

MJÖD

Presentation

Av

Peter Setterberg



Vad är mjöd?

- Under rätt förhållanden kan sockerhaltiga vätskor jäsa och förvandlas till en alkoholhaltig dryck. Att jäst honungsvatten var en tidig starkvara, inte bara i Norden utan i stora delar av världen, är därför inte svårt att föreställa sig.
- Inget öl
- Snarare ett typ av vin
 - Honung, vatten och jäst





MJÖD i historien

- Äldsta fynd 7000 år f.Kr. i Kina
- Äldsta fynd i Norden 1500 f.Kr.
- Vikingatiden 700-1100 talet
- 1400 talet omfattande biodlingar – kristendomen
- Naturligt sötningsmedel
- Honungens förfall – protestantismen och sockerbetan och vinet

Svenska mjödproducenter

- Mjödhamnen - Hällefors
(transportbuss)
- Sahtipaja - Sättila utanför Borås
- The Attic Meadery - Göteborg
- Malmö Meadery - Malmö
- Suttungs Bryggeri - Staffanstorps



Olika sorters mjöd

- **Traditionellt mjöd** - Ett mjöd gjort enbart på honung och vatten.
- **Sortmjöd** - Ett mjöd där man, för den honung som används i mjödet, känner till från vilken eller vilka växter bina tagit sin nektar. Sådan honung kallas sorthonung.
- **Torr mjöd** - Ett mjöd med låg restsötma.
- **Sött mjöd/dessertmjöd** - Ett mjöd med hög restsötma. I Polen finns olika grader av söta mjöd. Dessa är Czwórniak (¼ honung), Trójniak (⅓ honung), Dwójniak (½ honung) och Półtorak (⅔ honung).
- **Kryddat mjöd** - Ett mjöd smaksatt med kryddor och/eller örter. Till exempel med humle, vanilj eller fläder. Kallas *methglin* på engelska (efter walesiska *meddyglyn*).
- **Frukt/bärmjöd** - Ett mjöd där, förutom honung, en stor del (15–50 %) frukt eller bär använts. På engelska finns vissa specialtermer för olika sådana mjöd. Några av dessa är Melomel (vilken frukt/bär som helst), Cyser (äpplen), Pymment (vindruvor), Black mead (svarta vinbär), och Morat (mullbär).
- **Mölska eller Mjölska** - Ett mjöd där, förutom honung, en stor del malt (15–80 %) använts. Kallas ibland ölmjöd. Denna dryck är oftast väldigt lik öl och kallas *braggot* på engelska.
- **Andra mjödvarianter** - Det finns även annat som kan användas som ingredienser i mjöd. Björksavmjöd, rosenbladsmjöd, och nässelmjöd är några exempel på detta. Ett mjöd kan även vara en kombination av olika sorters mjöd.
- **Starkmjöd** - Ett mjöd som har en högre alkoholhalt än normalt för vin. På grund av ämnen i honungen som gör jästen extra tålig så kan mjöd med särskilda metoder långsamt jäsas ända upp till 24 volymprocent. Alternativt så kan destillerad mjöd tillsättas efter jäsningsen.
- **Mousserande mjöd** - Ett mjöd som efterjästs på flaska.
- **Destillerat mjöd** - Mjöd som destillerats så att det blir sprit. Andra möjliga namn på denna dryck skulle kunna vara honungssprit, mjödbrandy, eller mjödkonjak.
- **Alkoholritt mjöd** - En honungsdryck med lite, eller ingen, alkohol.
- **I Finland** finns en populär alkoholfri variant av mjöd som baseras på citron, farinsocker, jäst, vatten, russin och möjligen lite lättöl. Denna mjödsort är tillsammans med struvor och majvippor ett fast inslag i vårfirandet på första maj i Finland. Det finska ordet för denna dryck är **Sima**, emellertid innehåller Sima inte nödvändigtvis honung.



