



Bijkersgilde

Mede: maken, drinken en genieten.



*Een honingdrank van vier letters?,
maar ook,
"een bedwelmende drank, door gisting uit honing bereid".*

Inhoudsopgave:	Pagina 1
<u>Mede wat is dat nu precies?</u>	Pagina 2
<u>Geschiedenis en historie.</u>	Pagina 4
<u>Wat hebben we nodig voor de bereiding?</u>	Pagina 6
<u>Begrippen en benamingen.</u>	Pagina 7
<u>Aan de slag ermee.</u>	Pagina 9
<u>Keuring en herkenning.</u>	Pagina 14
<u>Recepten en bijproducten.</u>	Pagina 15
<u>Notities, aanvullingen en opmerkingen.</u>	Pagina 18
<u>Logboek.</u>	Pagina 19

Het Bijkersgilde heeft ten doel om de kwaliteit van de honingbij gerelateerde producten te bewaken, te promoten en op een hoger niveau te brengen, door middel van het organiseren van honingkeuringen, het aanbieden van cursussen, het geven en verzorgen van presentaties en het uitbrengen van brochures.

Meer informatie op www.bijkersgilde.nl

Mede wat is dat nu precies?

Definitie van Mede:

Mede is een alcoholische drank die verkregen is door gisting van een oplossing van honing in water. Aan mede mogen kruiden, specerijen fruit, sappen e.d. toegevoegd worden. De smaak van deze ingrediënten mag echter de honingsmaak niet overheersen, anders krijg je een Melomel.

Gisting bepaald uiteindelijk het alcoholpercentage van de te maken mede en zal liggen tussen de 9% en de 15% alcohol.



9 – 10 % Een niet zware mede geschikt voor toepassingen bij honinggebak.

11 – 12 % Lichte mede te gebruiken als tafelwijn en in schuimende uitvoering prima geschikt voor feestelijke gebeurtenissen waar knallende kurken BIJ horen.

13 – 14% Een sterkere mede te gebruiken als aperitief of als opkikkertje.

> 15% Mede met een hoger alcohol gehalte is geen normaal gistende drank. Gisten sterven af boven een percentage van 15%. Hogere alcohol percentages worden bereikt door destillatie, het "stoken" van gegiste drank.

Droge, zoete of medium mede.

Als alle suiker wordt omgezet in alcohol, dan noemt men dat een droge mede.

Bij een droge mede gaat men uit van 2,5kg honing in 10 liter, voor een zoetere mede wordt 3,5 kg honing gebruikt.

Om het gewenste alcoholpercentage, in combinatie met de juiste hoeveelheid honing te berekenen is een eenvoudige formule te gebruiken, n.l.: $25 \times \% \text{ alcohol} \times \text{inhoud fles of vat}$, geeft het aantal grammen honing wat nodig is.

Een voorbeeld:

men wil 12% alcohol en gebruikt een 10 liter fles, de hoeveelheid honing is dan:

$$25 \times 12 \times 10 = 3000 \text{ gram honing,}$$

of een ander voorbeeld:

wil men 11% alcohol voor een tafelmee en heeft een 25 liter fles beschikbaar:

$$25 \times 11 \times 25 = 6875 \text{ gram honing.}$$

Informatie over mede, het maken ervan, tips, recepten en een forum zijn te vinden op de volgende internet links:

<http://www.debaldadigebij.nl/index.html>

Recepten, een forum, nieuws en weetjes over wijn en mede in het BIJzonder.

[http://nl.wikipedia.org/wiki/Mede_\(drank\)](http://nl.wikipedia.org/wiki/Mede_(drank))

De beschrijving zoals de wikipedia deze omschrijft.

<http://www.bijlmakers.com/wine/mede.htm>

Recepten, tips en aanwijzingen hoe een goede mede gemaakt moet worden.

<http://www.vanderkooyjubbeqa.nl/materiaal.html>

Leverancier van alle benodigdheden voor het maken van een heerlijke mede.

<http://www.nederlandsheidendom.nl/webstek/mede.html>

De mede in de dichtkunst en mythologie.



Over water, honing, gist en alcohol.

In het verre verleden kwam men er achter dat restanten van fruit en groenten bij bewaring gingen rotten maar ook vaak gingen gisten, vreemde luchtjes en kleurtjes waren het resultaat.

