Domowy cydr z jabłek - 100% pasteryzowany sok jabłkowy

Przepis nr 5A - na 10 l nastawu i około 8,5-9,5 l gotowego napoju.

Własny cydr to świetny sposób na poznanie fermentacji. Wykorzystujemy naturalny cukier z owoców, bez dodatku cukru i wody do głównego nastawu.

Co chcemy uzyskać?

Napój spokojny lub delikatnie musujący. Orientacyjna moc 4-6,5%, zależna od soku i odfermentowania. Fermentacja zwykle 2-4 tygodnie. Klarowanie: zwykle 2-4 tygodnie. Nagazowanie dodatkowo 2-3 tygodnie. Czasy i uzysk są orientacyjne.

Przepis daje cydr wytrawny.

Składniki

• 10 l pasteryzowanego soku jabłkowego 100%, bez sorbinianów i benzoesanów.

• Cała saszetka Cider Yeast 5 g.

• Cała saszetka ALCOMAT Nutri-Duo 10 g.

• 25 ml wody i 25 ml przygotowanego soku do uwadniania.

• Tylko do musowania: cukier odmierzony do rzeczywistej objętości przed rozlewem.

Pozostałe dodatki odmierzamy osobno. Nie dodajemy wody ani cukru do głównego nastawu.

Potrzebny sprzęt

• Fermentor spożywczy około 15 l do fermentacji 10 l przygotowanego płynu, z pokrywą i rurką fermentacyjną; pozostaw miejsce na pianę.

• Pojemnik z rurką do dalszej fermentacji oraz mniejsze pojemniki dopasowane do ilości napoju podczas dojrzewania.

• Areometr z menzurką i termometr.

• Miernik pH i zestaw do pomiaru kwasowości.

• Waga oraz przyrząd do dokładnego odmierzania dodatków.

• Wężyk do zlewania i preparat do mycia oraz odkażania sprzętu.

• Do wersji spokojnej: butelki i zamknięcia odpowiednie do napoju bez nagazowania. Do wersji musującej: wyłącznie butelki i zamknięcia przeznaczone do napojów gazowanych.

1. Wybierz surowiec

Wybierz pasteryzowany sok jabłkowy 100% o przyjemnym aromacie i kwasowości. Może być klarowny, mętny lub odtworzony z koncentratu. Sprawdź brak konserwantów hamujących fermentację. Świeżo tłoczony sok ma osobny przepis.

2. Umyj sprzęt i przygotuj płyn

Umyj i odkaź sprzęt zgodnie z instrukcją preparatu. Przelej sok do fermentora z miejscem na pianę. Doprowadź do 18-20 °C.

3. Zmierz parametry

Zapisz gęstość początkową, np. 1,045. Uwzględnij temperaturę kalibracji areometru i nie zwracaj próbki do nastawu.

4. Przygotuj sok przed dodaniem drożdży

Pożywkę i drożdże przygotuj bezpośrednio do pasteryzowanego soku, zachowując higienę. Ten wariant nie obejmuje przygotowania świeżo tłoczonego soku.

5. Dodaj pożywkę i drożdże

Doprowadź nastaw do temperatury około 18-20 °C.

Rozpuść całą saszetkę ALCOMAT Nutri-Duo - 10 g w niewielkiej porcji nastawu. Wlej do fermentora i wymieszaj.

W osobnym, odkażonym naczyniu połącz 25 ml wody i 25 ml przygotowanego nastawu, w temperaturze 25-30 °C.

Dodaj całą saszetkę ALCOMAT Cider Yeast - 5 g i pozostaw na około 20-25 minut, zgodnie z instrukcją produktu.

Stopniowo dodawaj niewielkie porcje płynu z fermentora, aby zbliżyć temperaturę przygotowanych drożdży do temperatury nastawu. Wlej drożdże i delikatnie wymieszaj.

Pożywkę dodaj do nastawu, a nie do płynu służącego do uwadniania drożdży. Zamknij fermentor z rurką i pozostaw miejsce na pianę.

6. Przeprowadź fermentację

Utrzymuj 18-20 °C. Unikaj słońca i wahań temperatury. Piana i zmętnienie są naturalne. Po 48-72 godzinach bez oznak pracy zmierz gęstość i sprawdź temperaturę. Fermentujemy sam sok, bez rozdrobnionych owoców.

7. Sprawdź zakończenie fermentacji

Utrzymuj stabilną temperaturę około 18-20 °C. Jeśli po 48-72 godzinach nie widzisz oznak pracy, sprawdź temperaturę i zmierz gęstość. Jej spadek potwierdza fermentację.

Po około dwóch tygodniach zacznij kontrolować zakończenie procesu. Próbkę przed pomiarem delikatnie odgazuj i uwzględnij temperaturę kalibracji areometru. Nie wlewaj próbki z powrotem do nastawu.

Wykonaj trzy pomiary w odstępach 2-3 dni, utrzymując nastaw w temperaturze fermentacji. Wynik powinien pozostawać niezmienny i odpowiadać zakończonej fermentacji.

W wytrawnym cydrze gęstość często spada poniżej 1,000, jednak pojedynczy odczyt nie potwierdza zakończenia fermentacji.

