

Hjemmelavet Cider – Spørgsmål og svar

Kære Ciderhelt!

Siden du læser dette, er du interesseret i at omdanne mange af vores fantastiske æbler til cider. Tak. Af hjertet tak. Det er på en nobel og spændende rejse, der ligger foran dig. Vi skal lave cider ud af alle de overskudsæbler og skabe den ciderrevolution tilsvarende hvad øl undergik for 20 år siden.

At lave sin egen cider er sjovt, men selvom det virker simpelt, er der mange ting, man skal tage stilling til. Heldigvis er der dog hjælp af hente. Ciderverdenen er fuld af gode mennesker, der deler ud af deres erfaring. For at gøre det lettere for dig at lave cider, har jeg samlet nogle af alle de spørgsmål og svar, der er blevet stillet på diverse ciderfora på Facebook. Det drejer sig særligt om 'Cider bryggerne' og 'Dansk cider forum'. Det her er altså ciderråd fra folket til folket. Jeg kan derfor ikke garantere, at alt der er skrevet er den endegyldige sandhed, men jeg er sikker på, at alle rådene er velmente. Det er altså ikke en guide til at lave cider. Men en samling af spørgsmål og svar, der opstår i forbindelse med at lave det.

I 2018 afholdte vi i Ciderrevolution sammen med Cideriet og Skibsby & Stokholm, DM i amatør cider for første gang. Ideen er, at skabe et forum, hvor vi kan mødes, smage hinandens cidere og sammen blive klogere på at lave cider. Vi planlægger også at afholde det i 2019, så hvis du er interesseret i at deltage som producent eller som gæst kan du følge os på [facebook](#) eller [instagram](#). Her vil vi holde jer opdateret om næste års event.

Hvis du har nogle kommentarer eller forslag til forbedring så skriv endelig til mig, så vi kan lave dokumentet endnu bedre.

Held og lykke med dit ciderprojekt

Mvh

Paw

[Ciderrevolution](#)

Indholdsfortegnelse

Jeg har forsøgt at lave en nogenlunde kronologisk rækkefølge ift din cider proces. Nogle spørgsmål og svar falder dog lidt ind i mellem, så det kan måske til tider opleves lidt ulogisk.

UDSTYR	4
UDSTYR - BØGER MED OPSKRIFTER	4
UDSTYR - KVÆRN (OG PRESSER)	4
UDSTYR - PRESSE:	5
UDSTYR - PH	5
UDSTYR - KEEVING	6
UDSTYR - FLASKER	7
UDSTYR - ETIKETTER	8
RÅVARER	10
RÅVARER - CIDER PÅ PIGEON ÆBLER	10
RÅVARER - PÆRECIDER	10
RÅVARER - PÆRECIDER SORTER OG PODEKVISTE:	10
RÅVARER - CIDER PÅ KØBT MOST	11
RÅVARER - FROSSEN MOST:	11
RÅVARER - SOLBÆR / KIRSEBÆR	11
RÅVARER - CIDER MED BÆR	12
RÅVARER - KVÆDER	12
RÅVARER - SMAGSSTOFFER / AROMA	12
KEEVING	13
KEEVING - OPSKRIFT	13
KEEVING - MED ELLER UDEN LÅG	13
FORBEREDELSE	14
FORBEREDELSE - RENGØRING AF UDSTYR	14
FORBEREDELSE - VASKNING AF ÆBLER	14
MASERATION	15
MASERATION - HVAD ER FORMÅLET?	15

FØRSTE GÆRING **16**

FØRSTE GÆRING - FILTRERING AF MOST INDEN GÆRING	16
FØRSTE GÆRING - GÆRING MED SKRÆLLER	16
FØRSTE GÆRING - TILSÆTNING AF SUKKER TIL MOSTEN (OG BEREGNING AF OECHSLE):	16
FØRSTE GÆRING - TILSÆTNING AF FRISK MOST TIL CIDER DER LIGE ER BEGYNDT AT GÆRE	16
FØRSTE GÆRING - SKIMMEL/MUG PÅ CIDEREN	17
FØRSTE GÆRING - OMSTIKNING	17
FØRSTE GÆRING - TIMING FOR OMSTIKNING	18
FØRSTE GÆRING - GÆRING DER ER GÅET I STÅ	18
FØRSTE GÆRING - GÆRING DER ER GÅET I STÅ VOL II:	19
FØRSTE GÆRING - KLARING AF CIDER	19
FØRSTE GÆRING - OMSTIKNING - UDGÆRET CIDER	20
FØRSTE GÆRING - BIBEHOLDELSE AF RESTSØDME	21
FØRSTE GÆRING - HURTIG GÆRING	22

FLASKNING **23**

FLASKNING - TIMING FOR FLASKNING	23
FLASKNING - TILFØJELSE AF SUKKER	23
FLASKNING - HVORNÅR SKAL DER FLASKES & PASTEURISERING AF FLASKER VED PROPNING	23

GÆRING PÅ FLASKE **24**

GÆRING PÅ FLASKE - FLASKEBOMBER	24
GÆRING PÅ FLASKE - BUNDFALD VED FLASKNING	24
GÆRING PÅ FLASKE - PASTEURISERING	24
GÆRING PÅ FLASKE - TVANSKARBORNERING	25
GÆRING PÅ FLASKER - FLASKER DER SPRINGER:	25

UDSTYR

Udstyr - Bøger med opskrifter

Spørgsmål:

Kan I anbefale bøger om ciderbrygning som indeholder rigtig gode opskrifter og forklaringer? Så kan jeg skrive dem på juleønskesedlen 😊
Jeg har lånt Søren Lyshøjs bog 'cider og most', men måske I kender nogle andre?

