



Mjødopskrift med Mjødurt.

Følgende ingredienser behøves:

10,2 kg god dansk honning
7 g. Portvinsgær. Bio Ferm Killer.
100 g mjødurt blomst.
3 økologiske citroner.
Vand til opfyldning.
25 L beholder med gærlås.
Masser af tålmodighed.

Hovedbryg: 3 L vand
5,1 kg honning
Urt af 100 g mjødurt

Der koges en te af 2 liter vand og 100 g mjødurt. Denne urt koges ½ timer og teen vrides gennem et klæde. **5,1 kg honning**, 7 liter vand, saften fra 3 citroner og mjødurt-teen, kommer i en gryde. Det hele koges langsomt og afskummes jævnlig for urenheder.

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

Sluk for varme og lad urt afkøle i gryden. (køle med låg, så urten ikke bliver uren).

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.

Nu gælder det stadig om renlighed. 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.

Forslag til urt og udstyr:

Udstyr kan købes her:

Mjødurt:

www.nordiskselvforsyning.dk

<http://www.helsebixen.dk/shop/mjoedurt-100-gr-9968p.html>