Jeśli odczyt zatrzymał się wyraźnie wysoko, sprawdź, czy fermentacja nie ustała przedwcześnie. Brak bąbelków w rurce nie jest wystarczającym potwierdzeniem.

Przy niepewnym odfermentowaniu nie przygotowuj napoju do nagazowania.

8. Zlej i pozostaw do klarowania

Zlej znad osadu do odkażonego pojemnika z niewielką przestrzenią nad płynem i rurką. Ogranicz rozchlapywanie. Klaruj zwykle 2-4 tygodnie. Ponownie zmierz gęstość przed rozlewem. Nowa aktywność lub niewyjaśnione wydzielanie gazu wymagają odłożenia butelkowania.

9. Wybierz wersję spokojną lub musującą

Spokojną wersję rozlej bez cukru do nagazowania, po potwierdzeniu stabilności.

Do musowania zmierz rzeczywistą objętość. Użyj kalkulatora nagazowania z uwzględnieniem temperatury i oczekiwanego musowania. Dla delikatnego musowania po fermentacji w 18-20 °C orientacyjny punkt wyjścia to 4 g sacharozy na litr: 9 l = 36 g.

Rozpuść cukier w małej ilości zagotowanej wody, ostudź i łagodnie, dokładnie wymieszaj z całą partią w odkażonym pojemniku. Nie dodawaj dodatkowego cukru ani soku do smaku.

10. Rozlej i pozostaw do nagazowania

Użyj wyłącznie butelek do napojów gazowanych i zostaw przestrzeń odpowiednią dla zamknięcia. Przechowuj 2-3 tygodnie w 18-20 °C, potem przenieś w chłodne miejsce. Schłodź przed otwarciem.

Nie stosuj środków hamujących drożdże przed nagazowaniem. Samo chłodzenie nie zatrzymuje fermentacji na stałe. Osad drożdżowy jest naturalny; nalewaj powoli.

Jak oszacować zawartość alkoholu?

Jeśli po pomiarze początkowym nie dodawałeś cukru ani wody, zastosuj przybliżenie:

Alkohol [% obj.] ≈ (gęstość początkowa - gęstość końcowa) × 131.

Przykład: (1,045 - 0,998) × 131 ≈ 6,2% alkoholu.

Wynik jest orientacyjny. Do obliczenia użyj pomiaru wykonanego po korektach, przed dodaniem drożdży.

Cukier do nagazowania nieznacznie zwiększa moc.

Najczęstsze pytania

Czy dodajemy cukier do głównej fermentacji? Nie. Wykorzystujemy cukier z soku. Cukier jest przewidziany tylko do musowania.

Jak podać słodszy napój? Dodaj sok lub syrop bezpośrednio do kieliszka, nie do zamykanych butelek.

Napój nie nagazował się - dodać więcej cukru? Nie dodawaj kolejnej porcji bez ustalenia przyczyny. Sprawdź temperaturę i zamknięcia; daj drożdżom więcej czasu.

Czy osad w butelce jest normalny? Tak, przy naturalnym nagazowaniu. Schłodź i nalewaj powoli.

Czy używam całej saszetki drożdży i pożywki? Tak. Używamy całej saszetki wskazanych drożdży 5 g i całej saszetki ALCOMAT Nutri-Duo 10 g. Pozostałe preparaty odmierzamy osobno.

Czy 10 l nastawu oznacza dodanie 10 l wody? Nie. W tym przepisie podstawą nastawu jest sok. Nie dodajemy wody do głównego nastawu.

Rurka nie bulgocze - czy fermentacja nie działa? Sprawdź gęstość i temperaturę. Spadek gęstości potwierdza fermentację, nawet jeśli gaz uchodzi przez nieszczelność.

Jak rozpoznać zakończenie fermentacji? Wykonaj trzy pomiary gęstości w odstępach 2-3 dni. Wynik powinien być stabilny i wskazywać na odfermentowanie cukru. Wyraźnie wysoki wynik wymaga wyjaśnienia.

Czy mogę użyć refraktometru? Po pojawieniu się alkoholu odczyt wymaga odpowiedniej korekty. Początkującemu łatwiej użyć areometru.

Dlaczego napój nie jest słodki mimo słodkiego soku? Drożdże przekształciły cukier z soku w alkohol. Ten przepis nie przewiduje dosładzania przed butelkowaniem.

Napój pozostaje mętny - czy to zepsucie? Sama mętność nie oznacza zepsucia. Daj napojowi czas, oceniaj zapach i powierzchnię, a przed kolejnym preparatem ustal przyczynę mętności.

Na dnie pojawił się osad - czy to normalne? Tak. Opadają drożdże i składniki surowca. Zlewaj znad wyraźnego osadu, ograniczając kontakt z powietrzem.

Na powierzchni pojawiła się pleśń. Co zrobić? Takiej partii nie próbuj ani nie butelkuj - należy ją odrzucić.

Co najbardziej wpływa na smak? Dobry surowiec, czystość i stabilna temperatura. Podawaj w około 8-12 °C. Zapisuj odmiany, pomiary i dodatki. Własny cydr to świetna zabawa i może być początkiem pięknego hobby.