

MJØDBRYGNING II



Af
Torben
Andersen

I sidste nummer af Tidsskrift for Biavl blev grundprincipperne i mjødbrygning præsenteret. Her introduceres de forskellige mjødtyper, og hvordan de brygges. I næste nummer præsenteres forskellige teknikker til styring af sukker-, syre- og alkoholindhold.

TRADITIONEL MJØD

Traditionel mjød indeholder bare honning, vand og alkohol. Da smagsemnerne i det væsentlige kommer fra honningen, er det vigtigt, at der benyttes førsteklases honning, som ikke er for krydret. Opskrift 1 gælder for en traditionel, tør mjød.

GAMMELDAGS MJØD

Da traditionel mjød er forholdsvis sart i smagen, foretrækker nogle at tilsætte krydderier i større eller mindre mængder.

Der findes et utal af forskellige opskrifter på tilsætning af krydderier til mjød, og det er op til den enkelte at eksperimentere. Krydderierne kan tilsættes til mosten direkte i ballonen før gæringen. De bliver da tilbage som bundfald efter første omstikning. Der kan også laves et ekstrakt, som tilsættes efter gæringen. Fordelen er, at man kan smage sig frem til den rette mængde.

Som smags giver er mjøduret en oplagt mulighed. Der benyttes ti blomsterklaser til 25 l mjød.

I de tilfælde, hvor der tilsættes krydderier i større mængder, vil krydderiernes smag fuldstændigt domine-

re over honningen. Det er da mindre vigtigt at benytte god honning. I realiteten tjener honningen kun som foder til gæren. Man kan spekulere på, om det ikke ville være lige så godt at benytte rent sukker, eller i det mindste billig, udenlandsk honning. Alt i alt er det ikke godt at krydre mjød for kraftigt.

MELOMEL

Melomel er en mjød, der er brygget på en blanding af honning og frugtsaft. Populære frugtsafter kommer fra æbler, solbær, ribs, abrikos, kirsebær og stikkelsbær. Der benyttes mere sjældent dog også andre, som f. eks. mælkebøtte, banan, rose, o.s.v.

Opskrift 3 gælder en typisk melomel. Som nævnt er der dog mange muligheder. Litteraturhenvisning 1 og 2 (se del 3) giver mere oplysning om fremstilling af melomel.

MÉTHODE CHAMPAGNOISE

Det er muligt at fremstille mjød, der er mousserende ligesom Champagne.

Det foregår ved, at den sidste del af gæringen finder sted i flasken. Kuldioxy-

den kan da ikke komme ud, men opløses i mjødet, og trykket stiger. Når mjødet serveres, falder trykket til atmosfæretryk, og kuldioxyden bobler væk.

Der fremstilles først en fuldstændig tør mjød med et behersket alkoholindhold (10-11%). Man lader mjøden gære helt ud, så der ikke er mere sukker tilbage fra honningen. Dernæst stikkes mjøden om et par gange med nogle ugers mellemrum for at fjerne alt bundfald. Om nødvendigt benyttes klaringsmiddel (se del 3).

Herefter tilsættes honning opløst i lidt mjød (tabel 1) og gær, hvorefter mjødet tappes på Champagneflasker, som proppes og ombindes med ståltråd. Der kan købes særlige ståltrådsbindere i specialforretningerne, men hjemmelavede er billigere. Flaskerne placeres liggende i en speciel reol, som man let selv kan lave.

I denne stilling foregår slutgæringen inde i den lukkede flaske. Når man kan antage at alt sukkeret er gæret (efter nogle uger) bringes bundfaldet fra flaskens side til proppen, idet flasken samtidig stilles på

hovedet. Det gøres ved at give flasken et rask drej om sin længdeakse og samtidig stille den mere og mere på hovedet. Efter ca. tre uger står alle flasker på hovedet i en specialreol med bundfaldet liggende på inder-siden af proppen. I denne tilstand kan flasker lagres længe, dette er faktisk en fordel for smagen.

Flaskerne køles dernæst ned til en temperatur mellem 0 og -5°C (stadig på hovedet), hvorefter flaskehalsen stikkes ned i en blanding af is og salt, således at mjødet lige over korkproppen fryser til en isprop der indeholder bundfaldet. Det er en god idé, at gøre dette udendørs om vinteren. Det gør det let at nedkøle flaskerne, ligesom frynsning af flaskehalsen kan gøres i en sne/salt blanding.