Svar 1: Jeg har "The New Cider Makers Handbook" af Claude Jolicoeur. Den dækker en del mere end bare selve ciderproduktionen og består istedet af 5 dele:

- Et overkommeligt afsnit om at lave cider ud fra et begynder synspunkt.
- Anbefalinger ifht. at udvælge og gro forskellige æble sorter der egner sig til cider.
- Information omkring most presning, inkl. udførlige guides til at bygge sine egne kværne og pressere.
- End mere in-depth teoretisk diskussion omkring de vigtige komponenter i æblemost og hvordan de influerer smagen af cider.
- Et studie af selve fermenterings processen, og beskrivelse af forskellige metoder til at opnå, tør eller sød, flad eller mousserende cider. Samt hvordan man kan lave en højere alkohol så kaldt "ice cider".

Det største "problem" jeg har med den er at den jo naturligvis ikke er skrevet ud fra et dansk synspunkt, men langt, langt det meste er universalt gældende, så jeg synes godt den kan anbefales :)

Svar 2: Jeg kan anbefale bogen "Cider i Europa" af Jeppe Jents for en meget informativ beskrivelse af cidermarkedet i Europa, der er dog ikke mange opskrifter, men det er en bog man må eje, hvis man interesserer sig for cider.

Udstyr - kværn (og presser)

Spørgsmål:

Er der nogen anbefalinger til en prisvenlig frugtkværn og æblepresser? Vil helst have en frugtpresser i rustfrit stål, og har kig på en fra Dansk Hjemmeproduktion. Men måske I har tips til andre pressere og kværne? 😊

Svar 1: eg startede ud med den fra bauhaus i træ - det var meget fint til de 40 kg vi havde sidste år - men skal jeg op i flere 100 kg, så vil jeg have noget større :) generelt så er der gået lidt mainstream i det, så mange byggemarkeder har et hæderligt udvalg :)

Svar 2: eg bruger en gammel kompostkværn der er grundigt rengjort. Den gør der perfekt. Ikke for groft ikke blendet.

Svar 3: Jeg har følg. Kværn og presse.

<http://www.nordiskselvforsyning.dk/.../frugtkvaern...>

Svar 4: Man kan også leje en 40 L Speigel hydropresse hos VinoSigns.dk og de har også en mindre frugtkværn til udlejning samt flasknings og propningsudstyr, samt filtreringsudstyr - se www.vinosigns.dk

[OBS: Bemærk der også er flere der bruger en juicer, eller en foodprocessor]

Udstyr - Presse:

Spørgsmål:

Jeg har besluttet at udskifte mostpresseren, da den er for bøvlet og ineffektiv. En byggemarkedsmodel der ellers har gjort hvad den skulle.
Hvilke erfaringer har i? Hvad kan anbefales og hvad kan ikke?

Svar 1: Hydropresse

Svar 2: Vi droppede ret hurtigt vores nyerhvervede presse fordi vi netop syntes bøvlet var større end udbyttet. Vi har i stedet brugt vores juicer til lige knap 150 kg æbler - det gik MEGET hurtigere og udbyttet var næsten dobbelt så stort.

Svar 3: Byg en rack&cloth presse med en donkraft, billigt og effektivt.
Hvis du er doven kan du købe en billig værkstedspresse og bruge den som udgangspunkt

Udstyr - presse

Spørgsmål:

Hej folkens. Jeg har ledt og ledt efter et sted, som har en frugt-presser til salg til en acceptabel pris. Uden held, alle har udsolgt indtil engang i 2019.
Nogen der ved hvor man kan købe, leje, låne en?

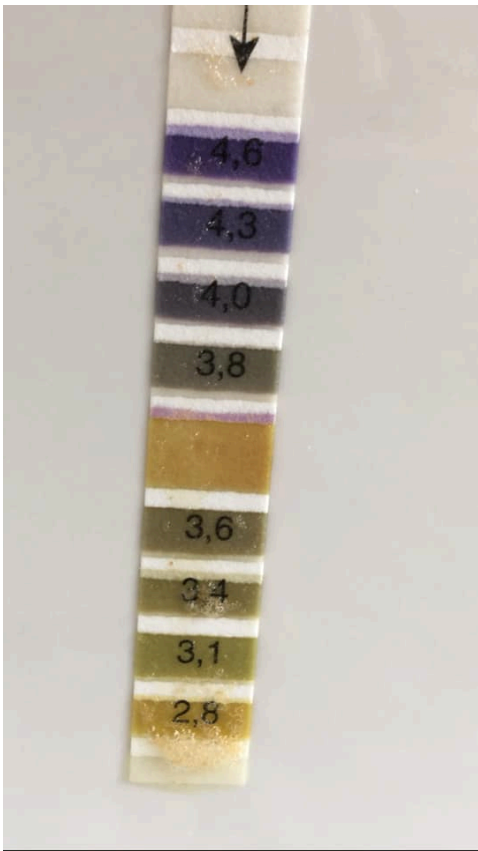
Svar 1: Danish Outdoor på Fyn

Svar 2: Butik vinmark

Udstyr - PH

Spørgsmål:

Kan ikke finde ud af at aflæse pH - kan nogen hjælpe - se billede (forklar gerne...)



Svar:

Det du gør er at dyppe hele striben ned i din væske (som det også ligner du har gjort), venter et par sekunder og sammenligner derefter farven i midten (mellem feltet med 3,6 og feltet med 3,8) med resten af skalaen... I dette tilfælde ligner det du har en pH nede omkring de 2,8 (hvilket iøvrigt er ret lavt).

Spørgsmål:

Er der nogen der kan fortælle mig hvad pH skal ligge på ved cider og hvad eller hvorfor den er vigtig?

Svar 1: Hvad jeg har læst mig til skal pH ligge mellem 3,2 og 3,8. Bliver den for sur bliver det til eddike og er pH værdien forhøjet kan der vokse bakterier som man ikke ønsker i sin cider.

Svar 2: Eddike bliver det vel først efter den har gæret. På 3,1 vil gæren ikke virke og der skal tilsættes kridt.

Udstyr - Keeving

Spørgsmål:

Er der nogen der ved hvor man skaffer pectin methyl esterase (PME) til "keeving" i DK ?

Svar 1: Jeg ved nordisk selvforsyning har det i meget små mængder. Ellers kan det købes i England. Prøv at søg på "French kit"

Svar 2: <https://www.moderndroguerie.fr/recherche...>

Svar 3: Jeg køber altid Kevins sæt hos cidersupply.com 1/10 af prisen fra nordisk selvforsyning.

Udstyr - Flasker

Spørgsmål:

Halløj. Nogen der har idé om, hvor jeg kan købe BILLIGE halvliters ølflasker med patentlåg? Evt. pb.

Svar: Flaskelandet.dk har dem OK billigt hvis du køber stort ind. Hvis du bare skal bruge et par kasser og bor ved grænsen, er det nok billigere at købe dem i Real med indhold. Mener det er 17 euro for en kasse af de billige, plus tysk pant.

Udstyr – Flasker: hvor køber man dem?

Spørgsmål:

Nogen der sælger champagneflasker?

Svar 1: Prøv bryglageret.dk og brygladen.dk - de har med temmelig stor sikkerhed champagneflasker.

Svar 2: Jeg har flere gange købt flasker og alt mit udstyr her og de sender dem 😊
<https://brygforretningen.dk/.../Champagneflaske-klar-75...>

Udstyr – flasker: hvilke kan bruges?

Spørgsmål:

Kan man anvende patentprop flasker?

Er champagne flasker bedre og hvilke propper kan man anvende og hvilken propmaskine skal man have til formålet?

Hvad med ølflasker og kapsler?

Svar 1: Kommer an på om det er sparkling eller still cider

Til still cider (uden eller meget lidt brus) kan man bruge nærmest alt, men hvis det er sparkling er Champagne flasker nok bedst, jeg har med helt brugt

plasticpropper med trådvikling og det holdt til nogen MEGEt eksplosive flasker (mit første bryg)

Svar 2: Jeg bruger denne til at påsætte kapsler. fungerer fint.
Der følger også en andenpå sætterhætte med, til lidt større kapsler/flasker.
<https://www.maltbazaren.dk/.../kapselpaasaetter-model...>

Udstyr - Flasker og propning:

Spørgsmål:

Kan man bruge øl plastflasker med skruelåg - dem fra Aldi?

Svar: I forhold til plastflaskerne du nævner så kan de vel bruges hvis du sigter efter ingen, eller meget lidt karbonering... Fordelen ved at de er af plast er at de ikke slår dig ihjel eller gør dig blind når de eksploderer...

Udstyr - Etiketter

Spørgsmål:

Er jeg måske så heldig at nogen herinde sidder med et par gode links/forslag på hånden til hvor man kan få printet etiketter til sine flasker ? Jeg skal ikke bruge mange så prisen er ikke afgørende

Svar: Søg på beer labeling. Den klare det ganske gratis
https://www.beerlabelizer.com/?fbclid=IwAR3_C9mxq8OW-PWMWYfx1xvWutfo61ec3DJya2LHMfJZgk6X6H-nSg2_9U

Print helst ud med en laser printer på alm. Papir så farverne ikke tvære ud. Og brug skummetmælk til at lime dem fast med

Udstyr - Fjernelse af etiketter på gamle flasker [skal overvejes om det skal flyttes til kategorien rengøring]

Spørgsmål 1:

Hvordan får I lettest (og mest miljøhensynsfuldt) mærkater af gamle flasker?

Svar 1: Bare læg dem i vand... Hvis du er heldig skal der ikke andet end det til (hvis der skal mere til kan det være noget af en kamp, og nærmest ikke det værd)

Svar 2: Vand, og negle til at kradse det af med. Måske noget rensbenzin til det sidste lim.

Svar 3: Først vand og sæbe til mærkatet og derefter noget acetone til limen

Svar 4: Vand med Soda natten over

Svar 5: Kogende vand og madolie. Læg dem i kogende vand i 5 minutter. Tag dem op og pil etiketten af. Til det resterende lim så put lidt madolie på en skuresvamp (stadig varme flasker) og krads limen af.



Råvarer - Cider på Pigeon æbler

Spørgsmål:

Har I erfaring med pigeon æbler i cider?

Svar 1: Ja, det er godt!!!!

Svar 2: Jeg lavede en 100% for et par år siden. Det er godt hvis man kan li pigeoner. Det var meget tyktflydende. Der gik desværre eddike i min spand fordi jeg ikke lige fik flasker, men så fik jeg en virkelig god æbleeddike.

Svar 3: Jeg har prøvet at bruge ca. 20% i en cider hvor det virker .

Svar 4: Ca. 20% har virket for mig. 100% pigeon giver en ekstremt bitter og udrikkelig cider. Egentlig fedt at der findes et kommercielt dyrket æble som giver de tanniner der skal til for at give krop til cidere.

Råvarer - Pærecider

Spørgsmål:

Pære cider? Er der nogen der har erfaring med at lave cider på pære? Skal det være ren pære el evt 1/3 kvæde? El æble? Og hvordan får jeg det helt klar? Tænker at gære det på ren vildgær. Input er kærkommen. Har god erfaring med æblecider.

Svar: Har lavet pærecider nu over 3 år, men bruger konsekvent champagnemetoden, der er en 2. trin gæring , mend 2. gæring på flaske. Bruger altid specielt Champagnegær (Lalvin DV10), da jeg ikke vil gamble med gæringen. Pærecider er ofte uklart, og det skyldes næsten altid pektin i mosten. Derfor behandler jeg mosten med pektonase, ligesom man gør ved hvidvinsfremstilling.

Råvarer - Pærecider sorter og podekviste:

Spørgsmål:

Nogen der har erfaring med sorter til at lave Perry cider, og evt ved hvor man kan købe podekviste?

Svar 1: Jeg har også brugt nogle tilfældige pære. De var gode at spise men uden meget smag. Sådan smager cidere også.

