Cider aus frischen Äpfeln

Rezept Nr. 24 – für 10 l Ansatz und etwa 8,5-9,5 l fertiges Getränk.

Eigener Cider ist ein guter Einstieg in die Fermentation. Genutzt wird der natürliche Fruchtzucker, ohne Zucker oder Wasser im Hauptansatz.

Was ist das Ziel?

Stilles oder leicht perlendes Getränk mit ungefähr 4-6,5 % Alkohol, abhängig von Saft und Vergärung. Gärung gewöhnlich 2-4 Wochen, Klärung 4-8 Wochen, Flaschengärung zusätzlich 2-3 Wochen. Zeiten und Ausbeute sind Richtwerte.

Dieses Rezept ergibt trockenen Cider.

Zutaten

• 15-20 kg Äpfel für 10 l Saft.

• Ganzer Beutel Cider Yeast 5 g.

• Ganzer Beutel ALCOMAT Nutri-Duo 10 g.

• 25 ml Wasser und 25 ml vorbereiteter Saft zum Rehydrieren.

• Nur für die perlende Variante: Zucker passend zum tatsächlichen Volumen vor dem Abfüllen abmessen.

• Pectolase und PIRO Ferm nach Anleitung und pH-Wert.

Andere Zusätze getrennt dosieren. Dem Hauptansatz weder Wasser noch Zucker zusetzen.

Benötigte Ausrüstung

• Lebensmittelechter Gärbehälter mit etwa 15 l für 10 l vorbereitete Flüssigkeit, Deckel und Gärröhrchen; Platz für Schaum lassen.

• Obstpresse oder Filterbeutel zum Trennen von Saft und Fruchtmasse.

• Obstmühle zur Vorbereitung vor dem Pressen.

• Behälter mit Gärröhrchen für die weitere Gärung sowie kleinere, an die Getränkemenge angepasste Reifebehälter.

• Aräometer mit Messzylinder und Thermometer.

• pH-Messgerät und Säuremessset.

• Waage und Hilfsmittel zum genauen Dosieren der Zusätze.

• Abfüllschlauch sowie Mittel zum Reinigen und Desinfizieren der Ausrüstung.

• Für stille Getränke geeignete Flaschen und Verschlüsse; für perlende Getränke ausschließlich druckgeeignete Flaschen und Verschlüsse für kohlensäurehaltige Getränke.

1. Rohstoff auswählen

Gesunde, reife und aromatische Früchte wählen. Schimmelige und faule Früchte vollständig verwerfen. Waschen, Stiele und Schmutz entfernen. Nicht schälen, Kerne nicht zerquetschen. Verschiedene Sorten ermöglichen einen ausgewogenen Geschmack.

2. Ausrüstung reinigen und Flüssigkeit vorbereiten

Ausrüstung nach Produktanleitung reinigen und desinfizieren. Früchte zerkleinern, nicht pürieren, und schrittweise pressen. Saft auffangen, größere Fruchtfleischteile entfernen und 10 l abmessen. Bei zu geringer Menge mehr Früchte pressen, statt Wasser zuzugießen.

3. Messwerte bestimmen

Anfangsdichte, beispielsweise 1,045, notieren. Die Kalibriertemperatur des Aräometers beachten und die Probe nicht zurückgießen.

pH und Säure messen. Ungefährer pH-Bereich: 3,2-3,8. pH und titrierbare Säure sind verschieden. Bei höherem pH das Verschneiden mit saurerem Saft erwägen. Nicht automatisch ansäuern.

4. Saft vor der Hefezugabe vorbereiten

Die Flüssigkeit mischen, eine abgeseihte Probe entnehmen und den pH-Wert messen. PIRO Ferm nach Produktanleitung und pH dosieren und gründlich mischen. Nicht automatisch den ganzen Beutel verwenden.

Vor Pectolase möglichst etwa 12 Stunden warten, sofern das Etikett nichts anderes vorgibt. Den Ansatz währenddessen abgedeckt und kühl halten.

Pectolase nach Produktanleitung zugeben und Wirkzeit sowie Temperatur beachten. Das Enzym fördert die Saftfreisetzung und erleichtert die spätere Klärung.

Die Hefe gewöhnlich etwa 24 Stunden nach PIRO zugeben und dabei auch die Enzymanleitung beachten. Warten allein beseitigt keine überhöhte Sulfitdosierung.

5. Nährstoff und Hefe zugeben

Den Ansatz auf ungefähr 18-20 °C bringen.

Den ganzen Beutel ALCOMAT Nutri-Duo – 10 g – in etwas Ansatz lösen, in den Gärbehälter geben und mischen.

In einem separaten desinfizierten Gefäß 25 ml Wasser und 25 ml vorbereiteten Ansatz bei 25-30 °C mischen.

Den ganzen Beutel ALCOMAT Cider Yeast – 5 g – zugeben und nach Produktanleitung etwa 20-25 Minuten stehen lassen.

Kleine Flüssigkeitsportionen aus dem Gärbehälter schrittweise zugeben, um die Hefetemperatur an den Ansatz anzugleichen. Hefe eingießen und vorsichtig mischen.

Den Nährstoff in den Ansatz geben, nicht in die Rehydrierflüssigkeit. Den Gärbehälter mit Gärröhrchen verschließen und Platz für Schaum lassen.

6. Vergären lassen

Bei 18-20 °C halten, Sonne und Temperaturschwankungen vermeiden. Schaum und Trübung sind normal. Nach 48-72 Stunden ohne Aktivitätszeichen Dichte und Temperatur prüfen. Nur Saft vergären, keine zerkleinerten Früchte.