Herefter åbnes flasken hurtigt. Isproppen bliver blæst ud af trykket i flasken. Der kommer til at mangle lidt mjød i flasken. Som compensation tilsættes mjød og Cognac blandet i forholdet 10:1. Det giver den mousserende mjød en lidt pikant smag. Ved den lejlighed kan der også tilsættes lidt honning for at søde det mousserende mjød, men der er desværre en risiko for ny gæring.

Derefter lukkes flasken igen og proppen sikres med ståltråd.

Der skal benyttes specielt stærke flasker af

ge det rette øjeblik for tapningen. Der er stor risiko for, at flaskerne eksploderer.

I de varme lande brygger rigtige kvinder mjød på denne måde og serverer det for rigtige mænd, når den første flaske er eksploderet...

PORTVINSMJØD

Hvis man kan lide sød mjød med højt alkoholindhold er det en god idé at benytte portvinsmetoden. Fordelen er, at det er let at styre sødme og alkoholindhold.

Portvinsmjød fremstilles som traditionel mjød (evt. med krydderier). Der benyttes ofte en gærtype, der tåler et højt alkoholindhold. Man lader gæringen foregå indtil sød-

men er som ønsket i den færdige mjød. Dernæst tilsættes så meget cognac eller finsprit (næsten ren alkohol), at alkoholprocenten bringes op på ca. 19 %. Det standser gæringen. Efter nogle uger hældes mjøden på flasker.

Honningkoncentrationen i mosten vælges ud fra de principper, der præsenteres i sidste del af denne artikelserie.

GÆRTYPER

I gamle dage lod man mjøden gære på naturligt forekommende gær. Det gøres ikke mere, da der er stor ri-



Champagnetypen. I modsat fald kan flaskerne forvandles til glashåndgranater. Det er farligt, og det ikke er sjovt at rydde op efter eksploderede flasker.

En alternativ metode er at benytte specielle hule plast-champagnepropper, som opsamler bundfaldet inden i proppen.

Man kunne forestille sig, at det ville være muligt at hælde mjød på Champagneflasker før gæringen er helt færdig første gang, og så lade slutgæringen foregå i flaskerne. Dette frarådes kraftigt, da det ikke er muligt præcis at væl-

siko for at gæringen bliver styret af vildgær, som giver afsmag.

Derfor benyttes rendyrket gær, som kan købes hos materialister. Der findes mange forskellige gærtyper. De afviger fra hinanden på forskellige punkter. Visse gærtyper tåler højere alkoholindhold end andre. Såfremt man ønsker et højt alkoholindhold, bør man vælge en gærtype som tåler det, f.eks. Tokay-gær.

Mjød med stort alkoholindhold smager ikke nødvendigvis bedre end svagt mjød. For nydelsens skyld kan det være bedre at drikke mere svag mjød end mindre stærk.

De forskellige typer gær arbejder forskelligt og giver forskellige smagsemner i mjødet. Man må her prøve sig frem. Champagnegær og Tokaygær er almindeligt brugt.

Tabel 2 er en liste over nogle typiske gærtyper og

den alkoholprocent, der kan opnås. Tallene må tages med et vist forbehold.

LAGRING

Nybrygget mjød smager normalt ikke godt. Det tager typisk 1-3 år for mjød at modne. Man må derfor væbne sig med tålmodighed og smage sig frem.

JUSTERING AF SYREINDHOLD

Normalt afgør man om syreindholdet er passende ved at smage på mjøden. Det er også muligt at måle syreindholdet i den færdige mjød med et såkaldt acidometer-sæt. Det består af et måleglas og to flasker med væsker. Der følger brugsanvisning med acidometeret, som kan købes i hjemmebrygforretninger.

Syrebestemmelsen foregår ved, at man hælder en bestemt mængde most eller mjød op i måleglasset. Dernæst tilsættes indikatorvæ-

ske. Der tilsættes base fra den anden flaske indtil farveomslag optræder (titrering). Mængden af tilsat base er et mål for syreindholdet i den oprindelige mjød. Et indhold på 5-7 g pr. liter regnes for passende.

Såfremt mjøden ikke er tilstrækkeligt sur, kan man tilsætte syre efter brygningen. Hvis den er for sur, kan den spædes op med vand. Det er også muligt at tilsætte et syreneutraliserende stof i håb om at redde mjøden. Her kan Calciumkarbonat (renset kridt) benyttes. Calciumkarbonat bundfælder dog ikke alle syrer og metodens succes afhænger derfor af, hvilke syrer man har i mjødet.

