



Mjød

- 10 kg. friske hyben eller 2 kg. tørret
- 7 kg. pærer
- 2 kg. rønnebær
- 1 br. enzym
- 1 br. gærnærings salt
- 1 br. vin gær
- 9 kg. honning
- 5 l. vand

Dag 1

Hyben skylles og ligger i vand natten over. (Hvis der bruges tørret hyben.)

Dag 2

Vandet hældes fra hyben.

Pærerne skylles og renses.

Rønnebærerne vaskes, moses og blandes med de andre frugter.

Hældes over med det kogende vand og står natten over.

Dag 3

Gær og gærnærings salt tilsættes, det hele røres sammen.

Låget lægges løst på. Omrøres 1 gang om dagen i 5 dage.

Dag 8

Frugtblandingen sies, og den kogte honning tilsættes, når den er afkølet til håndvarme.

Frugtblandingen koges med så meget vand, at der bliver 25 liter i gærbeholderen.

Afkøles, sies og hældes sammen.

Dag 100 (3. mdr. senere)

Vinen prøvesmages, hvis den skal være sødere tilsættes kogt honning

Enzymer tilsættes, det hele røres sammen.

Vinen stikkes om og rystes.

Dag 190 (3. mdr. senere)

Vinen tappes på flasker.

1 år og 8 dage senere (6. mdr. senere)

Vinen er modnet og klar til at drikke.

