

## Mjødften i bi-foreningen.

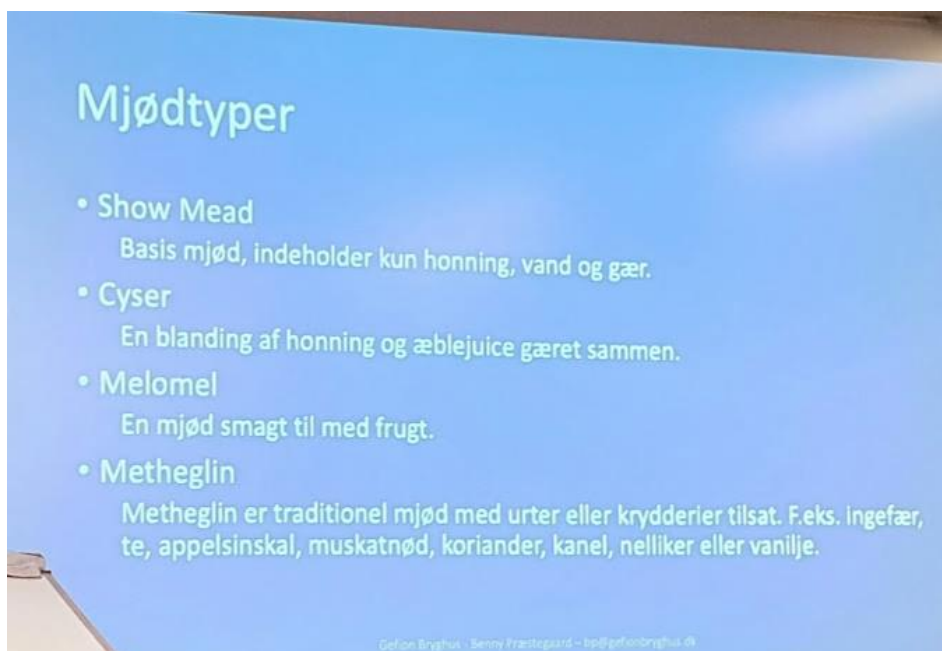
Benny Præstgaard fortalte d. 6.10.22 om sine erfaringer med at brygge mjød.

Her er lidt klip derfra – se også hjemmesiden og facebook:

Definitionen af mjød er gæring af især HONNING (mindst 60 – 70 % af mosten).

Helt basalt består det af honning, vand og gær, men der er ingen grænser for hvad der kan blandes sammen – har du en idé, så prøv det (fx lakrids og rødbede...?)

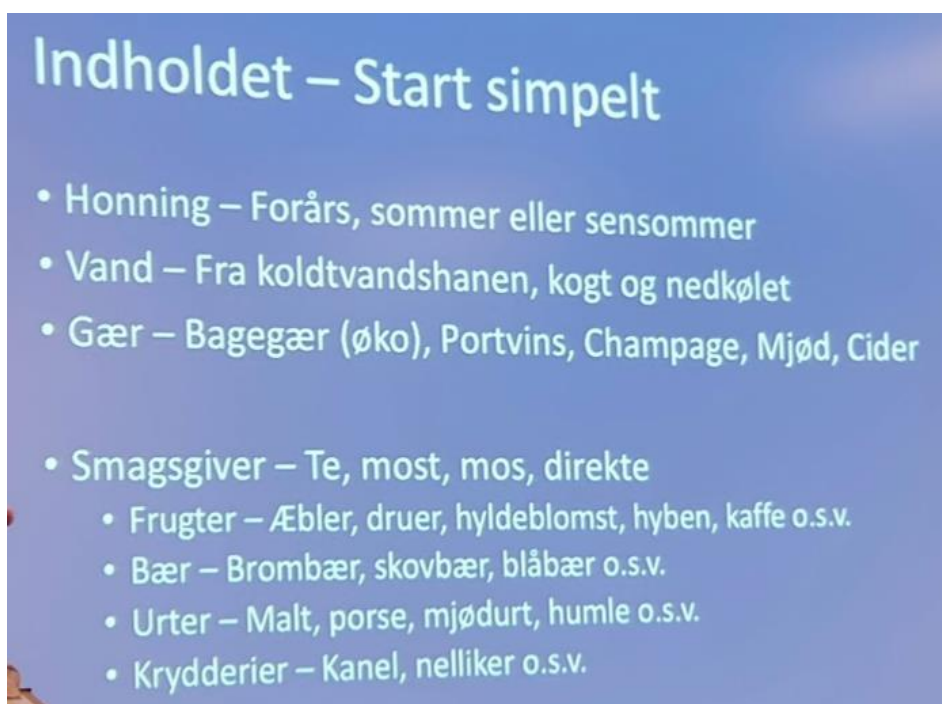
Der er visse mjødtyper, og de 4 vigtigste er medtaget her:



**Mjødtyper**

- **Show Mead**  
Basis mjød, indeholder kun honning, vand og gær.
- **Cyser**  
En blanding af honning og æblejuice gæret sammen.
- **Melomel**  
En mjød smagt til med frugt.
- **Metheglin**  
Metheglin er traditionel mjød med urter eller krydderier tilsat. F.eks. Ingefær, te, appelsinskal, muskatnød, koriander, kanel, nelliker eller vanilje.