I sidste artikel vil forskellige specielle teknikker til styring af sødme og til klaring af mjød blive gennemgået.

**Mosserende
mjød, prop-
pet og om-
bundet med
ståltråd. Fla-
skerne
gærer færdig i en
speciel reol.**



MJØDOPSKRIFTER

TØR MJØD - OPSKRIFT 1

Denne opskrift gælder for fremstilling af tør mjød. Den er også velegnet til fremstilling af mousserende mjød.

❶ Tilsæt 2 kg honning til 5 liter vand. Hæld mosten i et stort kar og kog den i en time. Med en ske skummes voksrester og lignende væk fra overfladen. Hæld mosten på ballon sammen med yderligere 3 liter vand.

❷ Tilsæt gær (opløses i lidt most), gærnæringsalt og syre. Luk ballonen med boblerør og gummiprop efter 12 timer.

❸ Når gæringen efter nogle dage bliver langsommere, fremstilles mere most. Der tilsættes 0.75 kg honning til 2 liter vand, som koges og skummes. Dette tilsættes ballonen og gæringen fortsætter.

❹ Når gæringen er gået helt i stå efter 2-3 måneder, stikkes om et par gange med nogle ugers mellemrum. Såfremt mjøden ikke er klar, benyttes klaringsmidler for omstikningen. Densiteten måles med en Oechsle-vægt, den skal typisk ligge i området 0.996-1.010 g/cm³ (-4 til 10 grader Oechsle).

❺ Skal mjøden ikke være mousserende, kan den tappes på flasker, lagres 1-3 år og drikkes.

❻ Ønskes mousserende mjød hældes mosten på tykvæggede flasker af Champagnetypen. Til hver flaske tilsættes 22.5-37.5 g honning pr. liter (opløses i lidt mjød). For at være på den sikre side, bør man også tilsætte lidt gær. Flaskerne lukkes og propperne sikres med ståltråd. Flaskerne skal ligge ned, medens indholdet gærer. Derefter stilles de på hovedet i en særlig reol som tidligere beskrevet. De må gerne lagres længe i den tilstand.

❼ En vinterdag åbnes flaskerne som tidligere beskrevet. Der tilsættes lidt Cognac til hver flaske og topes op med mjød.

❽ Mjøden er klar til brug..

Tabel 2.
Typiske gærtyper

Sauterne	11-12%
Champagne	11-13%
Bordeaux	9-11%
Bourgogne	12-13%
Sherry	15-18%
Portvin	15-18%
Madeira	16-18%
Malaga	16-17%
Tokay	15-18%
Bagegær	15-16%

**Tabel 1. Tilsætning af honning før
tapping på Champagneflasker**

Honning tilsætning g/l	Overtryk i flaske atm.	Virkning
12.5-17.5	1.5-2.5	Perlende
22.5-37.5	3.5-6.5	"Champagne"

SØD MJØD - OPSKRIFT 2

Der benyttes samme fremgangsmåde som beskrevet ovenfor med undtagelse af, at densiteten løbende kontrolleres under gæringen. Når densiteten er faldet til 1.005 g/cm³ (5 grader Oechsle) tilsættes 25 g honning pr. liter most. Dette gentages så mange gange, det er nødvendigt, hver gang densiteten efter fornyet gæring igen er faldet til 1.005 g/cm³.

Der kan normalt ikke laves sød mjød af Champagnetypen.

MELOMEL- OPSKRIFT 3

Til at begynde med er fremgangsmåden nogenlunde som i opskrift 1. Der tilsættes 2.25 liter honning til 5 liter vand, hvorefter det koges og skummes. Det hældes i en ballon, hvorefter der tilsættes 5 liter vand, gærnærings-salt og gær. Når gæringen er ved at gå i stå, stikkes mjødet over på en anden ballon, hvori der allerede er hældt 7 kg mosedebrombær. Det er en fordel, hvis brombærrene har været frosset først. Bærrene kan med fordel moses direkte i fryseposerne, som i så fald kun må være delvist fyldte.

Dernæst gærer mjød og brombærmost, hvorefter der stikkes om et par gange.

Fordelen ved at hælde det forgærede mjød over frugten er, at der er masser af gærceller tilstede. Svovling eller pasteurisering af frugten er derfor ikke nødvendig. Smagen bevares også bedre ved tilsætning af frugten senere.

I stedet for brombær kan der benyttes andre frugter, såsom jordbær, muldebær, fersken, kiwi eller æbler.