

Basal mjødbrygning

Hvad er mjød!

Fremstillingen er simpel. Honning opløses i vand, og der tilsættes gær. Gæren omdanner honningens sukkerarter (især glukose og fruktose) til alkohol, men bevarer smagsstoffer fra honningen. Ved gæringen dannes bundfald og skum på mjøden. Med en hævert flyttes mjøden fra én vinballon til en anden uden at bundfald og skum kommer med. Dernæst tappes mjøden på flasker og gemmes 1-3 år, inden den drikkes.

Udstyr

Til fremstilling af mjød behøves kun lidt og simpelt udstyr: Vin-ballon, gærrør og gummiprop, hævert, plastspand, prop-apparat, tragt, rengøringsmiddel, vægt, flasker og propper. Herudover ville en Ochslevægt og et vinometer være hensigtsmæssigt.