

Cider?

Historie

Der findes mange beretninger omkring lande, steder og fremstilling af Cider, mest kendt er nok den Engelske Bonde Cider som er blevet fremstillet i generationer, hvilket ret beset også er den nemmeste måde at lave en Cider på.

Kort fortalt:

Efter nedtagning/plukning af æblerne ligger de til modning i et par uger (køligt og i eksempelvis, Garage eller en carport), hvorefter de presses og fyldes på træfade.

Herefter stilles fadene på nordgavlen af huset (mørkt) og står så og gærer stille og roligt frem til foråret, hvorefter Cideren er klar og drikkemoden)

Foruden Cider laves også æblevin, æblesnaps og andre drikke, men lige nu handler det alene om Cider...

Æbler, blandingsforhold

For at opnå den bedste balance i en Cider, benyttes en blanding af æbler primært baseret på smag, syrlighed og sødme, en udbredte formel består af 40% Søde æbler, 40% æbler med bitterhed, og sidst 20% syrlige æbler.

Eksempler er søde spiseæbler, madæbler og paradisæbler som giver denne kombination

MEN Brug de æbler du har eller kan få fat i, du kan evt. søde mosten med 10 til 30 gram sukker pr liter, uanset venter dig en god oplevelse forude!

Der findes æblesorter fremavlet til formålet, men grundlæggende kan du bruge den frugt du har i din have.

Danmark er kendt for den gode kvalitet æbler, så lad dig ikke påvirke af sorten på æblet, det bliver fantastisk uanset...

Fremstilling

Fremstillingen af Cider kan være uhyre simpel som beskrevet ovenfor (Engelsk Bonde Cider)

Den simple metode som beskrevet ovenfor kræver ingen tilsætninger, idet at der findes rigeligt mængder af gærkulturer på æblet i forvejen, det betyder så også at man ikke skal vaske æblet med mindre det er nedfaldsfrugt. Nedfaldsfrugt skal skylles, da der, selvfølgelig kan være jord med dertilhørende bakterier på frugten, blandt det en svampegift ved navn Patulin (Typisk ved råd i frugten) ses typisk i og omkring kernehuset, så skær alle dine æbler igennem for at være sikker. Vigtigt at vide er at denne Skimmelsvamp ikke kan koges væk, læs mere på Fødevarestyrelsens hjemmeside:

http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Kemiske_forureninger/Sider/Saadan-undgaar-du-svampegiftstoffer-fra-foedevarer.aspx

Rådne eller ormebefængte æbler skæres "rene" mens resten af æblet sagtens kan benyttes.

Ved at lade frugten ligge og modne 1 uge eller 2 efter plukning, opnår du en større koncentration af frugtsukker i din frugt, hvilket igen bidrager til såvel smag som gæring, og vil i sidste ende resultere i et højere alkohol indhold, eller større restsødme i den færdige Cider.

Herefter skal frugten findeles/kværnes, du kan også vælge at koge frugten så den bliver til pulp før den presses, bemærk dog at koger du frugten dræber du også de gærkulturer der findes naturligt på frugten, hvorfor du skal tilsætte en gærkultur til din most efter endt presning!

Mere omkring gær nedenfor...

Efter du har kværnet æblerne, skal de presses, afhængig af mængden af frugt, kan alt fra en saftpresser til et par hundrede kroner, op til hydropresse komme på tale, samlet økonomi kan være alt mellem 250 kr til 8.000 kr. alt afhængig af mængde og ambitioner.

Det er muligt at leje kværn og presse i Maltbazaren, se under udlejning øverst på hjemmesiden.

<http://www.maltbazaren.dk/shop/lej-frugtpresse-kvaern-2862p.html>

Gæring? Metoder?

Når vi snakker gæring, snakker vi enten en vildgæring, altså en gæring opstået spontant på baggrund af sporer på frugten, i luften eller som en "kontrolleret" vildgæring, hvor vildgæren er fremstillet kommercielt til formålet...

En ganske almindelig frugtgær kan gøre tricket, men også alegær, Champagne gær kan benyttes, det kommer helt an på hvilken Cider du ønsker at lave, skal den være sød, tør med eller uden syrlighed? Og hvor stærk skal den være? En Cider efter Engelsk Bonde Cider forskriften er mellem 2 og 6%.