7. Gärende prüfen

Stabil bei ungefähr 18-20 °C halten. Sind nach 48-72 Stunden keine Anzeichen erkennbar, Temperatur und Dichte prüfen. Eine Dichteabnahme bestätigt die Gärung.

Nach etwa zwei Wochen mit der Kontrolle des Gärendes beginnen. Proben vorsichtig entgasen und die Kalibriertemperatur des Aräometers beachten. Proben nicht zurückgießen.

Bei Gärtemperatur dreimal im Abstand von 2-3 Tagen messen. Der Wert soll unverändert bleiben und einer abgeschlossenen Gärung entsprechen.

Bei trockenem Cider sinkt die Dichte häufig unter 1,000. Ein einzelner Messwert bestätigt jedoch kein Gärende.

Ein deutlich hoher, unveränderter Wert kann auf eine vorzeitig gestoppte Gärung hinweisen und muss geprüft werden. Fehlende Blasen im Gärröhrchen sind kein ausreichender Nachweis.

Bei unklarem Vergärungszustand keine Flaschengärung vorbereiten.

8. Abziehen und klären lassen

In einen desinfizierten Behälter mit wenig Kopfraum und Gärröhrchen abziehen, Spritzen vermeiden. Gewöhnlich 4-8 Wochen klären lassen. Vor der Abfüllung erneut Dichte messen. Neue Aktivität oder ungeklärte Gasentwicklung verlangen einen späteren Abfülltermin.

9. Stille oder perlende Variante wählen

Die stille Variante nach bestätigter Stabilität ohne Zucker zur Kohlensäurebildung abfüllen.

Für die perlende Variante das tatsächliche Volumen messen. Einen Karbonisierungsrechner nutzen, der Temperatur und gewünschte Kohlensäure berücksichtigt. Nach Gärung bei 18-20 °C sind 4 g Saccharose je Liter ein ungefährer Ausgangspunkt für leichte Kohlensäure: 9 l = 36 g.

Zucker in wenig aufgekochtem Wasser lösen, abkühlen lassen und in einem desinfizierten Behälter vorsichtig und gründlich mit der gesamten Charge mischen. Nicht zusätzlich Zucker oder Saft zum Abschmecken zugeben.

10. Abfüllen und Flaschengärung abwarten

Nur Flaschen für kohlensäurehaltige Getränke verwenden und den zum Verschluss passenden Kopfraum lassen. 2-3 Wochen bei 18-20 °C lagern, danach kühl stellen. Vor dem Öffnen kühlen.

Vor der Flaschengärung keine hefehemmenden Mittel einsetzen. Kühlung allein beendet die Gärung nicht dauerhaft. Hefesatz ist normal; langsam einschenken.

Wie lässt sich der Alkoholgehalt abschätzen?

Wenn nach der Anfangsmessung weder Zucker noch Wasser zugesetzt wurde, gilt näherungsweise:

Alkohol [% vol.] ≈ (Anfangsdichte - Enddichte) × 131.

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

Das Ergebnis ist ein Richtwert. Die Messung nach den Korrekturen und vor der Hefezugabe verwenden.

Zucker für die Flaschengärung erhöht den Alkoholgehalt geringfügig.

Häufige Fragen

Wird zur Hauptgärung Zucker zugesetzt? Nein. Genutzt wird der Saftzucker. Zusätzlicher Zucker ist nur für die perlende Variante vorgesehen.

Wie serviere ich das Getränk süßer? Saft oder Sirup direkt ins Glas geben, nicht in verschlossene Flaschen.

Keine Kohlensäure – mehr Zucker zugeben? Nicht ohne Ursachenklärung nachdosieren. Temperatur und Verschlüsse prüfen und der Hefe mehr Zeit geben.

Ist Bodensatz in der Flasche normal? Bei natürlicher Flaschengärung ja. Kühlen und langsam einschenken.

Verwende ich ganze Hefe- und Nährstoffbeutel? Ja: den angegebenen Hefebeutel mit 5 g und ALCOMAT Nutri-Duo 10 g vollständig einsetzen. Andere Mittel separat dosieren.

Bedeuten 10 l Ansatz auch 10 l Wasser? Nein. Grundlage ist Saft; dem Hauptansatz wird kein Wasser zugesetzt.

Kein Blubbern – keine Gärung? Dichte und Temperatur prüfen. Sinkende Dichte bestätigt die Gärung auch bei Gasverlust durch einen undichten Deckel.

Wie erkenne ich das Gärende? Dreimal im Abstand von 2-3 Tagen messen. Die Dichte muss stabil bleiben und auf den Abbau des vergärbaren Zuckers hinweisen. Ein deutlich hoher Wert muss geklärt werden.

Kann ich ein Refraktometer verwenden? Sobald Alkohol vorhanden ist, muss der Wert korrigiert werden. Ein Aräometer ist für Einsteiger einfacher.

Warum bleibt das Getränk trotz süßen Safts nicht süß? Die Hefe hat Saftzucker in Alkohol umgewandelt. Dieses Rezept sieht kein Nachsüßen vor der Abfüllung vor.

Ist ein trübes Getränk verdorben? Trübung allein bedeutet keinen Verderb. Zeit geben, Geruch und Oberfläche beurteilen und vor weiteren Mitteln die Ursache klären.

Ist Bodensatz normal? Ja. Hefe und Rohstoffbestandteile setzen sich ab. Bei deutlichem Bodensatz abziehen und Luftkontakt begrenzen.

Schimmel an der Oberfläche – was tun? Die Charge weder probieren noch abfüllen, sondern verwerfen.

Was beeinflusst den Geschmack? Gute Rohstoffe, Sauberkeit und stabile Temperatur. Bei etwa 8-12 °C servieren. Sorten, Messwerte und Zusätze notieren. Eigener Cider kann ein schönes Hobby werden.