

Hvað er mjöður?

Mjöður er áfengur drykkur sem er búinn til úr þremur meginhráefnum:

- Hunang
- Vatn
- Ger

Blandan af Hunangi og Vatni er kallað á ensku “Must” (möstur?). Eftir gerjun er hægt að kalla þetta *Mjöð*.

Sumir kalla þetta *Hunangsvín*, en aðrir vilja meina að það sé rangt að kalla þetta *vín* vegna þess að aðal hráefnið er hunang, en ekki vínber. Stundum er mjöður kallaður *Ambrosia*, sem var drykkur guðanna hjá Forn-Grikkjum. Sumir kalla mjöð einfaldlega *drykk guðanna* (e. nectar of the gods). Drykkurinn á sér mjög langa og áhugaverða sögu. Líklega var þetta fyrsti áfengi drykkurinn sem menn drukku.



Til eru þrír megin sætuflokkar af miði (mjöður í þágufalli) skv. BJCP:

- Sætur (e. Sweet) – FG: 1.025-1.050
- Miðlungs-sætur (e. Semi-Sweet) – FG: 1.010-1.025
- Þurr (e. Dry) (lítið sem ekkert sætur) – FG: 0.990-1.010

Styrkleikur mjaðar getur verið mjög breytilegur. Samkvæmt BJCP eru til þrír flokkar:

- Hydromel - OG: 1.035-1.070 / 3,5-7,5% áfengur
- Standard – OG: 1.080-1.120 / 7,5-14% áfengur
- Sack Mead – OG: 1.120-1.170 / 14-18% áfengur

Auk mismunandi styrkleika er hægt að gera ótal útgáfur og tegundir af miði. Val á hunangi og geri hefur mestu áhrifin í venjulegum miði. Svo er hægt að bæta við alls konar kryddum, ávöxtum og berjum við “Must”-inn eða eftir að aðalgerjun er lokið.

Ef þú bætir við aukahráefnum breytist nafnið á miðinum (þó það sé ennþá mjöður):

- *Mjöður* – *Hunang, Vatn og Ger*
- Sack Mead – Sætari og sterkari mjöður með meira af hunangi
- Hydromel - Vatnsþynntur mjöður (eða léttari og áfengisminni)
- Melomel – Mjöður með ávöxtum eða ávaxtasafa
- Metheglin – Mjöður með kryddum
- Acerglyn – Mjöður með hlynsýrópi

- Pyment – Mjöður með vínberjum
- Hippocras – Mjöður með vínberjum og kryddum
- Cyser – Mjöður með eplum eða epplasafa (cider). Getur líka verið búinn til með perum, kirsuberjum og ferskjum.
- Braggot – Mjöður með byggi, eins konar mjaðar-bjór blanda
- Oxymel – Mjöður með vín-edik
- Rhodomel – Mjöður með rósarblöðum, forn-Rómverskt heiti
- Capsicumel – Mjöður með Chili pipar
- Omphacomel – Mjöður með Verjuice, safi úr óþroskuðum vínberjum
- Tej – Mjöður með humlum (eða einhverju svipuðu). Þjóðardrykkur í Eþíópíu.
- ... og endalaus fleiri afbrigði í viðbót!

Hunang



Aðalhráefnið í mjöð er hunangið. Án hunangs er ekki hægt að kalla drykkinn mjöð. Til eru fjölmargar tegundir af hunangi sem hver hefur sína eiginleika og áhrif á mjöðinn.

Hunangið er framleitt af býflugum. Býflugur sækja sætan safi og önnur efni úr blómum sér til matar. Þær nýta sér samt aðeins hluta af því sem þær safna í leiðangrum sínum í blómin, afganginn safna þær saman í búíð. Hunangið er í raun sætur safinn úr blómunum sem býflugurnar eru búnar að vinna (e. process) og búa til nokkurs konar extrakt (e. concentrate).

Tegundin af hunangi fer eftir því hvaða blóm býflugurnar sóttu safann sinn í. Þetta getur verið erfitt að ráða úr, þar sem býflugurnar eru margar og geta farið víða. Hunang er sagt vera “Varietal” hunang ef vitað er hvaða blóm býflugurnar sóttu mest í. Annars er það kallað Villiblómahunang (e. Wildflower). Hunang ver sig náttúrulega gegn bakteríum sökum hversu lágt vatnshlutfall það hefur (ca. 14-18%). Hunang geymist því mjög vel yfir langan tíma.

Besta leiðin til að finna út hvort ákveðið hunang er gott í mjaðargerð eða ekki er að smakka það og lykta af því. Lyktin þarf að vera góð (og að sjálfsgöðu líka bragðið) og passa þarf að það sé ekki of súrt (e. tart) eða of áberandi sterkt bragð (sem getur magnast við gerjun). Gott hunang gerir góðan mjöð!

