkar skapligt enkel att följa. Jag har inte själv provat denna metod men någon hugad spekulant kan väl prova och skriva om sina erfarenheter till mig. Var noggrann i beredningen. Det är processen med fruktmassan som är den känsliga delen. Ha den väl övertäckt, rör om ofta och låt den inte stå för länge, det är de viktigaste råden för att lyckas. Cider efter det här receptet ger samma alkoholstyrka som lättvin, beroende på att socker tillsätts. Naturlig cider utan sockertillsats håller 5-6% alkohol som kommer enbart från det socker som finns i äpplena. Satsen ger 5 liter cider.

Skölj 5 kg äpplen och skär varje äpple med kärnhus och skal i fyra bitar. Lägg äpplebitarna i en hink som rymmer minst 12 liter och håll över 5 liter kokande vatten. Tillsätt 1 tsk askorbinsyra och täck över med en handduk. Låt stå i rumstemperatur i 7-8 dagar. Rör om varje dag och efter tre dagar börjar jäsningen. Mosa äpplebitarna allt eftersom de mjuknar. Efter 7-8 dagar silas cidermäsken genom en silduk. Mät saften och håll den i en gryta. Tillsätt 350 g socker per liter saft. Värm försiktigt (får absolut inte koka) under omrörning tills sockret löst sig. Tillsätt 25 g citronsyra. Tappa över cidern antingen till ett jäskärl med vattenlås eller direkt på flaskor. Ställ flaskorna på en bricka inomhus med gasväv över flasköppningarna. Cidern kommer att skumma i några dagar. Fyll på flaskorna ända upp med innehållet från en flaska eller flera och förslut med korkar. Förvara svalt och låt vila i 3 månader, så att bottensatsen sätter sig. Använd hävert och för över cidern till ny flaska eller direkt i dricksglas. Har du cidern på jäsflaska gör du omtappning efter 6 veckor och efter 3 månader.

Jan Gustafson-Berge