

## Suomalaisen aidon siiderin teko-ohjeet (Harri Ahola, versio 1.0)

Nämä ohjeet on tarkoitettu suomalaisen aidon siiderin valmistukseen. Ohjeet ovat yhteenveto keskeisimmistä siiderin teon osa-alueista ja niissä parhaiksi osoittautuneista käytännöistä.

Yksityiskohtaisempia ohjeita on lähteissä mainituissa kirjoissa ja web-sivustoissa.

Siideri on aina tekijänsä makuinen samoin nämä ohjeet. Ne perustuvat omiin käsityksiini, mutta olen saanut opastusta ja kommentteja monilta mutta etenkin Mika Laitiselta. Kiitos niistä. Ohjeet eivät pyri olemaan minkään siiderityylin mukaisia, vaikka itse pyrin tekemään englantilaistyylistä siideriä. Ainoa lähtökohta on aito siideri, jonka määritelmä on sivulla [aitosiideri.fi](http://aitosiideri.fi)

Kommentteja ja kysymyksiä ohjeisiin otan mielelläni vastaan.

### 1 Omenat

Suomessa kasvavista omenoista voi tehdä erinomaista siideriä, vaikka kasvuolosuhteet eivät ole yhtä otollisia kuin siiderimaissa.

- Siiderin kannalta olennaiset omenan ominaisuudet ovat sokeripitoisuus , happamuus , tanniinisuus ja flavouri. Sokeri muuntuu käymisessä alkoholiksi, happamuutta tarvitaan (mutta ei liikaa), tanniinisuutta on kaikissa omenoissa (mutta vain muutamissa suomessa saatavissa olevissa lajikkeissa niin paljon, että niitä voidaan kutsua tanniinisiksi) , flavouri on omenan kokonaismaku (yleensä selviää vasta mehussa)
- Tanniinisuus on mukava lisäominaisuus mutta ei välttämätön. Sen sijaan hapokkuus on välttämätön.
- Omenat jaetaan kypsyamisajankohdan mukaan kesä-, syys, talviomenoihin.
- Kesäomenistakin voi tehdä siideriä, jos mukaan saa happamia lajikkeita. Varottava on myös pehmeitä, jauhoisia lajikkeita etenkin, jos ne ovat kypsiä, koska niiden puristaminen on haasteellista.
- Omenien kypsyysasteen määrittäminen on oma taitolajinsa. Tummat siemenet ovat hyvää kypsyyden osoitus. Ensimmäisiä pudokkaita ei kannata käyttää, mutta jos ja kun omena tuntuu hyvältä niin sitten kyllä.
- Omenien rupisuus ei siiderin teossa haittaa eikä muutama mustelma, mutta muumiotautiset täytyy erotella pois.
- Jotkut myös suosittelevat omenien varastoimista viikko pari ennen puristusta, mutta se ei ole välttämätöntä.
- "Its all about apples", joten omenalajikkeiden (tai mehujen) valinta on siiderintekijän taidon mittari. Mutta jos ei ole mistä valita, se ei estä siiderin tekoa. Oleellista on se, että hapokkuuta on tarpeeksi mutta ei liikaa. Syys- ja talviomenissa happoja on aina, joten kannattaa varoa käyttämästä todella hapokkaita (5/5) lajikkeita enempää kuin 20-25%.
- yksi suositeltava sekoitus on noin 50% sokeripitoisia (makeita) ja mielenkiintoisen flavourin omaavia lajikkeita, 25% tanniinisia (jos on, jos ei, niin lisää edellisiä) ja 25% todella hapokkaita.

### 2 Mehu

Mehun valmistamiseen tarvitaan omenien murskain ja puristin tai kaupallinen omenan puristamo, josta saa omien omeniensä mehut pastöroimattomana. Aito siideri valmistetaan 100%Sta käsittelemättömästä omenamehusta.

- itse puristamalla saa noin 50% saannon ja omenapuristamossa noin 70 %. Tämä tietenkin riippuu välineistä ja omenoista. Jos esimerkiksi käyttää 25L puristinta, niin noin työpäivässä (pesuineen) saa n 20-25l mehua. Omenapuristamolla n 100 kg omenia (kolme muuttolaatikollista) tuottaa mehua noin 70 litraa 15 minuutissa. Tosin se maksaa noin 50€.
- siideriä varten voi omenalajikkeet valikoida jo puristukseen tai sitten sekoittaa eri mehuja haluamakseen ennen käyttämistä.

