

# Mjöd

Tag en del honung och blanda fem delar vatten, så att ni får 20-25 liter grundsats.

Blandningen sker genom att man tar honungen och vattnet

i ett honungskärl (kan göras i omgångar)

Skölj ur alla bunkar, honungshinkar m.m. som du använder vid slungningen.  
Skumma av med jämna intervaller.

Har du ljunghonung kvar i ramar som du inte får slungat!

Smält ner i gryta eller ugn. (vax flyter upp och resten är honung och vatten.

Häll sen i jäst (vinjäst, vanlig inte turbo) och rör om. På med locket och skaka sedan

2-3 ggr/dag i ca en vecka.

Låt det stå i jämn rumstemperatur.

Rör sedan inte brygden förrän det trevliga bubblandet

från ventilen kommer så sällan att man tror att den dött.

Detta tar allt från en månad upp till tre.

När jäsningsen nu är klar skall du hälla i jäststopp och

skaka 2-3 ggr/dag i en vecka. Tappa sedan om brygden i omgångar.

Var noga med att sedimenten i botten inte rörs upp och

lämna 1-5 liter för säkerhets skull. Detta är viktigt för kvaliténs skull.

Om det behövs så eftersöta med hög koncentrerat honungsvatten tills önskad smak uppnåtts.

Låt den sedan stå i en vecka innan den sista omtappningen sker.

Tappa sedan upp mjödet och förvara det mörkt och svalt.

Ett väl om tappat mjöd utan jästrester skall kunna

lagras länge (jag har aldrig orkat vänta). Om du lyckats så

skall du nu ha en bärnstensgul, klar vätska med ca 10-13%.

Exakt alkoholhalt får du med hjälp av en alkoholmätare.

All utrustning finner du i din lokala öl & vinbutik där du också kan få goda råd.

PS. Tar du vara på mjödkulturen som du har silat bort och sparar ca 3 liter

i svalt utrymme till nästa år behöver du ingen jäst eller klarmedel.

Lycka till.

Fjölñir Sigurdursson "Islänning"

Pelle Carlsson "Smälänning"