

Ympning av honung

Enligt uffelagerqvist@gmail.com och Lars Jarpner

Exemplet utgår från 50 kg nyslungad honung

1) Mät upp 3 % av den slungade honungen i ett kärl med lock.

Ex. 50Kg, $0,03 \times 50 = 1,5$ Kg

Förvara din nyslungade honung i rumstemperatur tills ympen är klar.

2) Väg upp och tillsätt kristalliserad honung, Antingen från en köpt burk eller en av dina egna, motsvarande 10 % av honungen från punkt 1.

Blanda med elvisp och degkrokar i 1 minut. Förvara ympen i kylskåpet.

Ex. $0,10 \times 1,5 = 0,15$ Kg

3) Blanda ympen ordentligt två gånger per dag med degkrokar under ca 30 sekunder. Ympen får inte bli varm.

4) Fortsätt att blanda ympen två gånger per dag. Ympen är klar när den känns fast direkt från kylen men blir krämig när du blandar den.

Det tar 2-3 dagar, ev. någon dag mer beroende på vattenhalten.

5) Från 50Kg-kärlet häller du över så mycket så att ympkärlet nu innehåller den dubbla mängden. Alltså lika delar nyslungat som det finns ymp. Blanda väl. Nu är ympen flytande och kan blandas ner i honungskärlet.

6) Låt ympen rinna i en fin stråle medan du blandar. När honungen är helt genomfärgad av ympen är den klar att hällas på burk. Förvara gärna burkarna i rumstemperatur i 1 dygn och ställ dem sedan svalt och mörkt. Burkarna är oftast genomkristalliserade efter 3 veckor.

Lars kommentar:

Honung kristalliserar bäst vid 14°C.

Över c:a 20°C går det långsamt om den överhuvud kristalliserar. Jag har ingen personlig erfarenhet av det eftersom jag bara gör kristalliserad honung på sensommaren och hösten när det är svalare i min källare.