### 3 Hiiva

Omenamehu lähtee käymään lähes heti puristamisen jälkeen. Tuloksena voi olla mielenkiintoinen siideri tai sitten melkein ihan mitä tahansa. Käyttämällä siiderin tekoon tarkoitettuja hiivoja, on käymisen onnistunut tulos varmempi.

- Kontrolloidun käymisen tae on rikin käyttö heti, kun haluttu mehu on astioitu käymisastiaan.
- Jos käytetään siiderihiivaa, niin ohjeavona lisätään rikkiä 2tl 0,5% rikkiliuosta per 20 litraa mehua. villihiivojen pitäisi kuolla noin vuorokauden kuluessa, jonka jälkeen hiiva voidaan lisätä käymisastiaan
- Jos halutaan spontaanisti käynnyttää siideriä, niin suositeltavaa on käyttää puolet eli 1tl 0,5% rikkiliuosta per 20 litraa mehua. Se tappaa ”pahat” villihiivat, mutta jättää tarpeeksi Sakkea eli Saccrahomyces hiivaa käyttämään mehu kunnolla.
- Villihiivasta vain 40% tulee omenoista loput ympäristöstä.
- Joidenkin ohjeiden mukaan rikki voidaan jättää pois, jos mehu hiivataan välittömästi puristuksen jälkeen.
- Siideriin voidaan käyttää siideriin tarkoitettuja kuivahiivoja, nestemäisiä hiivoja tai esimerkiksi champanja hiivaa. Oluthiivojen käyttöä en suosittele. Siiderin flavourin pitäisi tulla omenoista ei ale hiivan ominaisuuksista

Mehun hiivaus tehdään hiivan valmistajan suositusten mukaisesti. Tärkeintä on ohjeen mukainen mehun lämpötila. Ennen hiivausta mitataan mehun sokeripitoisuus. Yksinkertaisin tapa on käyttää ominaispainomittaria. Myös mehun ph yleensä mitataan, mutta välttämätöntä se ei ole. Välineistä ja toimintatavoista enemmän linkkien ohjeissa.

### 4. Käyminen ja kypsytytys

Kaikkien välineiden ja astioiden puhtaus on tärkeää niistäkin enemmän linkkien ohjeissa.

Käymiseen voi hyvin käyttää perinteistä 25l kotiolutpönttöä. Kansi laitetaan kiinni ja vesilukko kanteen. Käymislämpötila vaikuttaa merkittävästi lopputulokseen. Paras siideri syntyy hitaasti viileässä.

Käyminen alkaa huoneen lämmössä noin 20 astetta. Viimeistään viikon kuluttua pönttö siirretään viileän tilaan 10-15 asteeseen. Kun siideri on käynyt noin kuukauden, on siideri siirrettävä (räkättävä) lapolla uuteen astiaan pois käymisjätteen päältä. Paras astia olisi 23l PET pullo, joka täytetään kaulaan asti vaikka vettä lisäämällä. Korkkiin laitetaan vesilukko. Myös uutta pönttöä voidaan käyttää. Jos pönttö on kunnollinen eli tiivis, ei ongelmia tule. Muuten tulee.

Räkätty siideri saa hiljalleen kypsyä vielä viileässä jopa 5 asteen lämpötilassakin muutaman kuukauden. Jos siideri laitetaan käymään syys- lokakuussa, niin se yleensä on astiointi kunnossa helmikuussa.

## **5. Astiointi**

Noin 2-3 kuukautta hiivauksesta voi siiderin astioida pulloihin, joissa se vielä kypsy pari kuukautta. Toki se on jo nyt juomakelpoista.

Tässä vaiheessa ohjeet riippuvat siitä, minkä tyylistä siideriä haluaa tehdä. Still –siideriä, kupliva, makeutettua, maustettua vai jotain muuta.

Yksinkertaisin tapa on vain pullottaa siideri. Hiiva käyttää mehusta kaiken sokerin. Yleensä n 3kk kuluttua siideri on käynyt loppuun. Ominaispaino mittarilla lukema on 1001 -1000. Tällainen siideri voidaan pullottaa piriipintaan. Jos ominaispaino on suurempi, niin anna siiderin käydä loppuu tai noudata linkeissä olevia ohjeita.

## **6. Linkit**

Yksityiskohtaisia ohjeita on seuraavien linkkien takana:

1. Puolakan tilan eli allekirjoittaneen ohjeet siiderin valmistukseen

<https://wordpress.com/page/puolakantila.wordpress.com/207>

2. Mika Laitisen erinomaiset juomasivut

<https://maltainen.fi/siiderin-valmistus/>

3. Andrew Lean web-sivu. Perusohjeet englantilaistyyllisen siiderin tekoon.

<http://www.cider.org.uk>