Opskrift på fremstilling af mjød

Har du ikke en 25 liters gryde, så lav bare et mindre bryg. F.eks. i en 8 liters gryde og reducer mængderne i opskriften til en tredjedel, så skal det nok blive en god mjød.

Ingredienser (til en krydderurtemjød) : 24 liter vand 10 kg honning 2 x 50 gram humle (cascade) 50 gram ingefær 6 stk. stjerneanis 3 citroner (saften) 1 brev gær, fx Bioferm Killer	Udstyr: 1 stk. gæringsspand (32 ltr.) 1 stk. gærrør oechslevægt termometer hævert 25 liters gryde humlesok

Proces	Procesbeskrivelse
Honning	Honningens kvalitet, smag, duft og farve har indflydelse på slutresultatet. Vi har forskellige smagsreferencer, så hvilken type honning du vil have til din mjød, det er et individuelt valg, du foretager. Smag på varen før du køber 10 – 20 kilo honning.
Udstyrs-hygiejne	Udstyr skal være rent. Desinficer udstyr og redskaber løbende i en desinficeringsopløsning, fx. 5 gram sulfit (dvs. 10 gram kaliummetabisulfit eller natriummetabisulfit) + 10 gram citronsyre eller vinsyre pr. ltr. skyllevand.
Råvare	Uanset om du bruger frugt eller urter, så skal råvarerne være rene, fejlfri og sygdomsfri. Frugt skal være fuldmoden, blade og stilk fjernes.
	Hvis du vil lave mjød med urter og krydderier, så fortsæt til punktet ”Tilfør vand og honning”. Hvis du vil lave mjød med frugt der skal massegæres, så spring til punktet ”Massegæring”.
Massegæring (frugtmjød)	Nogle typer frugt egner sig ikke til massegæring fx æble, pære og birkesaft, heldigvis er der mange andre typer frugt, der egner sig godt til massegæring. Ofte fryser jeg frugten, lader den frosne frugt tø op en dags tid, moser eventuelt frugten og hælder til sidst kogende honningvand henover frugten, det vil slå de fleste bakterier ihjel og cellestrukturen opløses så frugtsaft, smag og farve lettere frigøres. Herefter måles sukkerindhold, oechslevægt må gerne vise omkring 100 oechsle grader, når gæren tilsættes, dog afhængig af hvilken gær der bruges. Hvis mjøden skal have enzym og gærnæring, så er det også nu, det skal tilsættes.
Syre	Tjek syremængde, den bør være 8 til 12 gram pr. liter inden tilsætning af gær og ca. 6 til 10 gram efter gæring. Vinsyre eller citronsyre øger syremængde. Renset kridt / Desacid reducerer syremængde.
Gær	Tilsæt gær til frugtmosten. Massegæring udføres i en spand eller et kar med et klæde over frugtmassen. Temperaturen i rummet skal følge den af gærproducenten anbefalede gæringstemperatur. Omrør i massen to til tre gange dagligt. Frugtmassen massegærer i 1 til 4 uger.
Presning	Efter massegæring presses pulpen i pressen. Frugtmosten opsamles i en ren vinballon eller anden type gæringsbeholder. For lidt most giver et stort rum med ilt og vildgær over mosten, for meget most kan resultere i at skum fra stormgæring vælter ud af spanden. Mosten i en beholder bør fortrinsvis stamme fra en frugtsort. Tilpas eventuelt sukkermængde, 12 gram honning pr. liter most hæver sukkerindhold med cirka 5 oechslegrader.
Tilfør vand og	Fyld 20 liter vand i gryden, tænd for varmen (100 grader). Når temperaturen er på

