

# Hov hvad skal vi Mjød gøre

Semi-Sweet Mead (M1 B)

**Type:** Mead  
**Batch Size:** 20,00 L  
**Final Bottling Vol:** 19,00 L  
**Fermentation:** Mead, Three Stage, Standard  
**Est Orig Gravity:** 1,118 SG  
**Est Alcohol by Volume:** 15,0 %  
**Honey Percentage:** 100,0 %

**Date:** 20 Jun 2018  
**Version:** 1  
**Age in Days:** 74 days  
**Brewer:** MortenBryg  
**Asst Brewer:**  
**Equipment:** Danbrygger 43 bud  
**Taste Rating:** 30,0  
**Taste Notes:**



## Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
7,50 kg	Honey [Primary]	Honey	1	100,0 %	5,21 L
25,00 g	Citric Acid (Primary)	Other	2	-	-
25,00 g	Yeast Nutrient (Primary)	Other	3	-	-
1,0 pkg	Portwien (Kitzinger Reinhefe #)	Yeast	4	-	-

## Gravity and Alcohol Content

**Est Original Gravity:** 1,118 SG  
**Est Final Gravity:** 1,008 SG  
**Estimated Alcohol by Vol:** 15,0 %  
**Est Calories:** 1172,2 kcal/l

**Measured Original Gravity:** 1,116 SG  
**Measured Final Gravity:** 1,032 SG  
**Actual Alcohol by Vol:** 11,5 %  
**Calories:** 1180,3 kcal/l

## Primary and Secondary Additions

**Primary Fermentables Weight:** 7,50 kg  
**Primary Fermentables Vol:** 5,21 L  
**Primary Water Addition:** 14,79 L

**Secondary Fermentables Weight:** 0,00 kg  
**Secondary Fermentables Vol:** 0,00 L

## Carbonation and Storage

**Carbonation Type:** Bottle  
**Pressure/Weight:** 123,49 g  
**Keg/Bottling Temperature:** 21,1 C  
**Fermentation:** Mead, Three Stage, Standard  
**Fermenter:**

**Volumes of CO2:** 2,3  
**Carbonation Est:** Bottle with 123,49 g Honey  
**Carbonation (from Meas Vol):** Bottle with 118,94 g Honey  
**Age for:** 32,00 days  
**Storage Temperature:** 20,0 C

## Notes

Der er som udgangspunkt omkring 8-9 kg honning tilsat 2 liter vand, men fordelt lidt skævt i to portioner: ca. 5-6 kg med ca. 65 % sukkerindhold (ret tykflydende, sirup) og 4-5 kg med ca. 40 % sukkerindhold. Sukkeret vil være fordelt med ca. 40 % fruktose og 60 % glukose, men I må selv måle efter hvor meget sukker der er.

Gær rehydret 3i ca. 3 timer.

Vi tog et kg honning fra. Resten kom i gryde. Der blev fyldt op med vand til 21L.

Det blev varmet op og kogte i ca. 15 min.

Ca. 21L kom i spand med grønt låg og blev sat i garage.

12/8. Omstukket til 2 gange 10L. Den ene spand fik chili og lakridsrod udtrukket i vodka.

Original 18 1/2L flasker = 8L  
 Chili 28 1/3L og 2 1/2L flasker = 10,33L

Created with BeerSmith