Door het uitpersen kwam men erachter dat door die gisting een proces op gang kwam waarmee de sappen langer bewaard konden blijven maar ook iets bijzonders gebeurde.

Men werd daar dus echt vrolijk van.

Dat proces van gisting is een natuurlijk proces van levende organismen die een kettingreactie in werking zet, waarbij de gisten suikers omzetten in koolzuurgas en alcohol.

$C_6H_{12}O_6$ geeft bij gisting $2CO_2 + 2C_2H_5OH$ (2 moleculen alcohol).

Gisting kan plaatsvinden zonder zuurstof (anaëroob), slechte organismen als bacteriën en schimmels krijgen dan geen kans te groeien.

Als gist voor het bereiden van wijn en mede moet men een goede wijngist voor zwaardere wijnen gebruiken die in veel soorten bij speciaalzaken voor wijnbereiding verkrijgbaar zijn.

Iedere soort te maken wijn heeft zijn eigen wijngist, voor mede is er ook een eigen gist, Bordeaux, Bourgondie, Tokay, Sauternes, sherry- of portgist is ook goed te gebruiken.

Gebruik nooit bakkersgist.

Het water dat wordt gebruikt als basis voor het maken van een droge mede, of voor het navullen van de flessen na overhevelen moet altijd eerst worden gekookt. Hierdoor wordt het water schoon en vrij van eventuele bacteriën waardoor de gisting niet wordt verstoord.

Honing is de basis voor een goede en geurige mede.

Honing met veel smaak geeft een dito mede, honing met weinig smaak geeft een vlakke mede.

Maar wat is nu honing en hoe komt men daaraan?

Honing is volgens de wetgever geformuleerd als; *“de natuurlijke stof, bereid uit bloemennectar of uit afscheidingsproducten van levende plantendelen of uitscheidingsproducten van plantensapzuigende insecten op de levende plantendelen, welke grondstoffen door de bijensoort Apis mellifera worden vergaard, verwerkt door vermenging met eigen specifieke stoffen, gedehydreerd, en in honingraten opgeslagen om te rijpen”*.

Honing is dus een product van de honingbij die afhankelijk van het jaargetij en de dracht waarop de bij de nectar haalt kan verschillen van kleur, smaak, kristallisatie en samenstelling.

Honing bestaat voor ca 80% uit suikers die onderverdeeld zijn in Glucose, Sacharose en Fructose. Het vochtpercentage van honing bedraagt maximaal 20%. Verder zijn een zeer groot aantal stoffen in honing aangetoond die ervoor zorgen dat honing zoveel meer is met haar specifieke eigenschappen.

Aangetoond zijn ruim 300 verschillende stoffen van pollen, diverse enzymen, mineralen enz.

Honing gehaald in het vroege voorjaar is licht van kleur, bijna wit en kristalliseert heel erg snel.

Hoe verder in het jaar hoe donkerder de honing wordt, maar ook met meer smaak van de honing.

Hiervan is heidehoning een van de laatste oogsten van het jaar en voor de consument het meest bekend. Een honingsoort die niet kristalliseert, is die van de Acacia.

Koolzaad- en lindehoning zullen als basis voor het maken van mede het een frisse smaak geven en een kruidige smaak van de mede wordt verkregen bij gebruik van heidehoning.

Honing voor het maken van mede kan men het beste halen bij een imker bij u in de buurt, of bij een imkershop die imkermaterialen verkoopt als men zelf geen bijen heeft om honing te oogsten.

Informeer maar eens bij een imkervereniging in de regio of via www.bijenhouders.nl

[Nog veel beter is het om zelf bijen te gaan houden](#), eigen honing, eigen mede maar ook goed voor het milieu, zoals bestuiving van bloemen in eigen omgeving.

Honing van de supermarkt is bijna altijd afkomstig van buiten de EU, vaak is deze honing al bewerkt, gefilterd, of gepasteuriseerd wat de kwaliteit van de honing niet verbeterd.

Overtollige honing, waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken en honing die door een te hoog vochtgehalte is gaan gisten, kan goed gebruikt worden voor het maken van mede.

Deze soorten honing moet men wel eerst verwarmen tot minimaal 80°C om foute gisten te doden.

Honing bevat veel suiker, maar haast geen zuren en mineralen. Die moeten worden toegevoegd als zuur, meestal wijnsteen- en/of citroenzuur, en als gistvoedingszouten.

Geschiedenis en historie.

Mede is de oudst bekende gegiste drank.