Svar 2: Pærecider eller for så vidt også pærevin mangler ofte en ghel del syre, og skal before tilsættes mere syre i form af f.eks. citronsyre. Alt efter smag og behag

bør syreindholdet ligge på 6-8 g/ml, og ofte ligger det kun på det halve altså 3 g/L i pæremosten.

Råvarer - Cider på købt most

Spørgsmål:

Nogen der har erfaring med at brygge på købt most. Og hvordan skal det gribes an. Jeg har kun lavet en bryg, og den er ikke færdig endnu. (fransk cider) Så gode råd vil blive værdsat...

Svar: Min bror og jeg lavede en ballon hver sidse år. Af 3 liter karton købt i INCO. Der er en længere tråd om det i hik gruppen.... Det blev fantastisk

Råvarer - Frossen most:

Spørgsmål:

Kan man bruge most der har været i fryseren ?
Eller skal det helst være frisk.

Svar 1: Det kan du godt.

Svar 2: Jeg har hørt at man sagtens kan bruge frosset/optøet saft til cider. Jeg ved dog også at smagen ofte ændrer sig lidt med nogle bær, altså at noget af det bedske/syrlige i bærret forsvinder ved frysning.
- men om det også gør det ved æbler, ved jeg ikke.

Råvarer - Solbær / kirsebær

Spørgsmål 1:

Nogen der har erfaring med tilsætning af solbær eller kirsebær til cider?

Underspørgsmål Hvor meget bær i forhold til æble? Gæret sammen eller hver for sig? Min tanke var at prøve med 10 liter cider der har gæret ca. en uge og tilsætte 2-3 kilo kirsebær (frosne) og lade dem gære med 2-3 uger.

Svar 1: 20 procent saft af kirsebær (sure). Gæret sammen.
Vær obs på, at det får en lidt marcipanagtig note, hvis du gærer med kirsebærstenene.

Svar 2: jeg har startet en op med aronia bær i år, er lidt spædt på hvordan det bliver. Også på vildgær

Svar 3: Første cider jeg lavede med rigtig success var med solbær og den blev helt absolut faktisk

Svar 4: Jeg har lavet noget snydecider på købe-æblemest og efter endt gæring tilsat kirsebærsaft. Det blev også overraskende vellykket

Svar 5: Jeg 300g frost kirsebær til 8l presset most. Og tilsat 400g sukker vand oveni

Råvarer – Cider med bær

Spørgsmål:

Cider med bær? Er det korrekt forstået at man kan benytte en "base" af pære eller æble, og så tilsætte bær/andet for at give smag? Eller vil bærene blive overdøvet?

Svar: Altså hvis det er ananaskirsebær du har tænkt dig at bruge bliver det nok lidt underligt. Hvis det er Ribs, solbær, stikkelsbær, kirsebær, havtorn, blåbær eller sån noget, så tror jeg absolut at det bliver lækkert! De fleste ville formentlig blande det, som du siger ja. Nok mest fordi det er svært at skaffe mængder af bær (\$\$\$\$), som ville kunne give saft mængder som er værd at fermentere på alene. Måske man skal op på 10-20% bær for at det rigtig bliver sjov?

Råvarer - Kvæder

Spørgsmål:

Kvæder i cider; hvor meget kvæde skal der til et 25 liter batch?

Svar: Jeg har 1/3 i min med pære. Og det kan man fint smage (den er ikke færdig men gærer pt på 2. Uge på vildgær) sidste år havde jeg 7 liter i en æble på 25 l i alt. Det kan desværre ikke smages. Så tror der min 1/3-1/2 der er kvæde

Råvarer - Smagsstoffer / aroma

Spørgsmål:

Kan man bruge smagsstoffer/ aroma til cidersamtidig med at der skal sødes og på flaske?

Svar 1: Smag kan man vel tilsætte når man ønsker. Personligt ville jeg gøre det fra starten så smagen har tid til og udvikle sig.

Svar 2: Humle kan tilsættes i et par dage (højst) når cideren er færdig, hvis man ønsker humle smagen.

KEEVING

Keeving - Opskrift

Svar på spørgsmål:

Sorterne er en blanding af gamle danske sorter; cox orange, Ingrid Marie, Belle de Boskoop etc. Jeg har brugt keeving kit fra cidersupply.com. Jeg tror at de forhold der har fået det til at lykkedes er, at jeg har ladet æblerne svede længe (5-6 uger ved 10 grader), efterfølgende har jeg ladet dem massere i 24-36 timer, hvorefter jeg var heldig med kolde gæringstemperaturer til at starte med. Spandene stod ved 5 gader de første dage og er langsomt steget til 10 grader. Der kan være andre heldige komponenter jeg har overset 🙏

Keeving - Med eller uden låg

Spørgsmål:

Igår mostede jeg min første portion æbler til cider. Jeg bruger opskriften fra nordisk selvforsyning hvor mosten over et par uger skal danne hat, som derefter fjernes. Derefter fermenteres på vildgær i lukket ballon.

Jeg kan ikke helt gennemskue om brygspanden skal have låg på mens hatten dannes eller om den skal være åben?

Svar: ilt - ilt - ilt kan ødelægge alt i enhver forgæring med mindre det er æbleaddike man vil lave. Luk af alle steder det er muligt for iltens adgang. Top gerne op med CO2 gas. Der er masser af bakterier der alle skal bruge ilt for at overleve deriblandt en masse forrådnelsesbakterie. God ide at vaske æblerne i citronsyre surt sulfitvand. Endnu bedre ide at bruge en velkendt cidergær, thi så ved man hvor man ender - nemlig med cider. At bruge vildgær er spændende men ren gambling. Det hele kan ende med for meget mælkesyre oh yougut smagt hvad meget naturvin og naturcider jo bærer præg af. Enhver har du sin smag. '

Forberedelse

Forberedelse - Rengøring af udstyr

Spørgsmål:

Jeg har købt to glas vinballoner, er det nok at skylle dem i kogende vand og atamon? Og så fik jeg ingen enzymer med(der var udsolgt) skal jeg komme min gær i i spanden så det danner hat i spanden eller vente ned at komme gær i til mosten skal på vinballoner?

