

Miód pszczeleli spożywany w postaci naturalnej posiada najwyższą wartość odżywczą i leczniczą. Tym niemniej może on również mieć zastosowanie w przetwórstwie do wyrobu miodów pitnych, win miodowych, piwa miodowego, krupników, likierów miodowych oraz napojów bezalkoholowych.

Znane też i cenione są wypieki miodowe (pierniki, miodowniki, torty miodowe i inne). Niezależnie od tego miód stosuje się do przygotowania konfitur owocowych, do wyrobu nugatu, kutii, cukierków miodowych, lodów śmietankowych, makagigi oraz utrwalania takich produktów jak ser (biały) czy masło.

W cyklu krótkich artykułów z dziedziny przetwórstwa miodowego chcemy zapoznać Czytelników z najbardziej interesującymi pozycjami tego typu produktów.

Zacniemy od napoju najbardziej atrakcyjnego w okresie letnich upałów — od piwa miodowego. Musujący ten płyn, doskonały w smaku, znakomicie orzeźwia i gasi pragnienie, a jednocześnie wpływa ożywczo i pobudzająco na organizm człowieka.

Piwo miodowe ma przy tym jeszcze dwie cenne zalety: jest łatwe w produkcji i można je przygotować w stosunkowo krótkim czasie (około 2 - 3 tygodni).

Składniki potrzebne do wyrobu piwa miodowego w odpowiednich proporcjach podane są w tabelce.

Uwaga: Chmiel i jałowiec nadają piwu charakterystyczny posmak nie przez wszystkich lubiany. Stąd też ilość tych dodatków można dowolnie zmniejszyć, uwydatniając w ten sposób miodowy charakter napoju.

Wyrób piwa miodowego

Miód (w odpowiedniej proporcji) rozpuszczamy w wodzie, a otrzymaną w ten sposób brzczkę miodową gotujemy w emalowanym naczyniu około 30 minut, zbierając powstające szumowiny.

Poziom płynu w naczyniu należy zaznaczyć przed gotowaniem, aby po „uwarzeniu” brzcзки uzupełnić jej ilość przygotowaną wodą.

Dodatki (chmiel, jałowiec) gotujemy osobno w niewielkiej

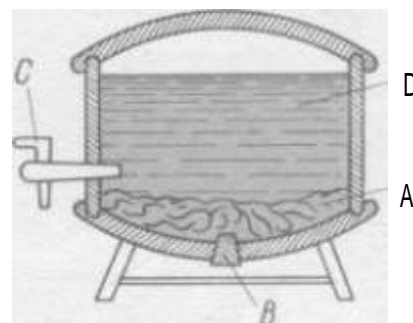
ilości wody a otrzymany wywar dodajemy do brzcčki.

Po wystygnięciu płynu do 28 — 30⁰ dodajemy przygotowaną uprzednio matkę drożdżową, tzn. rozmnożone drożdże browarniane lub zwykłe, piekarskie. Matkę drożdżową sporządzamy w ten sposób, że podaną w tabelce ilość drożdży, np. 2 - 3 g (na 10 l) rozpuszczamy w 0,5 l brzcčki i stawiamy w ciepłym miejscu na 2 — 3 godziny. Zapienie się płynu jest oznaką działalności drożdży, które możemy teraz dodać do całej masy brzcčki. Najodpowiedniejszym naczyniem do przefermentowania brzcčki piwnej jest dębowa beczka. Otwór beczki zamykamy czopem fermentacyjnym (korek z rurką fermentacyjną).

W temperaturze 20⁰ w krótkim czasie zaczyna się fermentacja burzliwa, która trwa około 5 — 6 dni. Kiedy płyn uspokoi się, a piana opadnie, beczkę szpuntujemy, tzn. zamiast czopa fermentacyjnego wbijamy korek drewniany (szpunt). Natomiast korek umieszczony w jednym z den beczki wybijamy drewnianym kurkiem do spuszczenia piwa.

Tak przygotowaną beczkę stawiamy odwróconą szpunctem w dół (rys.) na niewysokiej podstawie w chłodnej piwnicy lub innym pomieszczeniu o niskiej temperaturze na okres 5 dni. W tym czasie tworzy się dwutlenek węgla, przesyca płyn i wiąże się z wodą na kwas węglowy, którego duże stężenie wpływa hamująco na pracę drożdży, a jednocześnie wpływa na szybsze klarowanie się płynu.

Po 5 dniach piwo zlewamy do grubościennych, hermetycznie zamykanych butelek, przy użyciu założonego uprzednio, beczce



A - osad drożdżowy, B - czop drewniany (szpunt), C - kurek do obciążania piwa, D - piwo sklarowane

kurka. Butelki z piwem pozostawiamy jeszcze kilka dni w piwnicy. W sumie po upływie 15 — 20 dni otrzymamy smaczny, silnie musujący i zdrowy napój.

Podany sposób wyrobu piwa miodowego jest w zasadzie bardzo prosty, może jednak spowodować pewne trudności ze względu na konieczność posiadania takiego sprzętu, jak beczki i kurki do beczek, które nie zawsze mamy. Dlatego też podaję również drugi, uproszczony sposób wyrobu piwa. Polega on na tym że brzczkę miodową bezpośrednio po zaszczeniu (zmieszaniu z drożdżami wlewamy do butelek i odstawiamy do piwnicy. Po upływie kilku zaledwie dni piwo miodowe jest gotowe. W ten sposób proces wyrobu został skrócony do 5 — 7 dni, a piwo wprawdzie silnie musuje, ale dosyć trudno klaruje się. Poza tym zawiera minimalną ilość alkoholu.

Pszczelarze bratniej Czechosłowacji chętnie warzą piwo miodowe bardzo podobne w proporcjach do naszych napojów. Znalazłem też inny przepis czeski na wyrób piwa miodowego, (prof. dr J. Svoboda).

Piwo miodowe w l	Miód w kg	Woda w l	Drożdże w g	Pożywka /fosforan dwuamoniowy/w g	Chmiel w g	Jałowiec w g
10	1,5	8,9	2-3	2	20	10
20	3,2	17,8	4	4	40	20
25	4,5	22,0	5	5	50	25
100	15,5-16,8	88-89	20	20	200	100

który podaję jako ciekawostkę godną spróbowania.

10 dkg rozdrobnionego, jasnego siodu zalać w emaliowanym kotle 40 litrami miękkiej wody i pozostawić tak do następnego dnia.

Z kolei dodać 100 g chmielu, 5 kg miodu i przez 2 godziny gotować. Schłodzić, przecedzić, wlać do beczki i zaszczyć matką drożdżową (drożdże browarniane). Po 6-dniowej fermentacji przeto-

czyć napój do nowej beczki zaszczypować i wstawić do chłodnej piwnicy. Po 14 — 20 dniach zlać do butelek.