



# Biavlerforeningen Vendsyssel

afholder i samarbejde med:

Hjørring Amts Biavlerforening, Knivholt Billaug &  
Aalborg Biavlerforening.

## Mjødbrygger aften

tirsdag den 12. februar 2019 kl. 18:00



### Kom og lær at brygge din egen mjød.

Du er selvfølgelig også velkommen, hvis du blot er til hyggesnak, der vil også være mulighed for at prøvesmage mjød fra tidligere års produktion.

**Pris 30 kr. for kaffe og kage.**

**Vi mødes som sædvanligt på:**

Tolstrup – Stenum Friskole  
Tømmerbyvej 2, Stenum 9700 Brønderslev.

Tord fra Aalborg Biavler Forening vil fortælle om hans erfaring, og hvordan han brygger mjød. Få en forsmag på hans erfaring ved at gå ind på: [www.tord.dk](http://www.tord.dk)

Om du har prøvet at brygge mjød, eller ej, så er vi klar til at guide dig igennem processen.

Du skal blot medbringe en gærspand med gær lås, 10-12 kg honning og de krydderier du måtte ønske at bruge, Rene medbringer div. opskrifter, samt **gær og humle** - hvis du ønsker at købe.

**Af hensyn til kaffe og kage ønskes en forhåndstilmelding,**

**og for dem der ønsker at brygge mjød, er det påkrævet at oplyse herom.**

Tilmelding **Senest søndag den 10. februar.**

til Poul Nørgaard på: [pono@hjallerup.dk](mailto:pono@hjallerup.dk)

Find inspiration på de næste sider:

## Du kan finde interessante opskrifter på hjemmesiderne herunder:

[www.tord.dk](http://www.tord.dk)

<http://www.biavl.dk/medlemmer/videnbank/opskrifter/drikke/>

### Her er også lidt inspiration.

<p>Mjød nr. 1</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•7 kg honning</li><li>•4 kg lynghonning</li></ul> <p>Honning opvarmes til 50 grader.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•50 g bagegær</li><li>•1 stykke ristet franskbrød. Bagegæren smøres på det ristede brød</li><li>•vand op til 25 ltr.</li></ul>	<p>Mjød nr. 2</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•6 kg. Honning (forår/sommer)</li></ul> <p>Honning opvarmes til 50 grader</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•3 ltr. Æblemost</li><li>•50 g bagegær</li><li>•1 stykke ristet franskbrød. Bagegæren smøres på det ristede brød</li><li>•vand op til ca. 25 ltr.</li></ul>
<p>Mjød nr. 3</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•11 kg. Honning</li><li>•Honningen opvarmes til ca. 50 grader</li><li>•500 g. Rosiner</li><li>•500 g. Brun farin</li><li>•30 g. Bagegær</li><li>•1 stk. Ristet franskbrød. Bagegæren smøres på det ristede brød</li><li>•vand op til ca 25 ltrh</li></ul>	<p>Mjød nr. 4</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•11 kg. Honning</li><li>•Honningen opvarmes til ca 50 grader</li><li>•6 ltr. Hyldeblomst drik</li><li>•vand op til 25 ltr.</li><li>•50 g bagegær</li><li>•1 stykke ristet franskbrød. Bagegæren smøres på det ristede brød</li></ul>
<p>Mjød nr. 5</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•7,5 kg lynghonning</li><li>•3,5 kg. Kløverhonning</li></ul> <p>Eller sensommer honning</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•Honningen opvarmes til ca 50 grader</li><li>•270 g. Chokokaffe</li><li>•fyld op med vand til 29 ltr.</li><li>•1 stykke ristet franskbrød. Bagegæren smøres på det ristede brød</li><li>•Stikkes om efter 3 uger</li><li>•Efter 4 uger tilført væske siet fra</li><li>•10 g. Chilliflager trækker i</li><li>•1 dl. Slivovitz i ca. 1 time og tilsættes</li></ul>	<p>Mjød nr. 6</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•11 kg. Honning</li><li>•Honningen opvarmes til ca 50 grader</li><li>•50 gram egetræ spåner</li><li>•vand op til 25 ltr.</li><li>•50 g bagegær</li><li>•1 stykke ristet franskbrød. Bagegæren smøres på det ristede brød</li></ul>
<p>Mjød nr. 7</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•11 kg. Honning</li><li>•Honningen opvarmes til ca 50 grader</li><li>•50 gram egetræ spåner</li><li>•vand op til 25 ltr.</li><li>•50 g bagegær</li><li>•1 stykke ristet franskbrød. Bagegæren smøres på det ristede brød</li></ul>	