honning (kryd-derurtemjød)	ca. 50 grader kan du begynde at tilføre honning. Tilsæt kun halvdelen af honningmængden, resten af honningen tilsættes om 2 til 3 uger.
Hård honning	Har du en særlig hård honning, f.eks. noget rapshonning, så kan det anbefales at varmebehandle honningen i et døgns tid førend den skal bruges. Nogle sætter honningspanden på badeværelsesgulvet og skruer op for gulvvarmen. Andre har et gammelt køleskab, hvor de har sat en varmekilde ind, f.eks. en 70 watts pære, den hæver temperaturen i køleskabet til 50 – 75 grader.
Tilfør urter	Når vand og honning koger, tilsættes urter og krydderier i en humlesok. Min gamle læremester Vagn Ehlers lod ofte hans honning og vand bulderkoge i over en time og han laver god mjød. Men urterne koges kun med i op til 10 minutter for at få den gode aroma og for at undgå for megen bitterhed.
Nedkøling	Det må gerne gå hurtigt med at nedkøle mjødurten. Med en chiller kan 25 liter mjødurt nedkøles til 20 grader på under 30 minutter.
Dokumentation	Mål oechslegrader(oe), som bør være mellem 1060 og 1110 (OG). Husk at notere måleresultat i brygrapport. Anbefalet syreindhold målt ved titrering: 7 til 11 gram/ltr. inden gærtilsætning.
Iltning	Gæren kan godt lide ilt, omrør mjødurten f.eks. med et piskeris i et par minutter.
Gær	Tilsæt gær til mjødurten ved den gæringstemperatur gærproducenten anbefaler. Luk spanden med låg og gærrør. Stil spanden et sted hvor den anbefalede gæringstemperatur kan opretholdes. Typisk 18 til 24 grader. Der anvendes gær specielt udviklet til mjød, ofte en Sacch. bayanos, men ellers er der lavet god mjød på portvinsgær, sherrygær, ølgær, bagegær og andre gærstammer.
Tilfør honning (frugtmjød og krydderurte-mjød)	Efter stormgæring eller massegæring, som regel efter en til fire uger, tilsættes det sidste honning, som er opløst i 1 til 2 liter vand. Er den varmebehandlet og flydende som beskrevet ovenfor, så er honningen nem at opløse i mjøden. Husk at måle oechslegrader før (SG1) og efter (SG2) tilsætning af den sidste portion honning.
1. omstikning	Efter yderligere 2 til 4 uger er primærgæring færdig. Mjøden omstikkes første gang. Undgå at overføre bundfald og evt. gærskum i den rene gæringsbeholder, som skal være desinficeret umiddelbart før brug. Ved at stikke mjøden om fjernes gærpartikler og mjøden bliver mere klar, samtidig forhindres risikoen for gærrester ligger på bunden og giver dårlig bismag.
Eftergæring	Lad mjøden stå og eftergære i mindst 6 måneder.
Klaring	Bentonit, kieselsol, gelantine og andre midler binder urenheder og protein der gør mjøden uklar. Mål oechslegrader lige inden mjøden tappes på flasker (FG).
Flaskning	Herefter tappes mjøden på flasker. Flaskerne skal være rene og desinficerede. Fyld flaskerne med mjød til ca. 4 cm. fra proppens underkant.
Alkohol%	Inden mjøden hældes på flasker kontrolleres temperatur og oechslegrader for sidste gang (FG). Nu ved du, hvor meget sukker mjøden har omsat. Summen af (OG – SG1) + (SG2 – FG) er mængden af den sukker, gæren har omsat. Sukkermængden der er omsat divideres med 7,5 og du har resultatet på, hvor mange procent alkohol, der er i din mjød. Eksempel: (1090 – 1022) + (1077 – 1024) / 7,5 = 16,1 %.
Lagring	Lad flaskerne stå mindst et par måneder ved kældertemperatur (5 til 15 grader), herefter er de klar til servering. Mjøden bliver bedre des længere tid den lagres. Har du tålmodighed, så lad mjøden stå på lager mindst et halvt år.
	Husk at lave dokumentation for hvert bryg.