Ger fyrir Mjöd

Það eru til margar tegundir af geri sem henta í mjaðargerð. Á Íslandi er hins vegar hægt að nálgast tiltölulega fáar tegundir. Eftirfarandi eru smá glósur um ger sem eru almennt fáanleg hér á landi:

- **Lallemand 71B-1122** – Meðaláfengisþol (14%), vinnur á Malic acid og minnkar því sýru. Hentar því vel í ávaxtamiði, Melomel.
- **Lallemand EC 1118** – Kampavínsger sem þolir hátt áfengisstig (18%), lágt pH, lágt næringarstig. Hentar vel í þurra miði eða mjög áfenga (hátt OG) og/eða súra miði (t.d. eins og ávaxtamiði). Klárar með mjög lágt FG.
- **Red Star Montrachet** – Meðaláfengisþol (13%) og gefur ekki mikinn karakter (e. neutral, clean).
- **Red Star Premier Cuvée** – Hátt áfengisþol (18%) og gjarnan notað til að endurvekja gerjun sem hefur stoppað of snemma.

Svo er hægt að panta frá White Labs eða Wyeast:

- **WLP720 Sweet Mead/Wine** – Meðaláfengisþol (15%) og á að skilja smá afgangssýkur í miðinum.
- **Wyeast 4184 Sweet Mead/Wine** – Meðaláfengisþol (11%) og á að skilja eftir 2-3% afgangssýkur. Gefur fruity karakter.
- ... auk þess að prófa tegundir sem eru hannaðar fyrir vín

Svo er líka hægt að nota bjórger í mjaðargerð. Á meðal þeirra eru ensk ölger vinsælust. Annars eru ger sem almennt þykja gefa lítinn karakter vinsælli en önnur. Hins vegar eru til undantekningar og þú verður að prófa þig áfram til að finna út hvað passar.

Ferlið – Að búa til Mjöd

Að búa til mjöd er mjög einfalt. Hráefnunum er einfaldlega blandað saman í gerjunarílátinu og gerinu síðan bætt við, svona nánast. Að sjálfsögðu þarf að sótthreinsa allt eins og venjulega. Hins vegar eru til mismunandi leiðir við meðhöndlun hunangsins.

Sjóða – Sumir mæla með því að sjóða hunangið í vatni. Þetta er gert til þess að leysa hunangið auðveldlega upp í vatninu auk þess til að sótthreinsa. Misjafnt er hversu lengi er soðið. Aðeins þarf að sjóða í nokkrar mínútur til þess að sótthreinsa. Hins vegar geta ýmis aukahráefni ráðið því frekar hversu lengi suðan er. T.d. ef humlum er bætt við. Það má segja að þetta sé “gamla” aðferðin. Oft er einnig skafað af yfirborðinu þeirri froðu/skán sem safnast þar við suðuna.

Ekki sjóða – Aðrir mæla gegn því að sjóða því við suðu getur tapast mikið af bragð- og lyktareiginleikum hunangsins. Þessi aðferð virðist vera orðin vinsælasta aðferðin í dag. Þeir sem sjóða ekki skipta sér jafnframt í tvo undirflokk:

- **Hita “must”-inn / Gerilsneiða:** Þessi aðferð kallar á að hita vatnið upp að suðu, sjóða í 10 mínútur eða svo, taka síðan af hita og bæta hunanginu við og láta liggja í 10 mínútur. Hitinn á “must”-inum á þá að vera yfir 66°C til að ná gerilsneiðingu. Síðan er “must”-inn kældur og geri bætt við.

- **Ekki hita / Engin gerilsneiðing:** Þessi aðferð krefst þess ekki að hita neitt. Einfaldlega blanda saman hunangi og vatni (og öðrum hráefnum ef um er að ræða). Síðan er gerinu bætt við. Ef hunangið er of þykkt eða hefur kristallast má hita það upp í volgu/heitu vatnsbaði svo það leysist betur upp í vatninu.

SNA: Staggered Nutrient Additions - Sama hvaða aðferð er valin við undirbúning “must”-sins verður ávallt að bæta við auka næringarefnum handa gerinu. Vinsælasta leiðin um þessar mundir (besta leiðin sem virðist vera í boði) er sú aðferð að bæta við gernæringu í nokkrum hlutum í gegnum gerjunarferlið.

Hunang innheldur mjög lítið magn af Free Amino Nitrogen (FAN) auk annara nauðsynlegra næringarefna sem gerið þarfnast. Með því að bæta við diammonium phosphate (DAP) auk gernæringu eins og Fermaid-K er hægt að sjá til þess að gerið fái allt nitrið sem það þarf auk annarra næringarefna.