## Opskrift!

12 ½ kg honning, 60 gr. Humle, 20 gr. Hel Ingefær, 2 - 4 gr. Rosmarin, 1 ½ l. Brøndums Portvinsgær, 25 l. vand, 40 gr. Citronsyre, 20 gr. Lakridsrod, 4 gr. sandeltræ

Honning, vand og humle koges i 3 timer, skummes undervejs.

Efter afkøling til 25 grader tilsættes gær.

Når gæringen er overstået, tilsættes resten.

Urter kommes i snapsen til udtræk i en uge, filtreres og tilsættes.

Ballonen rystes kraftigt nogle gange i hele forløbet, så kulsyren kommer ud.

Omstikkes nogle gange, rystes kraftigt, mjøden skal falde til ro inden næste omstikning.

En flaske aftappes, og når flasken åbnes efter ca. 14 dage, den skal være med skruelåg, må den ikke sige shhhh, for så en mjøden ikke klar til at tappe på flasker.

Husk at kontrollere alkoholprocenten, den skal være på 17 - 18%

Jeg gør så det på dette tidspunkt, at de gemte blommesten knækkes.

Kærnerne, i alt 20 stk., tilsættes en ¼ l mjød i 30 dage.

Derefter filtreres mjøden gennem et kaffefilter og den er klar til servering.

## Mjød

Ren bihonning = 4 kg

Vand = 9 liter

Gærnæringssalt = 5 g

Hel ingefær = 40 g

Knust muskatnød = 2 stk.

Kardemomme = 5 g

Kanel hel ceylon = 10 g

Anisfrø, knust = 5 g

Coriander, knust = 5 g

Ovennævnte giver en portion på ca. 10 liter.

Man begynder med at oplyse honningen i vandet ved langsom opvarmning, til kogepunktet.

Når det koger tilsættes en strøget teskefuld rensed kridt, hvorefter det koges i 5 minutter.

Mosten skummes og afkøles til 30 grader, hvorefter den hældes på ballonen.

Ingefær og muskatnød knuses med en hammer, og sammen med de øvrige krydderier hældes det ned i ballonen.

Som gær brugs almindelig pressegær (bagegær), som udrøres i lunken vand og tilsættes honningvandet i ballonen.

Ballonen forsynes med gærrør og anbringes lunt og mjøden gærer i 6-8 uger.

Efter omstikningen kan mjøden klares med klaringsvædske.

Alkohol % = 16-17.

Dette er en gammel opskrift som jeg har fået ved en Frede Jensen i Grenå, jeg har smagt den for nogle dage siden, den smagte fortræffelig, men det var noget, som var fremstillet i 1991, det vil sige den var 3 år gammel, så hav tålmod.

## **Mjødopskrift**

Indsendt af Asger Olsen, Rudkøbing

25 liter

8 kg krydret honning opvarmes til 65 grader C + vand.

400 g humle koges i vand. Humlevand, og honningvand hældes på beholder og når det er afkølet til 25 grader C tilsættes portvinsgær.

Mjøden kan sættes på flasker når den er afgæret.

Lagres i ca. 2 år.

Gem den ikke i mange år, det bliver den ringere af.

