

«Медовуха золотая» со специями и хмелем.

Состав набора:

1. Мед Алтайский 2,3 килограмма- 2 банки
2. Тряпичный мешочек для хмеля Beervíngem (маленький)- 1 штука
3. Мешок для специй Beervíngem (большой)- 1 штука
4. Хмель - 10 грамм
5. Можжевельная ягода - 7 грамм
6. Корица - 7 грамм
7. Мускатный орех - 5 грамм
8. Цедра апельсина - 10 грамм
9. Гвоздика - 2 грамма
10. Дрожжи Beervíngem элитные универсальные - 1 штука
11. Подкормка для дрожжей Beervíngem - 1 штука

Важно! Вес специй в наборах может варьироваться до 20%, поскольку специи комплектуются целиком, до максимально приближенного в инструкции веса.

Медовуха - старый и самобытный напиток, корни которого уходят глубоко в мировую историю. Появилась она около 6-7 тысяч лет назад, но вскоре забылась. Новую жизнь в историю медового напитка вдохнуло раннее средневековье: внезапно медовуха распространилась по всей Европе, от британских островов до Уральского хребта.

За время своего существования Медовуха обросла бесчисленным количеством рецептов и интерпретаций, поэтому мы ни в коем случае не утверждаем, что варианты приготовления, описанные в инструкции, единственно верные. Но точно знаем, что они получат ваше одобрение.

Инструкция:

Вариант 1.

Медовуха, описанная в данном варианте, получится быстрой и легкой, ориентировочная крепость составляет 1-2 % алкоголя.

- Возьмите 2 банки меда и положите их в емкость с подогретой водой. Это необходимо, чтобы консистенция меда стала жидкой. Вода не должна быть слишком горячей, иначе банки с медом могут оплавиться.
- Возьмите кастрюлю на 10 литров и налейте в нее 4 литра чистой (фильтрованной или бутилированной) воды.
- Поставьте кастрюлю греться на плиту и доведите температуру воды до 40 градусов.
- Как только температура воды станет 40 °С, добавьте мед. Если мед не вышел полностью, то налейте в банку теплой воды и перемешайте. Затем вылейте полученную жидкость в кастрюлю.
- Плавное доведите смесь до кипения и периодически помешивайте.
- Во время кипения продукта образуется пена, ее необходимо снять ложкой-шумовкой.
- Как только медовуха закипела, сделайте огонь на минимум и продолжайте кипятить в течение 1-1,5 часов.

Примечание: не забывайте помешивать и снимать пену.

- Пока будущая медовуха кипит, возьмите чистую емкость не менее 25 литров и налейте в нее подготовленную (фильтрованную или бутилированную) холодную воду.

Вода должна быть именно холодной, а не теплой или комнатной температуры. Это необходимо для того, чтобы компенсировать высокую температуру кипяченого меда.

Объем холодной воды зависит от ваших предпочтений, но вместе с медом не должен превышать 23 литра. Рекомендуем налить 12 литров воды и далее добавить при необходимости.

- За 15 минут до окончания кипячения будущей медовухи возьмите все специи и положите их в специальный мешочек (большой).

Примечание: Рекомендуем использовать только половину мускатного ореха. Так же, перед тем, как положить мускатный орех в мешочек к остальным специям, необходимо его немного потолочь.

Не пренебрегайте использованием мешочка. Он необходим, чтобы не пришлось фильтровать весь продукт от остатка специй.

- Одновременно со специями добавьте в кастрюлю подкормку для дрожжей Beervíngem.

Примечание: подкормка для дрожжей - это минералы, которые помогут дрожжам быстрее и качественно отработать.

- Возьмите мешочек для хмеля (маленький) и насыпьте в него хмель.
- За 3 минуты до окончания кипячения медовухи положите в кастрюлю пакетик с хмелем.
- Через 3-5 минут достаньте ОБА пакетика (и с хмелем, и со специями), выключите огонь.
- Вылейте содержимое кастрюли в емкость с холодной водой.
- Тщательно перемешайте.
- Проверьте температуру. Она не должна превышать 28 °С.
- Проверьте плотность ареометром для сахара. Плановая плотность должна быть 14-16 единиц.
- Рассыпьте дрожжи по поверхности, не перемешивайте.
- Плотно закройте емкость и установите гидрозатвор.
- Перенесите емкость в помещение, температура которого 18-28 °С.
- Дайте медовухе 1,5-2 дня на брожение.
- После окончания брожения разлейте медовуху по чистым бутылкам.

