

Recept cider av färskpressad äpplemust

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

Slå upp den färskpressade
äpplemusten på ett jäskärl.
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.