Svar 1: Ingen atamon, jeg bruger ikke enzym når jeg gære på most. Jeg lader mosten stå et døgn for at bundfælde, derefter omstikker jeg den til en ny spand og tilsætter gær. Jeg tænker at spand og ballon er det samme.

Svar 2: Du kan ikke skylle glasballoner med kogende vand, thi de vil let sprænge i stykker herved, men du kan sanitere (sterilisere) vinballoner med citronsyresurt sulfidvand (kalium metasulfid tilsat citronsyre), eller bedre San Star eller San Clean, eller ChemiPro Oxi eller andre saniteringsmidler , der ikke lugter så krads som sulfidvand, og ikke ødelægger dine lunger heller. Du kan også bruge såkaldt ballonrens (som er en blanding af bl.a. sulfid og syre).

Svar 3: Ballonen behøves ikke være steril du kan fx sagtens rengøre med opvaskemiddel og skylde med rigeligt vand.

Forberedelse - Vaskning af æbler

Spørgsmål:

Vil i anbefale at koge æblemosten og tilsætte gær eller bruge vildtgæren i æblet? Kan man alternativt skolde æblerne og presse dem derefter og så ikke tilsætte gær? Tak

Svar: Nej den skal ikke koges. Alle de gode ting er i æblerne, så ingen grund til at ødelægge dem

Maseration

Maseration – hvad er formålet?

Spørgsmål:

eg har nu flere gange set opskrifter på cider, hvor pulpen skal "hvile" (?) indtil den er blevet mørk /et par dage. Hvad er formålet med dette? Syntes at jeg har fine resultater uden nemlig, men får også en meget tør cider. Ville det ændre min smagsprofil at lade pulpen stå?

Svar: Det er i forhold til at give vildgæren gode betingelser i starten. Sidste år gjorde jeg det ikke. Jeg lavede en cider på ren Ingrid Marie uden hverken tilsat gær eller sukker, som blev meget stringent, tør og syredrevet trods en meget sen høst. Jeg tænker hvis man havde "macereret" den, som det hedder, ville den have haft fået en bredere smagsprofil. Dels fordi vildgæren ville have arbejdet mere, og dels fordi flere smagsnuancer kunne have trukket ud at skrællen.

Jeg vil mene at det ikke er en nødvendighed at macerere, selvom man gære vildt.

Første gæring

Første gæring - Filtrering af most inden gæring

Spørgsmål:

Er det overkill at filtrere mosten inden, og kan det have nogle negative bivirkninger. Mosten skal bruges til fransk cider...

Svar: Jeg filtrerer ikke. Det meste forsvinder når du fjerner hatten, og ellers når du stikker om

Første gæring - Gæring med skræller

Spørgsmål:

Nogen der har erfaring med at gære med skrællerne i mosten?

Svar: Jeg har gode erfaringer med at tage lidt pulp med i gæringen. Giver mere æblesmag og noget mere dybde.

Første gæring - Tilsætning af sukker til mosten (og beregning af oechsle):

Spørgsmål:

Er der mon en der kan hjælpe mig med en ting. Jeg her helt nybegynder, og skal til at starte min første cider. Jeg har købt Dollerup og Iversens bog om most og cider, og ville følge deres opskrift. Jeg har forstået at man måler oechsle på startmosten, og ud fra den ønskede slutalkohol og sødme kan man beregne om og hvor meget sukker der skal tilsættes. MEN, som jeg læser opskriften, skal sukkeret tilsættes når man starter brygningen. Men på det tilhørende logblad, skal man notere oechsle ved start og efter 1. og 2. sukkertilsætning. Man kan vel ikke lave alkoholregnestykket når gæring først er igang, så hvornår skal sukkeret så tilsættes?

Skal jeg ved start beregne hvor meget sukker der skal i, og tilsætte det i flere omgange? hvornår er det så? Eller skal det hele i ved starten?

Svar: Du måler oechslegr. umiddelbart før du tilsætter gær. Dvs. most og eventuelt sukker der er tilsat, kommer med i måleresultatet. Hvis du i løbet af gæringsforløbet mener, der skal tilsættes mere sukker, så måler du oechslegrader umiddelbart før tilsætning af sukker og igen umiddelbart efter tilsætning af sukker. Den difference du får ud af de to måleresultater repræsenterer mængden af sukker du har tilsat og det tal skal ligges til startværdien, for at du kan få al den omsatte sukker med i beregningen af alkohol. Held og lykke med din første cider.

Første gæring - tilsætning af frisk most til cider der lige er begyndt at gære

Spørgsmål:

Er igang med min første produktion. Som nu er på dag 3 og den er begyndt at boble så fint. Men nu kom naboen med 8liter frisk most, det går vel og hælde dem op i?

Svar 1: Det skulle være fint, men sørg for at temperaturerne er nogenlunde ens, så gæren ikke tager skade. Hvor meget havde du til at starte med?

Svar 2: Overvej om du kan gøre det på en måde hvor du introducerer minimalt med ilt til den allerede gærende cider... Hvis den allerede er begyndt at boble ligger der allerede nu et fint beskyttende lag CO₂ hen over overfladen på din cider. Måske du kan pille gærlåsen op og hælde den nye most i med en tragt eller lignende.

Svar 3: Eller måske gære dem hver for sig og "blende" når de begge er færdiggæret. Så kan du selv smage det til 😊

Svar 4: Selvfølgelig kan du hælde den nye most oven i (hvis ikke tilsat sulfid eller konserveringsmidler), især så længe gæringen er igang er der ingen problemer, da der er masser af CO₂ udvikling, der forebygger iltning, også selv om du åbner op for gærkaret.

Første gæring - Skimmel/Mug på cideren

Spørgsmål:

Mulig KRISE.. Jeg har for første gang prøvet og lavet en cider(Fransk cider. Nordisk selvforsyning opskrift).I dag skulle jeg tage en oechslemeter prøve og opdager til min skræk en lille grøn klat, måske mug i overfladen. Er cideren så bare til at kassere eller er der noget der kan gøres.