Dæmi um SNA samkvæmt Steve Piatz í bókinni The Complete Guide to Mead:

Magn af næringarblöndu (DAP + Fermaid K)	Hvenær
2 grömm (3/4 teskeið)	Í upphafi
2 grömm (3/4 teskeið)	Eftir 48 tíma
2 grömm (3/4 teskeið)	Eftir 96 tíma
2 grömm (3/4 teskeið)	Þegar SG sýnir að 30% er eftir miðað við áætlað FG

Reglulega hrist/hrært upp í gerjun – Auk þess að bæta við gernæringu stöðugt í gegnum gerjunarferlið er einnig mælt með því að leysa kolsýruna úr vökvunum. Þar sem oftast er um að ræða mjög hátt OG/ABV mun því mikið af kolsýru myndast í gerjun. En gerinu líður ekki vel við of hátt kolsýrustig. Þess vegna er mælt með því að hrista upp í gerjuninni fyrstu dagana/vikuna í gerjun. Hentugt getur verið að nota borvél með hrærispaða fyrir stærri ílát.

Átöppun – Mjöður getur verið mismunandi mikið kolsýrður, allt frá því að vera algerlega flatur að því að vera álíka kolsýrður og kampavín, og allt þar á milli. Það fer eftir hverjum og einum hvað þykir henta best.

Uppskriftir

Hérna eru uppskriftir sem ég hef prófað. Auk þeirra leiðbeininga sem fylgja hverri uppskrift er mælt með að fylgja SNA aðferðinni ásamt því að leysa kolsýruna úr lausn (hrista/hræra) fyrstu vikuna (amk). Alltaf er hægt að auka/minnka magn hunangs eða velja aðra gertegund eftir því hversu sterkan og/eða sætan mjöð þú vilt enda með.

Einfaldur mjöður – Uppskrift fyrir 4 lítra:

- 1,35 kg Hunang (3x450gr krukkur)
- 3 lítrar vatn (eða nóg til að ná upp í rétt rúma 4 lítra í heildina)
- 1 pakki ger að eigin vali eftir sætustigi og áfengisprósentu sem miðað er á
- Áætlað Original Gravity = 1.112-1.128
- Áætluð áfengisprósenta = 10-18% (fer eftir gervali)

Aðferð:

Blanda saman hunangi og vatni. Hrist vel og geri síðan bætt út í. Látið gerjast í mánuð við það hitastig sem hentar gerinu best. Eftir þennan mánuð geturðu fleytt yfir í “secondary” ílát til að ná frekari þroskun auk þess að ná miðinum tærari. Annars er í fína lagi að skella honum beint á flöskur, sérstaklega ef hann smakkast vel.

Joe's Ancient Orange and Spice Mead – Uppskrift fyrir 4 lítra:

- 1,575 kg Hunang (3,5x450gr krukkur)
- 1 stór Appelsína
- 1 lítil lúka af rúsínum (ca. 25 stk)
- 1 stykki kanilstöng
- 1 stykki negulnagli (2 ef þú vilt)
- 1 pakki brauðger (þurrger)
- Áætlað Original Gravity = 1.130+
- Áætluð áfengisprósenta = 12-14% (fer eftir þolmörkum brauðgersins, og þýðir að mjöðurinn endar nokkuð sætur)

Aðferð:

Blanda hunangi og nægu volgu vatni til að leysa allt hunang upp. Appelsína hreinsuð vel í vatnsbaði og síðan skorin í litla báta. Bátum troðið í gerjunarílát heilum, ásamt öllu sem fylgir þeim. Síðan er restin af hráefnunum (fyrir utan gerið) bætt við. Fyllt með vatni upp að rétt rúmum 4 lítrum. Allt hrist vel saman og síðan er gerinu bætt við. Látið gerjast í einn mánuð, fleytið síðan yfir í annað ílát og leyfið að þroskast í 1-2 mánuði. Síðan er hann settur á flöskur (bestur alveg flatur).

Býflugnabúið – Uppskrift fyrir 4 lítra:

- 1.35 kg Hunang (3x450gr krukkur)
- 3 lítrar af vatni (eða nóg upp í 4 lítra í heildina)
- 10 gr Propolis (býpéttir)
- 10 gr Frjókorn
- 10 gr Royal Jelly (drottningahunang)
- 1 pakki ger að eigin vali (í mínu tilfelli S-04)

Aðferð:

Vatn og hunang soðið saman í 30 mínútur. Skafað er burt af yfirborðinu þeirri skán sem safnast í suðunni. Við kælingu er býpéttinum, frjókornunum og drottningahunanginu bætt við. Öllu er síðan komið fyrir í gerjunarlátið. Passa að það sem leystist ekki upp í “möst”-inum fari örugglega með í gerjunarláti (sérstaklega passa býpéttinn sem vill breytast í lím). Síðan er gerinu bætt við. Látið gerjast í 1 mánuð og setjið síðan á flöskur.