Att göra Mjöd - Process

- Honung, vatten och jäst (samt näringsämne)
- Jäsning
- Omtapp
- Klarning
- Jässtopp
- Eftersötning
- Flaskning
- Lagring





Att göra Mjöd - Utrustning

- Jäshink
- Glaskärl (eller PET)
- Jäsrör och propp/kork
- Silpåse / BIAB-påse
- Pumphävert och slang
- Flaskfyllare



Att göra Mjöd - Utrustning

- Mätglas och hydrometer (eller BRIX-mätare för Öchsle)
- Våg samt digitalvåg (0,1 gram upplösning)
- Sked och slev
- Tillbringare
- Gryta





Räkna ut alkoholhalt

- Hydrometer eller refractometer
- Med hjälp av hydrometern kan man räkna ut alkoholhalten genom att mäta den specifika vikten innan och efter jäsning

$$(OG-FG)*0,132=ABV$$



Honung – olika sorter

Beroende på sort honung kommer det att påverka slutresultatet av din mjöd

- Blomsterhonung. En allmän beteckning för honung som kommer från blommor, blommande träd och buskar.
- Bladhonung (honungsdagg), Skogshonung. ...
- Försommarhonung. ...
- Högsommarhonung, Sommarhonung. ...
- Sensommarhonung, Hösthonung. ...
- Geografisk sorthonung.
- Och så vidare.....

















Jäst och jästhantering

- Encellig
- Över 1500 olika arter klassificerade
- Vid bryggning/vinjäsning *Saccharomyces* (sockersvamp)
- Jäsning – jästen konverterar socker (kolhydrater) till koldioxid och alkohol
- Hög alkoholtolerans eller mycket smak
- Jästnäring för optimal jäsning



Olika jäst och jästnäring

 <p>★★★★★</p> <p>Lalvin EC-1118, 5 g 171118 29 SEK</p> <p>1 KÖP</p>	 <p>★★★★★</p> <p>Lalvin ICV D-47, 5 g 170047 29 SEK</p> <p>1 KÖP</p>	 <p>★★★★★</p> <p>Lalvin 71B-1122, 5 g 171122 29 SEK</p> <p>1 KÖP</p>	 <p>★★★★★</p> <p>Lalvin ICV K1-1116, 5 g 171116 29 SEK</p> <p>BEVAKA</p>	 <p>★★★★★</p> <p>Mead (Mangrove Jack's M05) 10 g 130M05 35 SEK</p> <p>1 KÖP</p>	 <p>★★★★★</p> <p>Sweet Mead (Wyeast 4184) 104184 119 SEK</p> <p>1 KÖP</p>		
 <p>★★★★☆</p> <p>Dry Mead (Wyeast 4632) 104632 119 SEK</p> <p>1 KÖP</p>	 <p>★★★★★</p> <p>jäst och näring till mjöd MYE 139 SEK</p> <p>KÖP...</p>	 <p>★★★★☆</p> <p>Wyeast Nutrient Blend jästnäring, 42 g 6410 64 SEK</p> <p>1 KÖP</p>	 <p>★★★★☆</p> <p>White Labs jästnäring 28 g 645769 89 SEK</p> <p>1 KÖP</p>	 <p>★★★★★</p> <p>Wyeast Nutrient Blend jästnäring, 908 g 6411 795 SEK</p> <p>1 KÖP</p>	 <p>★★★★★</p> <p>Servomyces jästnäring, 10 g 648248 69 SEK</p> <p>1 KÖP</p>	 <p>★★★★★</p> <p>Fermaid O jästnäring 50 g 645033 79 SEK</p> <p>BEVAKA</p>	 <p>★★★★★</p> <p>Servomyces jästnäring, 6 x 270 mg 6450 149 SEK</p> <p>1 KÖP</p>



Klarning och klarningsmedel

- Bentonit
- Gelatin
- Kiselsol
- Chistosan
- Pektinenzym (pektinenzym)
- Tid och kyla (kallkrash)

Stabilisering och eftersötning

Önskad sötma (sockerdensitet)	Honungsmängd per liter mjöd
1.005 (torr)	50 gram
1.010 (torr-halvtorr)	65 gram
1.020-1.030 (halvtorr)	100 gram
1.030-1.050 (söt)	140 gram
1.050+ (dessert)	200 gram

Detta gäller vid ett mjöd som jäst ut till 0.990
Eftersötning görs efter ett dygn efter att svavel och sorbat tillförts
100g honung tar upp ca 0,7 dl i volym

Kolsyrad mjöd

- Upplevs torrare och fräschare
- Ofta i mjöd med lägre alkoholhalt
- Tvångskarbonering eller champagnemetoden
 - 2-3g socker till 33cl flaska
 - 3-4g socker till 50cl flaska





Flaskor och korkar

- Mörka flaskor
- Kronkapsyl
- Bygelkapsyl
- Skruvkork
- Kork
 - Lack
 - Plasthuva

Mjödboken

TILLVERKA MJÖD HEMMA

Peter M Eronson
Magnus Vasilis