Svar 1: Du kan jo altid pasteurisere, men det er selvfølgelig en risiko for, at der kan være afsat giftstoffer. Nok ikke fra den lille grønne klat, men for alt det du ikke kan se, nu der har været vækstbetingelser for mug

Svar 2: Når der er mug ville jeg køre det i afløbet. 😞 For det er kun en brøkdelen man ser.

Svar 3: Har snakket med nordiskselvforsyning om netop skimmel, og de siger at det ikke gør noget at der er skimmel på hatten

Første gæring - Omstikning

Spørgsmål1:

Hvad gør jeg rent praktisk når jeg skal omstikke? Kan jeg omstikke det til min gærspand og hæve det over i glasballon igen eller skal jeg ud og have flere glasballoner??

Svar 1: Det sgu lige meget om det er på glas eller hva det er. Praktisk talt. Men tænk på at du ikke vil have for meget ilt ind i din cider. Hvis du har en spand cider, kræver det bare én "spand" til. Men når du har stukket det over i en ny spand, så lad det blive der (til det skal stikkes om igen, eller flaskes eller hva du vil).

Spørgsmål 2:

Er det ok at omstikke til en spand, rengøre ballon og hælde tilbage?

Svar 2: Ja men du skal bruge hæverten til at fylde ballonen med. "Mosten" har ikke godt af at blive iltet

Første gæring – Timing for omstikning

Spørgsmål 1:

Hvornår stikker I jeres cider om første gang?
Vi lavede 50 liter i søndags og det fik gær og sådan noget til at klare det med. Den opskrift vi fik med stod der at det vil boble væsentlig mindre efter ca en uge, men der er stadig godt gang i den. Vi har ikke haft åbnet eller noget.

Svar 1: Jeg ville stikke om nu, bestemme sukkerindholdet og sætte det så koldt som muligt. Hvad har du brugt til at klare med?

Spørgsmål 2:

Hvor hurtig må det boble fra gærlåsen før man skal omstikke?
Faktabox: Temperatur 9-11 grader, cidergær tilsat, 20 l most i 25 l ballon og det bobler hver 5. sekund, gæret i 3 dage

Svar 2: Jeg synes det lyder fint med hastigheden. Jeg ville holde øje med sukkerindholdet og lade det lidt styre hvornår du omstikker. Fx når oeschle er faldet 10. Men det kommer jo helt an på hvilken cider du ønsker. I princippet kan du bare lade den stå, så gærer den formentlig og klarer helt af sig i løbet af vinteren.

Første gæring - Gæring der er gået i stå

Spørgsmål 1:

Jeg laver cider efter en opskrift i Politikken. Ingen tilsat gær. Den gærede fint i godt en uge, så stak jeg den om, og nu sker der intet?

Svar 1: Når du stikker om kan du godt "stjæle" næringsalte fra gæren, og gæringen kan derved gå i stå... Man kan købe nærings salt at tilsætte... Har du målt sukker indholdet i din cider? Kan jo også være den bare er færdig 😊

Første gæring - Gæring der er gået i stå vol II:

Spørgsmål 1:

Min gær er gået i stå efter omstikning for tre dage siden, hvad gør jeg? Cideren har en PH på 3,3

Kommentar 1: Så er den over grænsen på 3,1. Altså er det næppe det.

Kommentar 2: Der er forskellige minimumstemperature til forskellige gærtyper. Typisk 10-12 C* som minimum. Kan det være årsagen.

Opfølgende kommentar 1: Sært. Jeg havde samme problem for to år siden men det var syren der var (blev) for høj. Jeg tror den ændrede sig.

Jeg gav ekstra gær, men det hjalp kun kortvarigt. Det samme med varme.

Til sidst fik den efter råd fra en vinbonde kridt (skal doseres præcist og varsomt).

Det satte gang i alt den gemte gær på ret kort tid..

Svar 2: Hvilken gær bruger du? Hvis du har brugt en vingær, kan du godt risikere, at den har svært ved at gå så langt ned i temperatur. Jeg ville nok lade den stå lidt længere og ellers kan du jo tage den lidt ind og hæve til stuetemperatur og se om ikke gæringen går igang igen. Når den er igang, er det bare tilbage til de 11 grader. Jo koldere, længere og langsommere du kan holde gæringen, jo bedre 👍

Første gæring - Klaring af cider

Spørgsmål:

Et meget grundlæggende spørgsmål. Klarer cideren op af sig selv?

Svar 1: Måske... Min har gjort det uden noget tilsætning... Andre bruger midler lignende det man bruger i eks. øl-brygning til at klumpe alle urenhederne sammen og lade dem bundfalde. Du ville skulle lave det man kalder racking et par gange, hvor din cider overføres til en anden container mens bundfald (og evt. top lag) efterlades... Til dette kan enten bruges en slange eller lignende: Stil din cider højt, (eks. køkkenbordet) og din nye container lavt (gulvet) stik slangen i cideren og giv et lille sug for at starte strømmen.

Svar 2: Det meste af min cider er klaret i løbet at gæringen, men ved at omstikke den løbende får du også klaret den en smule.

Kommentar fra spørger:

Den har gæret i en gæringsspand i to uger inden jeg i går omstak (eller omstikkede?) den til denne gennemsigtige beholder 😊 Og nu bobler den ca hvert halve minut. Jeg har allerede forventet at skulle omstikke den flere gange de næste par måneder, men jeg var bare i tvivl om, hvorvidt det i sig selv vil gøre, at den klarer op. Hvor lang tid vil i forvente, der går fra gæringen starter til den er klaret op?

Svar til kommentar: Ok, hvis den allerede har gæret så længe og den er forsigtigt omstukket til den vilballon der så tror jeg ikke den klarer op af sig selv... Der skal noget gelatine eller lignende til

Svar 3: Den ville klare lidt op af at køle den ned til 0 grader i et døgn eller tos tid..

