

Äpplen till cider

Välj välmogna äpplen med så låg syra och så hög sötma som möjligt. Blanda i 10-30% äpplen med beska för att skapa fyllighet.

För att göra en god cider behövs must med både sötma, syra och beska. Sötman, sockerhalten, behövs för att få upp alkoholhalten så cidern blir lagringsduglig. Syran ger friskhet. Beskan ger cidern fyllighet och lång eftersmak.

De äpplen vi odlar i Sverige som ätfrukt, dessertfrukt, är sötsyrliga helt utan beska. Goda att äta och goda till must, men när sockret jäst till alkohol i cidern, blir det en väldigt syrlig cider. Alltför mycket syra kan också ge svårigheter att få igång jäsningsen eftersom jästsvampar inte gillar lågt pH.

Vissa ätsorter fungerar bra, som Filippa, Spartan, Rubinola, Discovery, Cox Orange, P J Bergius, Guldborg, Ananasrenett och Dronning Louise. Att blanda olika sorter är bäst, antingen före jäsningsen eller jäsa varje sort för sig och sen blanda vid buteljeringen. Testa dig fram och smaka på frukten. Olika jordmåner, beskärning, gödsling och lokala klimatförhållanden ger även olika karaktär på samma sort.

Sorter som inte oxiderar, brunfärgas, utan där must och cider får en ljus färg är Aroma, Elstar, Frida och Rubinola.



Bland vilda äppelträd på gamla betesmarker och i lähäckar kan du hitta riktigt bra frukt för cider. Prydnadsäpplen kan också användas. Leta efter söta, fadda äpplen och söta, beska äpplen. Mycket smak sitter i skalet. Små äpplen med förhållandevis mycket skal ger mer smak i cidern.

Traditionella cideräppelsorter delas in i olika grupper. Syrliga, söta och beska. En vanlig blandning i Normandie, Frankrike är 50-60% söta, 30% beska och 10-20% syrliga.

Frukten ska vara väl mogen, då sjunker syrainnehållet och sötman är som störst. Frukten skall hänga kvar på trädet så länge som möjligt, det går bra med fallfrukt också. Frukten läggs sedan på eftermognad tills den inte går att förvara längre. Mognadsgraden kan bedömas på att alla kärnor är bruna, syran är låg och sötman är tydlig. Ett annat sätt att bedöma mognad är jodtest.

Jodtest

När äpplet mognar omvandlas stärkelse till socker. Stärkelse fäster vid jod och blir blåaktig. Skär en tunn skiva av äpplena (3-4 mm) och doppa skivorna i jodopaxlösning (köpes på apoteket) i några minuter och låt dem sedan rinna av på ett hushållspapper. Ju blåare äppelskivan blir, ju mindre mogen är den. Ett helt moget äpple blir knappt färgat alls.

