



PRESENTATION

JOHAN JAURELIUS

49 år, Hallänning i själen.

Nu i exil i Majorna

Gjort mjöd i 20 år som
”Rusdrycksmakeriet”

Dock inte kommersiellt...
än..

Jobbar med IT-strategi

LITE FÖR MÅNGA HOBBYS

Mjödtillverkning

Fotografi (gatufoto och racing)

Ölnörd

Tecknar, målar, skapar

Bankörning med sportbil

Virtuell racing

Historiskt återskapande

Sömnad

Spel av alla slag

Odlar och plockar

Etc.

A photograph of several bottles of beer and jars of jam, with a semi-transparent text overlay. The beer bottles are on the left, and the jam jars are on the right. The background is blurred, showing a crowd of people. The text "MJÖD" is prominently displayed in the center, with "En kort introduktion" below it.

MJÖD

En kort introduktion

Vad är Mjöd?

Jäsning: reaktion där organiska molkeyler splittras upp i enklare, t.ex socker till etanol.

Vin: Jästa bär (eller frukt)

Öl: Bryggd och jäst stärkelse

Vad är de vanligaste jästa
dryckerna egentligen?

Cider: Jäst must av äpple

Sake: Bryggd dryck av ris

Mjöd: Jäst, honung och vatten.

Mjöd är som vin, allt mellan en lätt riesling till ett mäktigt portvin.

Kan vara ren, med frukt, bär, kryddor, malt eller druvor. Ljus, mörk, lätt, tung. Söt, torr och allt däremellan.

Alkoholstyrka på allt mellan några få till 20+%



ENKLASTE VÄGEN

Se till att honungen har en vattenhalt på över 17% gärna 20+% Vänta.

ENKLA VÄGEN

20-40% honung, resten vatten, gärna jäst.

RÄTT VÄG

Börja från andra hållet.

Räkna och planera!

- Välj rätt honung och jäst
- smaksättning?

22,5 gram honung/liter/procent
225 gram på 10 liter/procent
2700g för 10 liter och 12%

Näring: rek. Fermaid O

Näring

Jäshink (gärna två).

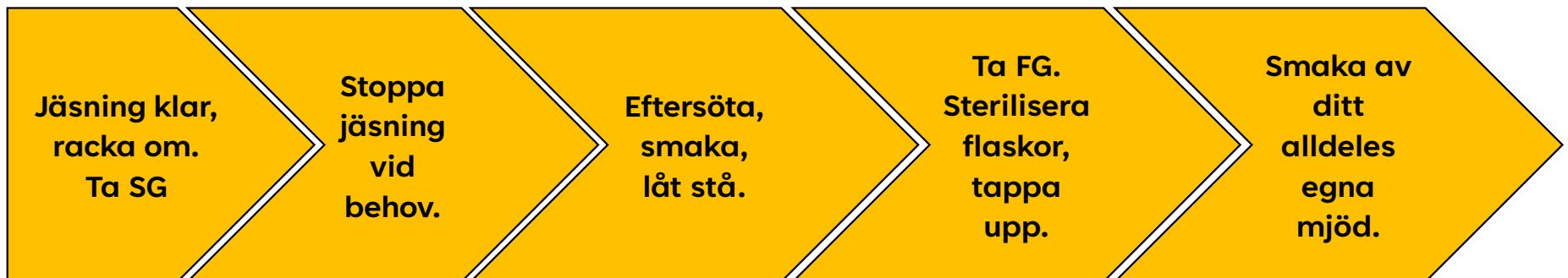
Jäsrör

Utrustning

Rengöringsprodukt avsedd för
bryggning

(Tips: skaffa en bok, och
följ recept första gångerna)

Flaskor
Hydrometer



MÄTVÄRDEN MED HYDROMETER

OG: Original Gravity – första densitetsmätning av "musten"

SG: Specific Gravity – mätning efter jäsning, innan sötning

FG: Final Gravity – Värdet på den slutliga sötheten.

Skillnaden OG-FG (t.ex. $1,080 - 1,005 = 0,075$)

multiplicerat med 131,25 ger ungefärlig alkoholhalt. ($0,075 \times 131,25 = 9,8\%$)

Mät vid rätt, och samma, temperatur varje gång. (ca 20 grader)

Glöm inte att rengöra, och undvik att blanda i luft i hinken.

Det kan behövas en hög glasbehållare att mäta i, då hydrometern kan sjunka ner längre än vätskenivån tillåter.

SÖTMA



TORRT

FG:

Upp till ca 1.005



HALVSÖTT

FG:

1.006 – 1.014



SÖTT

FG:

1.015 – 1.020



DESSERTMJÖD

FG:

1.021 - uppåt

VARIANTER

METHEGLIN - Mjöd med kryddor

MELOMEL - Mjöd med frukt/bär

CYSER - Med äpple, mjöd + cider

BRAGGOT - Med malt, mjöd + öl

PYMENT - Med druvor, vin + mjöd

BOCHET - "bränd" honung, karamell

RHODOMEL - Med rosor

HYDROMEL - vatten-honung, (mjöd)

MORAT - Mullbärsmjöd

OXYMEL - Surmjöd, vinäger + mjöd

SIMA - Finsk variant med citron

POLSK MJÖD - Namn efter mängd honung

Czwórniak "4 delar" 1:3 – Trójniak "3 delar" 1:2

Dwójniak "två delar" 1:1 – Półtorak "1,5 del" 1:0.5

SHOW MEAD - Ren, okryddad mjöd

SHORT MEAD - Lätt och svag mjöd

SACK MEAD - Söt och stark (14+%)

VAD SÄGER LAGEN?

ALKOHOLLAGEN (2010:1622)

Trädde i kraft 1/1 2011

Alkohol dryck är allt över 2,25%

Destillering eller utrustning för destillering är helt förbjudet för alla utom upplagsinnehavare.

Försäljning av alkohol drycker är inte tillåtet utan särskilda tillstånd. Ej heller förvaring i butikslokal!

PRIVAT BRUK

Fritt fram att jäsa drycker för eget bruk och bjuda på det i privata sammanhang.

BLANDAT BRA ATT VETA?

VAD ANVÄNDER JAG FÖR HONUNG?

Hädelse! men all
honung!

STILLA OCH MOUSSERANDE?

Absolut
mousserande! Men
det är överkurs.
(se också flaskor)

SMAKSÄTTNING ELLER RENT?

Smaksak, jag
smaksätter nästan
allt, men med små
smaker.

ÄR NÅGOT EXTRA BRA FÖR SMAK?

Vissa saker passar
extra bra med
honung, t.ex.
Ingefära, fläderbär,
citronskal.

VAD FÖR FLASKOR SKALL JAG HA?

Rena! Men mörka
(UV-ljus) och täta.
Tänk på kolsyra!

HJÄLP?

Det finns gott om
hembryggare/
mjödmakare som
gillar honung. Fråga!

FRÅGOR?

FACEBOOK

Johan Jaurelius

EMAIL

johan.jaurelius@gmail.com