Svar 4: Jeg tror den skal have ro i en månedstid eller to så kommer klaringen sikkert hen af vejen. Dansk kirsebærvin gæres i stor stil udendørs i glasbobler hen over efteråret og vinteren så hvis du tør kan du jo sætte den ud til plæneklipperen i et skur eller noget. Men pas på hvis det fryser med så fyldt den er 😊

Første gæring - Klaring af cider 2:

Spørgsmål:

Kan man enzym klare når man har fyldt på ballon med gær , eller er det forsendt?

Svar 1: Jeg ved ikke med cider, men når jeg laver æblevin, bruger jeg citron/vinsyre. Og det kan sagtens tilsættes efterfølgende

Svar 2: Uklarhed i vin og i cider er meget ofte Pektin, og her kan tilsætning af pentinase gære en forskel. Gæren er ligeglåd med om det er enzym tilstede eller ej. Dog kan man ikke være sikkert på at klarering kan klares med pektonase, men det gør ingen skade at prøve.

Første gæring - Omstikning – udgæret cider

Spørgsmål:

Vi skal stikke om for anden gang nu. Oe værdi er nede på 1002, hvad skal vi gøre? Den er noget sur og stadig lidt Uklar Kan vi tilsætte sukker når vi stikker om nu eller?? Den står i garagen, kan den stå for koldt ? Det er på ren æble

Svar: Du skal flaske det hele. Der er ikke mere sukker tilbage. Du kan komme 5 -10 gram sukker i flasken inden. Det gør den ikke sødere , men kan gi lidt kulsyre hvis der stadig er lidt gang i lidt gær. Lad flaskerne stå et års

tid og se om ikke smager dig. Jeg prøvede det selv sidste år og det blev rimeligt godt. Har lavet æble cider eddike af noget af det. Super godt.

Første gæring - Bibeholdelse af restsødme

Spørgsmål:

Har nu omgang æble/pære der startede på 1065, og nu er på 1015.

For at beholde rest sødme, og få lidt bobler i, tænker jeg at flaske i weekenden.

Skal der tilsættes sukker for at det blir lidt boblende og holde sødme?

Skal flaskerne pasteuriseres efter de er proppet?

Flasker på champagne flasker

Svar: Det er risky buisness at smide det på flaske mens det stadig gærer og har sukker tilbage... Du har ikke noget styr over hvor meget der vil gære videre i flasken og dermed hvor meget det vil karbonere... Hvis du vil gøre det på den måde har jeg et par forslag.

1. Du skal have en måde at tjekke karboneringen på løbende... Dette kunne være ved at lave en ½ liters plastflaske ved siden af champagne flaskerne, og tjekke dens "hårdhed" løbende... Hvis du har MEGET cider, kunne det være ved at åbne en ny flaske hver dag og se hvornår du rammer den karbonering du gerne vil have.

2. Når du gerne vil have karboneringen til at stoppe, skal du have dræbt den gær der lever i flasken. Eftersom du ikke kan tilsætte noget på dette tidspunkt uden at åbne flasken og derved miste noget tryk/karbonering, ville jeg vælge at pasteurisere... Dette kan du gøre ved eks. at stille flaskerne i et vandbad, nogle vælger at smide dem i ovnen, eller opvaskemaskinen.

Opfølgende spørgsmål 1:

Hvorfor er det risky? Det er jo sukkeret der afgør om gæren udvikler sig.

Med kun 1016 sukker er der vel næppe et problem i sig selv.

Opfølgende svar 1: Jeg ved ikke hvad en s.g. på 1016 svarer til i g/l sukker, eller hvor meget tryk det opbygger hvis det ender med at gære helt i bund fra 1016 til 1000 inde i flasken.

Opfølgende spørgsmål 2:

Så vidt jeg husker: 1 grad = 2 gr/l

Opfølgende svar 2: Alright, ved ikke om det passer, men lad os sige det gør, så har du hvad der svarer til 32 g./L... Man bruger typisk 5-7 g./L når man karbonerer øl, og jeg har før brugt 10 g./L til karbonering af cider...

Men som nævnt, hvis du bare tjekker trykket løbende og så pasteuriserer for at stoppe karboneringen når du er tilfreds så er det sikkert fint...

Svar 2: Mine makkere og jeg lavede en sødmefuld cider ved blot at stikke den om 3 gange inden flaskning. Mener vi havde 8g sukker pr. L. ved flaskning. Den blev karboneret helt fint. Vi havde tilsat muscovadosukker relativt tidligt i gæringen for at få aroma.

Svar 3: Hej. Jeg flasker cider ved 1020 Oe ca. Men jeg gære kun på vildgær. Gærkulturen i vildgær går til grunde ved en alkohol % ved 6-7%. Jeg får fine bobler og har ikke problemer med at styre det. Husk tunge flasker og de rigtige propper

Svar 4: 1015 synes jeg lyder fint. Men du skal ikke pastaurisere flaskerne efterfølgende. Så vil du slå gæren ihjel og du vil ikke få den efterfølgende gæring på flasken dvs. Ingen bobler.

Første gæring - Hurtig gæring

Spørgsmål:

Assistance søges! I gang med at brygge cider efter Nordisk Selvforsynings opskrift. Den har stået ved ca. 20 gr. i otte dage og er tilsyneladende gæret som død og helvede med et fald i OG fra 1058 til nu 1020.

Det er jo alt for hurtigt så den skal vel bringes ned i fart så hurtigt som muligt så den er nu kommet ud i cykelskuret som følger udetemperaturen. Desuden påtænker jeg at omstikke den over i vinballon for yderligere at bringe den ned i fart. Burde jeg tilsætte lidt sukker? I så fald hvor mange OG burde jeg tilsætte? Er der normalt en cider gærer så voldsomt hurtigt? Kunne det være fordi pulpen har stået i to døgn ved 20 gr inden presning ?

