



Sådan brygger jeg en 25 L mjød.

Før vi begynder, skal der være:

10,2 kg dansk honning
7 – 20 gram gær (frysetørret eller økologisk bagegær)
Evt. en saft eller urt. Afhængig af opskrift
15 - 20 Liter væske
25 L beholder med gærlås.
Masser af tålmodighed.

Hovedbryg: 10 L (vand, saft og te)
5,1 kg honning

5,1 kg honning og 10 liter kommer i en gryde. Det hele koges langsomt og afskummes jævnlig for urenheder.

Urten bobbelkoges i ca. 15 minutter. Herefter eftervarme på ca. 85 grader i 45 minutter.

Sluk for varme og lad urt afkøle i gryden.

Nu gælder det om renlighed. Rene redskaber, rene hænder og en ren beholder.

Lad urten afkøle til 28 grader eller under. Det kan taget et helt døgn. Tålmodighed..

Gærstart:

Når urten er afkølet skal gæren opløses i vand. Kog 2 dl vand og lad det køle i en ren skål eller tilsvarende, læg husholdningsfolie over skålen.

Når vandet er under 28 grader tilsættes de 7 g. gær og det dækkes til igen. Efter 15 – 30 minutter er gæren klar og der tages forsigtig ca. 3 dl af den nedkølede urt og hæld det ned til gæren. Herefter dækkes igen.

Efter et par timer begynder gæren at arbejde med sukkerstoffet i urten. Man kan se at den bevæge sig i skåle. Så er den klar.

Beholder start:

Urt hældes på en 25 l ren beholder.

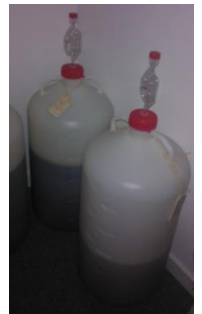
Gærstart hældes på.

Gærlåsen påfyldes alkohol i låsen og monteres på ballonen. (alkohol i låsen for at det ikke skal rådne og ved uheld komme i mjøden, som herved kan ødelægges).

Beholder stilles en lunt sted. (ikke over 28 grader, det kan hæmme gæringen)

Ganske hurtig, en dag eller to, begynder gærlåsen at boble og det kan tiltage meget.

Beholderen omryst, forsigtig og jævnligt de næste dage, for at gæren fordeles.



2. opfyldning efter ca. 3-4 uger.

5,1 kg honning, 5 liter vand kommer i en gryde. Det hele koges langsomt og afskummes jævnlig for urenheder.

Urten bobbelkoges i ca. 15 minutter. Herefter eftervarme på ca. 85 grader i 45 minutter.

Sluk for varme og lad urt afkøle i gryden.

Renlighed gælder stadig. Rene redskaber, rene hænder.

Lad urten afkøle til 28 grader eller under.

3. opfyldning efter nok et par uger.

Ekstra vand: 5 L vand kold kogt.

Ballonen opfyldes til ca. 15 cm fra top. Der skal være plads til lidt gærskum.

4. efter 3 – 6 måneder

Når gærlåsen er nede på et ”blob” i døgn, stikkes mjøden på en ny ren beholder.

Sæt beholder et køligt sted og gerne lidt over gulvet, på et bord eller tilsvarende.

Lad den hvile der et par dage for at klare, gær rester falden til bunden.

Omstikke ved hævert virkning, med en slange. Sug et stykke fra bunden så bundfald ikke kommer med.

Det resterende i beholderen kan hældes i en kande og sætte i køleskab, så klarer det også. Der skal jo nødig gå noget til spilde.

Den rene mjød sættes nu køligt og gerne mørkt. Her modner mjøden. Det kan tag fra 6 mdr. til flere år.

Mjød modner hele tiden og det bliver bedre og bedre med tiden. Godt mjød kan ikke blive for gammelt.

Udstyr

