

Opskrift: Solbær-mjød

Forfatter: Lise Holmgaard

Grundmjød:

Mjød fremstilles af honning, vand og gær. I denne opskrift tilsættes solbær, men der kan også tilsættes andre bær eller frugter, f.eks. æblesaft.

Ingredienser til solbærmjød:

- 6,5 kg honning (+3 kg ekstra efter 4 måneder)
- 16 L vand (er der meget klor eller kalk i vandet, anbefales det at købe vand på flaske)
- 9 g gær (f.eks. Bioferm killer)
- 3 kg solbær optøet fra frost



Fremgangsmåde:

1. Honning smeltes i vandet. Vær opmærksom på, at temperaturen ikke må overstige 45 grader.
2. Når temperaturen er under 35 grader udrøres de optøede solbær og gæren heri.
3. Bryggen hældes i en ren gærspand med tappehane og gærrør. Den stilles et sted, hvor temperaturen er konstant. Optimal temperatur er mellem 15 – 20 grader. Det er blot vigtigt, at temperaturen er konstant.
4. Efter et par dage (alt afhængig af den anvendte gærtype og temperatur) vil det begynde at boble i gærrøret. Man kan ryste spanden lidt for at få gang i gæringen, men det er ikke altid nødvendigt.
Når gæringen stilner af, smages der på bryggen. *Jeg smagte først på den efter 4 måneder og tilsatte herefter yderligere 3 kg honning. Men det er selvfølgelig en smagssag.*
5. Når denne boblen i gærrøret ophører, skal mjøden stikkes om. Det vil sige, at den skal hældes over i en ren gærspand uden bær og bundfald for at udvikle en rundere og mildere smag.
6. Alt afhængig af bryggens klarhed og mængden af bundfald stikkes bryggen om 1-3 gange, inden den er klar til at komme på flaske. Det kan derfor tage mellem 1 måned og op til et helt år at brygge mjød. Men bliver mjøden hældt på flasker for tidligt, altså mens den stadig gærer, vil proppen formentlig skyde af pga. overtryk i flasken.