Svar 1: Ja mit bud er at den har stået alt for varmt. Som der står deres vejledning anbefaler de temp under 10 grader. Du kan godt prøve tilsætte noget sukker i form af lage(stik den om inden) og stil den koldt. Gerne under 10 grader.

Svar 2: Ja du har haft den stående for varmt. Jo koldere jo bedre. Kommer der sol på cykelskuret? Det blevet jo op mod 15 grader idag og hvis der så er sol på så er cykelskuret nok heller ikke det bedste sted.

Flaskning

Flaskning - Timing for flaskning

Spørgsmål: Hvor længe kan en cider med OE på 0,99 stå i ballon inden den flaskes?

Svar: Holdes ilten borte fra cideren kan den godt holde sig ved Oechlemeter på 0.99, hvis pH ikke er for høj. Bakterier kan hverken lide alkoholen eller lavt pH (høj acidity), men eddikesyrebakterierne er hvis de får ilt klar til at omdanne ethanolen til eddikesyre, selv ved lavt sur pH.

Flaskning - Tilføjelse af sukker

[OBS – vær opmærksom på, at der er tale om en helt udgæret cider]

Spørgsmål:

Hvor meget sukker skal jeg så tilsætte ved flaskning?

Svar:

4g sukker pr. liter giver 1 bar i tryk, og en 2-3 bar er ønsket, gerne mere men det kræver tunge tykke champagneflasker.

Flaskning - Hvornår skal der flaskes & pasteurisering af flasker ved propning

Spørgsmål:

Har nu omgang æble/pære der startede på 1065, og nu er på 1015.

For at beholde rest sødme, og få lidt bobler i, tænker jeg at flaske i weekenden.

Skal der tilsættes sukker for at det blir lidt boblende og holde sødme?

Skal flaskerne pasteuriseres efter de er proppet?

Svar: 1015 synes jeg lyder fint. Men du skal ikke pastaurisere flaskerne efterfølgende. Så vil du slå gæren ihjel og du vil ikke få den efterfølgende gæring på flasken dvs. Ingen bobler.

Gæring på flaske

Gæring på flaske - Flaskebomber

Spørgsmål:

Er der en øget chance for at flaskerne springer 🍷🍷 hvis man "flasker" på en høj OE værdi? (Så gæringsprocessen ikke er tilendebragt..?) jeg vil nemlig gerne have en dessertsød cider

Svar: Ja helt sikkert. I hvert fald hvis du ikke gør noget ved gæren. Du kan vælge at pasteurisere når trykket er tilpas i flasken. Ellers gærer den i bund og bliver tør som i rigtig tør 😞😞

Gæring på flaske - Bundfald ved flaskning

Spørgsmål:

Hej. Er det normalt at få så meget bundfald i æblecider efter flaskning ?

Svar 1: Ja det er helt normalt. Det er også en god indikator for at der tryk på flasken.

Svar 2: Ja. Hvis bundfaldet smager dårligt, så kan du lave fattigmands champagne ompropning; Stil flaskerne på hovedet (fx i ølkasse) efter en rystetur. Når de åbnes gøres det på hovedet, så bundfaldet skydes ud.

Gæring på flaske – pasteurisering

Spørgsmål:

Lige før jeg puttede min cider på flaske gav jeg den 12g sukker pr. L. Jeg gav den lidt ekstra da jeg fandt den ret sur, hvilket også blev bekræftet med en PH-måling. Nu hvor jeg har tilsat denne mængde sukker, vil I så anbefale, at jeg pasteuriserer min cider for at undgå bomber?

Hvordan foretager jeg bedst min pasteurisering?

Bonusinfo: Cideren står i patentflasker - jeg ved ikke om det har noget at sige.

Svar 1: En tur i opvaskemaskinen på intensivt program skulle vist være en god diy løsning... Jeg har selv brugt en sous vide stav og et vandbad

Svar 2: 12 gram sukker pr. liter lyder af meget i mine ører. Jeg pasteuriserer mine flasker i en gryde. Varmer vandet forsigtig op til 68 grader og lader flaskerne stå og blive gennemvarmet i 10 minutter. Så er der ikke flere levende gærceller, bakterier etc.

Svar 3: Varmer gryden op til 85 grader, slukker blusset, og sænker forsigtigt flaskerne med brygget ned, de står i 10 minutter for at blive gennemvarme, hvor de herefter tages op og køler ned igen.

Så er alt gær og alle bakterier døde, og brygget kan holde sig længere tid.

Jeg har dog ikke styr på hvor mange dage det skal gære videre for at give den rigtige mængde brus, og hvor meget sukker man skal bruge.

Det er stadig på forsøgsbasis herhjemme.

Dog brugte jeg en plast-sodavandsflaske til at mærke hvor "hård" den blev af trykket, så jeg havde en ide om det alligevel 😊

Gæring på flaske – Tvanskarbonering

Spørgsmål:

Kan man tvangskarbone cider?

Svar: Sagtens. Det er der mange der gør f.eks med en sodastreamer.

Gæring på flasker - flasker der springer:

Spørgsmål 1:

Hjælp hvad gør jeg? Har lavet engelsk cider. Den var stabil. Hældt på flaske med en minisukkerknald. Nu ca. 1 måned efter er mine ølflasker med kapsel begyndt at springe, 3 stk indtil videre. Har i nogen gode råd?

Svar 1: Pasteuriser det udendørs. Det er noget farligt stads, hvis der er sprængende glasflasker i køkkenet.

Der er dog nok en vis risiko for at varmen vil poppe dem allesammen

Opfølgende spørgsmål:

Tror du så ikke at der er flere flasker der springer? Min tanke var om jeg skulle åbne alle og hælde dem i en spand igen, lade det stå lidt også flaske igen uden sukkerknald ?

Svar på opfølgende spørgsmål: Jo der er en risiko for at de springer i varmen. I din løsning ville jeg være bange for at du får introduceret mug eller andet. Har dog ingen erfaring.