En typisk frugtgær efterlader en smule restsødme, men dermed heller ikke så meget alkohol, mens en Champagne gær, kan gære mosten helt ud under de rette betingelser, efterladende en tør og typisk stærkere cider. Alt sammen er rettesnore, idet at mange forhold spiller ind, eksempelvis sukkerindhold i frugten, tilsætning af sukker, gær og ikke mindst gæringstemperaturer.

Hvad skal man gære i? Træfade er en mulighed, men også fødevaregodkendte gærspande i eksempelvis, 5, 10 eller 30 liter er egnede, mulighederne er mange men vær sikker på at det er fødevaregodkendt såfremt det er plast du gærer i.

Du bør benytte en gærlås for at undgå såvel inficering af vildgær (Hvis du ønsker at undgå dette) samt oxidering, når først gærprocessen er sat ind er ilt gift for din cider. (Du mister aroma og smag, og kan opleve at din Cider får en papagtig bismag)

Med mindre du selvfølgelig gærer efter den Engelske tradition på træfade, og langsom gæring (Gæring ved lav temperatur) så er gærlås ikke nødvendig, men er du usikker, så benyt en gærlås!

Hvor længe skal din Cider gære?

Alt efter gæringsmetode, vildgæring eller kontrolleret gæring med tilsat gær, vil gæringstiden variere. Ønsker du at være helt sikker på at kunne følge med i gæringsprocessen, anbefales det at lave et densitetsmåling på mosten inden tilsætning af gær, og løbende under.

Ved kontrolleret gæring skal du forvente at gære i 3 til 6 uger, mens vildgæring kan have samme eller længere varighed, det vigtige er at du får afsluttet gæringen på tanken, således Cideren ikke gærer videre på flaske i en sådan grad at flaskerne kan eksplodere, hvilket er en højst ubehagelig erfaring at gøre sig. Bid mærke i at proppen eller kapslen kun ganske sjældent er den der "giver" sig, mens flasken er det svage punkt, Cider på vægge iblandet små fragmenter af glasskår er ikke et ønske scenarie. Derfor SKAL du altid sikre dig at den primære gæring er overstået! Stil gerne Cideren til gæring i eksempelvis plastbeholdere med låg, eksempelvis "bedrollers"

Start med at gære Cideren ved stuetemperatur i 2 døgn, hvorefter du stiller den køligt (omkring 10-14 grader) på den måde sætter du turbo på gæringen, under opformeringen af gæren i mosten og dernæst "klarer" du Cideren ved de køligere temperaturer.

Kulsyre?

Ønsker du en øget mængde kulsyre i din Cider, eller skal den være "flad" med et naturligt indhold af kulsyre?

Under gæringen opstår et naturligt indhold af kulsyre som et led i gæringsprocessen. Denne mængde kulsyre er det man typisk kalder "draft", mens en øget mængde kulsyre er det man kalder "sparkling".

Det kommer altså helt an på hvilken Cider du har planlagt og hvad du ønsker.

Skal den være Draft er det bare at flaske den ved endt gæring, mens Sparkling kræver tilsætning af eksempelvis Dextrose, eller ganske almindelig husholdningssukker umiddelbart inden din Cider kommer på flaske.

Alt efter mængden af kulsyre, anbefales mellem 3 og 7 gram sukker pr. LITER, hvor 7 gr. Pr. liter vil give en mængde kulsyre svarende til eksempelvis en godt karboneret hvedeøl...

Modning/Klaring af din Cider

Efter at have hældt din Cider på flaske skal den modne og klares, det tager typisk mellem 2 og 6 måneder.

Gør dig selv den tjeneste at tappe noget af Cideren på klare flasker (4 til 6 flasker), mens hovedparten kommes på mørke tryktestede flasker, eksempelvis ølflasker, Champagne flasker eller lignende.

De klare flasker pakker du ind i sølvfolie, eller noget andet der kan holde lyset ude, og indholdet i mørke. På den måde kan du hele tiden se udviklingen, og smage dig frem til hvornår din Cider er klar og modnet.

