

Andra jäsningen

Jästen som omvandlar sockret till alkohol vill ha en syrefri miljö. Fyll kärlet så fullt som möjligt och använd ett vattenlås så att koldioxiden som bildas vid jäsningen kan slippa ut.

Ställ jäskärlet i ett svalt utrymme. Ett ouppvärt uthus, uterum, källare eller garage som håller under cirka tio grader fungerar bra (om inte ditt jästval säger annat). Det gör inget att temperaturen periodvis går ner under fryspunkten. Jäsningen stannar då av, men återväcks när det blir varmare.

Låt sedan jäsningen ha sin gång, helst i flera månader. Ju längre och långsammare desto bättre smak är tumregeln.



Omtappning kan nu ske ytterligare tre till fyra gånger innan buteljering. Intervallet för omtappning styrs av temperatur och hur mycket det jäser. En månads mellanrum är en ungefärlig rekommendation i ca 5-10 graders temperatur. Omtappningen görs för att minska hastigheten på jäsningen och därmed skapa mer smakämnen. En risk vid omtappning är att få i syre och luft in i cidern. Då kan oönskade smaker, som filmjäst, vinägerstick, acetaldehyd och annat, uppstå. Var noga med att fylla jäskärlet och lämna så lite luft som möjligt. Använd cider från mindre jäskärl, must eller vatten. Det går att göra cider även utan omtappning.



Mät sockerhalten löpande med oechslemätaren. Jäsningen slutar vid olika sockerhalter beroende på vilken jästkultur som finns i musten. En helt utjäst cider blir mycket torr och kan kännas ovan för den som inte druckit det förut, men den är säker att tappa på flaska. En cider med högre restsocker kan kännas mer lättdrucken, men kräver säkrare flaskor med bättre förslutning om man inte vill riskera att de läcker eller rent av exploderar.