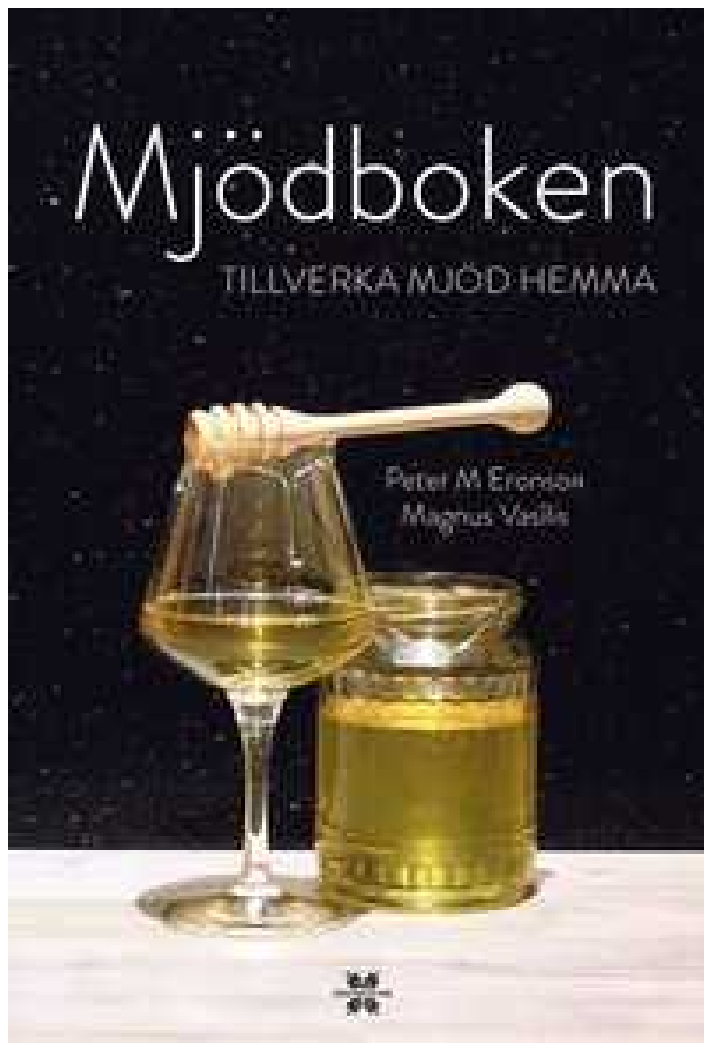


## Mjöd - från bi till butelj PDF E-BOK

Jonas Darnell,Peter Eronson



Författare: Jonas Darnell,Peter Eronson

ISBN-10: 9789188639400

Språk: Svenska

Filstorlek: 4005 KB

## BESKRIVNING

Äntligen är den här! Sveriges första standardverk om mjöd; denna mytomspunna dryck, bryggt på honung, som redan vikingarna visste att uppskatta. Kanske är det kopplingen till vikingar som gör att många förknippar mjöd med öl, men faktum är att mjöd snarare är ett slags vin. Förenklat sagt är mjöd fermenterad honung, men precis som med vin kan samma basingredienser ge upphov till en enorm variation. I den här boken dyker vi djupare in på vad mjöd är för något. Hur ser dryckens historia ut? Vilka olika typer av mjöd finns det? Vilken slags honung ska man använda när man tillverkar mjöd? Hur tillverkar man mjöd? Hur smaksätter man mjöd? Med sin bredd är det här en bok som tilltalar både den nyfikne novisen och den med tidigare kunskaper. Med Mjöd från bi till butelj i sin ägo kommer man att bli en mästare på mjöd och mjödtillverkning. Den som vill imponera på vännerna med en helt unik dryck, som man dessutom har bryggt själv, har hittat rätt! Mjödet har redan slagit ner med stor kraft i bland annat USA och Polen, där det blivit omåttligt populär. Det är hög tid att även vi i Sverige upptäcker dess rikedom. Återupptäcker får vi väl säga; det är ju ändå här som mjödet uppfanns. Innehåll:- Mjödets historia- Olika sorters honung- Recept på ett enkelt mjöd och beskrivning av tillverkning av must, jästsättning, jäsning (klarning) och buteljering- Jästsorтер och dess betydelse på mjödet- Om att eftersöta mjödet- Recept på torr mjöd, halvtorr mjöd, söt mjöd, fruktmjöd, kryddmjöd, glöggmjöd, IPA-mjöd, karameliserad honungsmjöd med rostad kokos och vanilj, mölska, cidermjöd och druvmjöd. Peter M Eronson är bosatt i Göteborg och Ambjörnp. Han har varit aktiv hembryggare sedan 2007 och bryggt över 250 brygder hemma i sitt eget kök. Han har skrivit 9 böcker om öl och hembryggning. Bland annat Ölbryggarboken brygg ditt öl hemma, Brygga stiltypiskt (med Magnus Vasilis) och Beer, Brewing & Bastards Herman Hednings brutalkompletta seriebibel om öl (med Jonas Darnell). Tillsammans har de sålt över 100 000 exemplar. Läs mer om hembryggning och öl på hans hemsida [www.eronson.com](http://www.eronson.com) Magnus Vasilis är bosatt i Göteborg där han i dag är bryggare på Vega Bryggeri på Hisingen. Han har gått bryggteknisk utbildning i Ludvika och är också certifierad öldomare. Under hans 10-åriga karriär som bryggare har han tagit över 20 medaljer i diverse hembryggartävlingar inom öl. Han har tidigare skrivit boken Brygga Stiltypiskt tillsammans med Peter M Eronson.

## VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

### **Vasilis Magnus - Ciderboken - Tillverka Egen Cider Hemma ... - [ginza.se](http://ginza.se)**

Mjöd - Från Bi Till Butelj ... Du kan till exempel hålla koll på dina order, spara önskelistor och dina recensioner. Välkommen! Information om hur vi behandlar ...

### **Lite om Honung - [mjodhamnen.se](http://mjodhamnen.se)**

Väte Nu gör gotländska bin entré på Systembolaget. Nästa månad lanseras ett mjöd gjord på honung från Gotland. I juni lanseras ytterligare två ...

### **Cider i butelj! - [daylily-potager.blogspot.com](http://daylily-potager.blogspot.com)**

Betyg och recensioner för Presentkartong 1 butelj Krusbär! Presentförpackningar från distriktet i Okänt ursprung av

**MJÖD - FRÅN BI TILL BUTELJ**

***LÄS MER***