Asger Olsen, Rifbjerg Udflytter 4, 5900 Rudkøbing

## **Mortenstrup Mjød**

Af Poul Lønbo, Mortenstrup

12,5 kg honning og 25 liter vand koges sammen med en håndfuld humle (i stofpose) i ca. 3 timer. Skummes kontinuerlig under kogningen. Fordampet vand erstattes.

Afkøles til ca. 25 grader og fyldes på ballon. Gær (madeira) tilsættes og gærrør påsættes.

Efter 30 dage omstikkes på en ren ballon og gæringen fortsætter.

Når der er ca. 3 blop i gærrøret omstikkes igen og ønskede krydderier tilsættes.

Forslag:

10 g lakridsrod (granulat)

20 g ingefær (hel)

4 g rød sandeltræ

Lad krydderierne trække i 3-5 dage i en hel flaske Brøndumaqvavit. Sies gennem et klæde.

Smag mjøden til med udtrækket.

Vinder ved lagring et køligt sted et år eller to.

## **BIAVLER MJØD**

Til ca. 20 l mjød:

15 l blødt vand

7,5 kg honning

40 g humle

1 stang hel kanel

skallen af en citron

eller

Til ca. 20 l mjød

16 l blødt vand

8 kg honning

170 g rosiner

170 g humle

40 g ingefær

Krydderierne kommer i lærredspose, det hele koges og skummes i 3 timer, der fyldes op med blødt vand under kogningen så væskemængden bliver det samme.

Når mjøden er kold tilsættes malaga vingær, gæringen varer 3-4 måneder. Når gæringen er endt hæves mjøden over på en ren ballon og henstår en tid.

Herefter tappes mjøden på flasker.

Mjøden er god efter et års forløb.

### **OPSKRIFT TIL 25 LITER MJØD:**

12 kg honning, 100 g bagegær x), 20 g kridt, 250 g rosiner, 100 g humle  
10 g næringssalt (sek. ammoniumfosfat), 20 g rosmarin, 1 brev enzymklaring, 8 g timian  
70 g vinsyre, 3 g stødt nellike, 1 kg maltextrakt, 6 g allehånde, 1 pk. bagegær

vingær kan anvendes i stedet

1 brev svovlpulver, eller 4 g kaliumpyrosulfit, 50 g brintoverilte (modningsextrakt)

1. dag:

6 kg honning koges 1 time i 6 liter vand tilsat 10 g kridt. Skummet fjernes, 100 g humle koges i 3 liter vand i 20 minutter og filtreres. Alle øvrige krydderier i gazepose koges i 2 liter vand i 10 minutter. Rosiner koges i 2 liter vand i 10 minutter. Den kogte honning samt humle- og krydderifiltrater afkøles (f.eks. i ren plastbeholder). Når temperaturen er ca. 30 grader tilsættes bagegær (eller vingær), næringssalt og enzymklaring.

3 - 5 dage senere:

6 kg honning koges 1 time i 6 liter vand tilsat 10 g kridt. Skummet fjernes. Maltextrakt gives et kort opkog i 2 liter vand (evt. af honningvandet). Efter afkøling (30 grader) tilsættes det i plastbeholderen.

Når den stormende gæring efter få dage er aftaget hældes gærblandingen i glasballon, evt. efterfyldes med kogt afkølet vand, og gærrør påsættes. Anbringes i et rum ved 22 grader.

Efter 2 - 4 måneder omstikkes 1. gang, efter 6 måneder omstikkes 2. gang. Senere omstikkes efter 1 års tid.

En del af den nævnte honning kan med fordel erstattes af tilsvarende mængde honning i 2-4 gamle pollentavler (ikke mugne).

Når gæringen er afsluttet tilsættes efter en omstikning 1 brev svovlpulver eller 4 gram kaliumpyrosulfit. 14 dage senere tilsættes brintoverilte.

Mjøden kan tappes på flasker 1 måned eller år senere, og lagres 1 år. God mjød kan holde sig i 30 år.

Med bagegær opnås op til 14% alkohol, evt. lidt mere med vingær.