Defion Bryghus · Benny Præstgaard – bp@defionbryghus.dk



**Indholdet – Start simpelt**

- **Honning** – Forårs, sommer eller sensommer
- **Vand** – Fra koldt vandshanen, kogt og nedkølet
- **Gær** – Bagegær (øko), Portvins, Champagne, Mjød, Cider
- **Smagsgiver** – Te, most, mos, direkte
  - **Frugter** – Æbler, druer, hyldeblomst, hyben, kaffe o.s.v.
  - **Bær** – Brombær, skovbær, blåbær o.s.v.
  - **Urter** – Malt, porse, mjøddurt, humle o.s.v.
  - **Krydderier** – Kanel, nelliker o.s.v.

# Udstyret – Need to have

- Gæringsbeholder
- Ekstra gæringsbeholder
- Prop med gærlås/gærrør – som passer til gæringsbeholder
- Hævert
- Oechslevægt (hydrometer)
- Målecylinder (til oechslevægten)
- Logbog





# Rengøring - renlighed er en dyd

- Rengøring er **SUPER** vigtigt
- Brug ikke sulfo/ opvaskesæbe
- Udstyr – Skold i ovn eller i kogende vand. Evt. rensmidler
- Hænder – Vask grundigt og evt. sprit af
- Flasker – Flaskerens, damprenser, eller skoldning

Rengøring er **SUPER** vigtigt

Rengøring af flasker. Undgå sulfo. Benyt ovn 100 grader i 10 minutter.

# Det fluffy

- Tid – Glem dit bryg
  - Brygning 3-5 måneder
    - Bobbler i gærlås
    - Oechslemåling
  - Klaring 5-12+ måneder
    - Se
  - Modning 10+ måneder
    - Smag
- Opbevaring
  - Temperatur
    - Brygning 20 til 24 grader\*
    - Klaring 3,5 til 21 grader
    - Modning 18 til 20 grader
  - Jævn temperatur
  - Hvile
    - Brygning
    - Klaring
    - Modning



## Basismjød – 1 l. vand til 1 bøtte honning

- Honningen opløses helt i vandet
- Mål sukkerindholdet (Oechslevægten)
- Notér sukkerindholdet i logbog
- Tilsæt gær/ gærstarter når blanding er højst 25 grader varmt
- Låg på gærningsbeholderen
- Vand i gærlåsen
- Sæt gærlåsen i låget
- Ryst gærningseholderen grundigt
- Første 2 dage ryst gærningsbeholderen et par gange dagligt

# Hvad så nu?

## • 0 til 14 dage

- Er der god gæring
- Temp. 20-22 grader

## • 14 dage til 3 måneder

- Temp. 18-20 grader

## • ca. 3 måneder

- Omstikning
- Smag, se og mål

## • ca. 3 til 6 måneder

- Omstikning
- Klaring

## • 6+ måneder

- Klaring
- Flaskning
- Modning

0 dage til 3 måneder

Vigtig åben ikke gæringsbeholderen!!!

- Hvordan ved man at gæringen er færdig?
  - Når den ikke bobler mere (og der kan være lang tid mellem boblerne på det tidspunkt) tager man en oeschlemåling. Oeschlemåling gentages efter 14 dage, og er der ikke forskel, så er gæring færdig.
  - Måling af sukkerindhold: Lad det stå ½ time før der måles
- Så er der tid til Klaring, for at undgå grums
  - Et råd er at stille gæringsbeholderen ved 3,5 grader => grums falder til bunds efter 2 – 3 dage – der er mange andre råd.
- Modning i 10 – 12 måneder gør bryg mere rund
- Gær har alkoholtolerance = hvor mange % før gæringen stopper. Ønskes bryggen sødere, så put mere honning i. Mindre honning => gæringen stopper og => "tør" / lavere alkoholprocent
  - Bagegær giver cirka 15 %
- Basisopskrift: 6 kg honning + 8 liter vand og ½ pakke gær i lille beholder med orange låg.
- Gærstarter dagen før er en god ide. Rystes da gæren har brug for ilt
- Køb af udstyr:
  - JMBryg i Hadsten
  - (Vandbazaren på Sjælland)
  - Ejstrupholm – Nordisk selvforsyning i Silkeborg