Примечание: все оборудование и тара для розлива должны быть чистым и продезинфицированным.

Примечание: В бутылки ничего не добавляем!

- Оставьте бутылки на 1-1,5 дня при комнатной температуре. Как только они наберутся заметной твердости, сразу же уберите их в холодильник, чтобы остановить брожение.
- Оставьте медовуху в холодильнике на 5-7 дней, после чего можете ее употреблять.

Вариант 2.

Медовуха, описанная в данном варианте, получится чуть сладкой или практически сухой, алкоголь хорошо ощутим, но в меру. Присутствует яркий медовый аромат.

- Возьмите 2 банки меда и положите их в емкость с подогретой водой. Это необходимо, чтобы консистенция меда стала жидкой. Вода не должна быть слишком горячей, иначе банки с медом могут оплавиться.
- Возьмите кастрюлю на 10 литров и налейте в нее 4 литра чистой (фильтрованной или бутилированной) воды.

- Поставьте кастрюлю греться на плиту и доведите температуру воды до 40 °С.
- Как только температура воды станет 40 °С, добавьте мед.
- Если мед не вышел полностью, то налейте в банку теплой воды и перемешайте. Затем вылейте полученную жидкость в кастрюлю.
- Плавное доведите смесь до кипения и периодически помешивайте.
- Во время кипения продукта образуется пена, ее необходимо снять ложкой-шумовкой.
- Как только медовуха закипела, сделайте огонь на минимум и продолжайте кипятить в течение 1-1,5 часов.

Примечание: не забывайте помешивать и снимать пену.

- Пока будущая медовуха кипит, возьмите чистую емкость не менее 25 литров и налейте в нее подготовленную (фильтрованную или бутилированную) холодную воду.

Вода должна быть именно холодной, а не теплой или комнатной температуры. Это необходимо для того, чтобы компенсировать высокую температуру кипяченого меда.

Объем холодной воды зависит от ваших предпочтений, но вместе с медом не должен превышать 23 литра. Рекомендуем налить 12 литров воды и далее добавить при необходимости.

- За 15 минут до окончания кипячения будущей медовухи возьмите все специи и положите их в специальный мешочек (большой).

Примечание: Рекомендуем использовать только половину мускатного ореха. Так же, перед тем, как положить его в мешочек к остальным специям, необходимо его немного потолочь.

Не пренебрегайте использованием мешочка. Он необходим, чтобы не пришлось фильтровать весь продукт от остатка специй.

- Одновременно со специями добавьте в кастрюлю подкормку для дрожжей Beervíngem.

Примечание: подкормка для дрожжей - это минералы, которые помогут дрожжам быстрее и качественно отработать.

- Возьмите мешочек для хмеля (маленький) и насыпьте в него хмель.
- За 3 минуты до окончания кипячения медовухи положите в кастрюлю пакетик с хмелем.
- Через 3-5 минут достаньте ОБА пакетика (и с хмелем, и со специями) и выключите огонь.

- Вылейте содержимое кастрюли в емкость с холодной водой.
- Тщательно перемешайте.
- Проверьте температуру. Она не должна превышать 28 °С.
- Проверьте плотность ареометром для сахара. Плановая плотность должна быть 14-16 единиц.
- Рассыпьте дрожжи по поверхности, не перемешивайте.
- Плотно закройте емкость и установите гидрозатвор.
- Перенесите емкость в помещение, температура которого 18-28 °С.
- Через 5 дней проверьте плотность. Далее есть 2 варианта:
 1. Разлейте медовуху по бутылкам при плотности 5-6 единиц, таким образом сохранятся характерные сладковатые медовые ноты. В данном варианте не нужно ничего добавлять в бутылки. Выдерживать не менее 2х недель. Перед употреблением поставить бутылки на 2 дня в холодное место.
 2. Разлейте медовуху по бутылкам после полного окончания брожения (до розлива плотность не должна меняться в течении пары дней, конечная плотность должна быть 3 единицы и ниже). В данном варианте медовуха получится максимально сухой, в меру крепкой, без выраженной медовой сладости. При розливе в бутылку можно добавить декстрозу (5-8 грамм на 1 литр) - медовуха получится хорошо газированной. Если не добавлять декстрозу, медовуха получится “тихой” и практически не газированная.

Примечание: все оборудование и тара для розлива должны быть чистым и продезинфицированным.

- В обоих случаях после розлива дайте постоять бутылкам 10-14 дней при комнатной температуре. После чего можно убрать в холодильник, подвал или погреб.

Приятного Употребления!