



Ända sedan forntiden och fram till medeltiden har mjöd varit den mest framträdande alkoholhaltiga drycken i Norden. Mjöden var viktig både i religiösa riter och vid gästabuden, då det skulle diskuteras viktiga ämnen och det var viktigt att de närvarande var på gott humör. Alkoholhalten sägs kunna bli så hög som 17%, och med detta i åtanke kan man undra över hur länge det var god stämning. Ganska snabbt kan nog mjödets inflytande ha gjort att festligheterna övergick till slagsmål och andra våldsamheter, för att inte tala om det svåra bakrusets inverkan på de drabbade.

Gamla recept säger att man ska lägga ett litet ägg i bryggvattnet och röra ner honung tills ägget börjar flyta och att blandningen ska sjuda lika lång tid som det tar för bryggaren att promenera en fjärdingsväg. Därefter ska musten skummas av och ställas varmt några dagar så att jästsvamparna kan omvandla sockret från honungen till bla. alkohol.

Den enklaste formen av mjöd framställs genom att blanda honung med varmt vatten och låta det stå varmt i några dagar.

Man ska alltid använda friskt och rent källvatten för att få ett riktigt gott mjöd, och om du inte har tillgång till det går det bra med regnvatten också.

Det finns massor med olika sätt att brygga eget mjöd på, och vilket av dem som passar dig bäst är något du bara får veta genom att pröva flera olika.

Vikingamjöd.

För att få ca 18 liter färdig mjöd behöver du ett rostfritt kokkärl på ca 25 liter, en damejeanne på ca 20 liter med jäsningstillbehör – gummipackning och jäsrör, plastslang, silduk samt hålslev.

Vid brygning av mjöd måste alla redskap hållas så rena som möjligt, så börja med att diska alla kärl och redskap mycket noga.



Ingredienser:

12 liter källvatten

6 liter honung

1 dl torkade nypon

½ dl kryddnejlikor

1 jäsningssats



Koka upp vattnet tillsammans med kryddorna och rör ner honungen tills den löst upp sig helt. Låt sjuda försiktigt i ca 1 timma. Skumma av hela tiden. Tag kärlet av värmen och ställ svalt över natten.

Blanda alla ingredienser till jäsningsatsen och ställ även dessa svalt över natten.

Om du använder köpes honung behöver du tillsätta den industriella jästen, eftersom honungen behandlas så att nästan alla naturliga jästsvampar har försvunnit. Om du använder honung från egen gård, så kan du troligtvis hoppa över detta, men det blir mer fart på jäsningen om du har med det.

När det gäller valet av jäst är det många mjödbryggare som undviker öljäst eftersom detta har en låg alkoholtolerans (ca 9%) och denna ger dessutom en bismak. Allra bäst är att använda mjödjäst, men det är inte så lätt att få tag på. Vin- eller champagnejäst går utmärkt att använda.

Jäsningssats:

5 dl vatten

2 msk socker

½ tsk jästnäring

¼ tsk citronsyra

mjöd- eller vinjäst till 18 liter



Ta fram båda satserna som förbereddes föregående dag, och låt de bli ljumma. Blanda ner jäsningsatsen i musten, täck över kärlet väl och ställ det på en varm plats. Direkt jäsningsprocessen påbörjats ska musten hållas över i en damejeanne och förslutas med jäsröret och gummipackningen.



Låt stå och jäsa på en varm plats i 7-10 dagar. Sila musten och håll tillbaka i damejeannen. Tillslut den igen och låt stå varmt tills jäsningsprocessen är avslutad. Det tar ytterligare ca 3-5 veckor. Filtrera musten och håll upp på flaskor som kan tillslutas. Om du håller upp på flaska innan jäsningen avstannat helt kan flaskorna explodera av trycket som bildas.

lagras någon månad.

Mjöden kan drickas på en gång men blir mycket godare om den

Fler mjödrecept: