



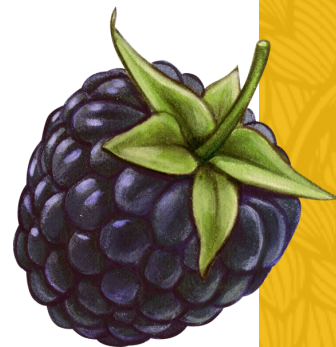
Björnbärs MJÖD

Recept beräknat för en satsvolym på ca 10 liter.

OG: ca 1.090

FG: ca 1.000 (eftersötas med honung till 1.015)

Färg: Rött



Ingredienser

3,5 kg — Honung (3 + 0,5 kg)

6 kg — Björnbär (4 kg + 2 kg)

1 paket — vinjäst Lalvin RC-212

Tillsatser

5 g Pektolas (Enzym i pulverform för fruktberedning före jäsnings)

6 g Go-Ferm Protect Evolution jästnäring (ger jästen en god start vid rehydrering)

10 g Fermaid O jästnäring (portioneras ut i fyra steg: 2,5 g per dygn)

1 st Oak Infusion Spiral amerikansk heavy (alt. 15 g ekspån eller 30 g ekkuber)

Jässtopp 2 g Kaliumdisulfit och 2 g Kaliumsorbit

All utrustning ska vara ren och desinficerad före användning.

Dag 1: Mosa 4 kg bär och rör ner ca 3 g pektolas. Låt stå i ett dygn.

Dag 2: Rehydrera jästen med Go-Ferm. Blanda 3 kg honung med vatten så det blir ca 10 liter tillsammans. Syresätt denna mjödmust ordentligt. Blanda sedan i bären och tillsätt den rehydrerade jästen.

Dag 3: Efter ca 24 h, tillsätt första dosen Fermaid O jästnäring. Passa även på att vispa in mer syre i musten.

Dag 4: Jäsningen bör vara i full gång och det är dags att vispa ur kolsyra och tillsätta andra dosen jästnäring.

Dag 5 och dag 6: repetera dag 4.

Dag 7-10: Vispa ut kolsyra, men undvik att vispa i för mycket luft.

Nu kan du vänta till mjödet jäst ut till ett SG nära 1.000, det brukar ta ca 3 veckor.

Tappa om till nytt jäskärl och tillsätt 2 g vardera av kaliumdisulfit och kaliumsorbit (jässtopp). Mosa resterande 2 kg bär och rör i 2 g Pektolas. Vänta 24 h och tillsätt sedan bären till mjödet och eftersöta slutligen med 0,5 kg honung. Vänta 4-6 dagar och tappa sedan om mjödet. Tillsätt eken. Smaka av tills eken är lite kraftigare än önskat (smaken mattas av när mjödet mognar).

Kallkrascha mjödet och tillsätt ev. klarningsmedel eller låt tiden göra sitt.

Klarningsmedel kan vara t.ex. kiselsol + chitosan. Eller ha tålmod, med tiden klarnar mjöd ofta av sig själv.

Buteljera i en snygg vinflaska, mjödet brukar serveras stilla.

Mannen bakom receptet, Zim Johansson, började sin mjödkarriär i köket i en liten etta i Göteborg där han under sitt första år gjorde nästan 50 batcher mjöd. Nu, två år senare, har han fermenterat sig igenom ca 150 kg honung. Har även tävlat i Mead Madness Cup och där fått riktigt fina omdömen och nosat på en medaljplats.



Mr. Malt
A world of brewing solutions