In de loop der geschiedenis heeft mede vele namen gekend. In de steentijd ca 16.000 jaar terug zijn rotstekeningen gevonden die verwijzen naar honing en honingdrank.

Namen uit oude culturen zijn "mulsum", "oenomel" en "medhu" waarvan de laatste naam afstamt van het indo-germaans. In de Romaanse talen is "hydromel" bekend.

Andere verwante namen en afleidingen hiervan zijn o.a. "mead", "myod" "mjöd", "medd" en "mädhu".

Nog meer namen zijn "aquamulsa" wat staat voor water met honing, en "melomeli" wat verwijst naar fruitsap en honing

Echte mede zoals wij die kennen was dat echter nog niet, maar vaak een wijn waar voor de smaak een hoeveelheid honing aan werd toegevoegd om zo een zoetere of fijnere smaak te krijgen.

Maar rond 350 v. C is door Aristotelis een recept beschreven dat naar mede verwijst:

"...Men vertelt dat in Illyrië, bij de Taulantiërs, een wijn gemaakt wordt met honing. Zij persen de raten en gieten er water op. Dit verkoken ze tot de helft van het oorspronkelijke volume en gieten de zeer zacht geworden likeur in een stenen urn en later in houten vaten, die ze dan lang laten staan. Deze drank lijkt een beetje op wijn, is rijk gevuld en zacht tegelijk...."



De Galliërs dronken, bij vermoedelijk gebrek aan geschikt drinkwater, gegist graan met honing, ofwel honingbier.

Honingbier wordt door een enkele brouwerij nog gemaakt.

Honing wordt aan het bier toegevoegd voor het aroma, maar ook voor de smaak.

De suiker, die in honing aanwezig is, wordt volledig vergist.

Het is geen goed idee om het bier kunstmatig te zoeten, tenzij het bier gepasteuriseerd is.

Gist wordt vernietigd bij pasteurisatie, waardoor suiker in bier niet verder vergist kan worden.

Honing kan tijdens het koken van de wort, maar ook voor of na de gisting worden toegevoegd.

Bij de Germanen, Kelten en Galliërs werden ook al honingdranken gemaakt, niet alleen mede maar ook honingbier.

De mede stond bij die groepen bekend als godendrank die door hun god Wodan werd gedronken uit schedels van hun veroverde vijanden.

Maar ook de Griekse god Zeus (350 v.C) wist wat lekker was en genoot van honing, nectar, Ambrozijn en mede.

In die tijd werd geperst druivensap vaak gebruikt als basis waaraan men een vijfde deel honing toevoegde. Het geheel liet men ca 30 tot 40 dagen rusten tijdens de eerste gisting.

Na die eerste gisting werd het overgeheveld in stenen urnen.

Ook dat liet men dan langere tijd rusten voor dat het werd gedronken.

Werd er geen druiven- of vruchten sap gebruikt dan was men aangewezen op regenwater of bronwater, men kookte dat water, voegde er honing aan toe en liet dat dan ook gedurende 40 dagen staan in de zon of bij het vuur.

In de 14^e en 15^e eeuw dronken de Lorreinen een gegiste honingdrank aangemaakt met aromatische kruiden. Bekend onder de namen "Borgerastre" of "Borgerasse". Gelijksortige kruidenhoningdranken uit die jaren zijn; "Miessaule" of "Miessande", "bochet" en "dour mel".

Na 1066 bij de slag bij Hastings werd de honingdrank ook in Engeland bekend.

Aan het koninklijk hof werd zelfs een medebrouwer aangesteld die een voorname plaats innam in de sociale hiërarchie.

In de wet werd zelfs opgenomen dat iedere verse ton mede aangegeven moest worden aan het hof.



Om fruit of groenten te konfijten werden vaak de uitgeperste honingraten in water gezet. Voldoende honing was aanwezig in de geperste raat, het geheel werd gekookt en in urnen of kruiken bewaard waarna men het na gisting en heveling kon gebruiken.

Echte pure mede gist op natuurlijke wijze gedurende 18 maanden en zonder toevoeging van gisten. Om een echt volwaardige drank hieruit te krijgen moet het dan nog eens 3 – 5 jaar rusten (rijpen).



Een zweem van mystiek bleef altijd aanwezig rond deze drank en het werd slechts bij zeer bijzondere gelegenheden gedronken.

Zo dronken de Grieken mede voor hun ceremonies in plaats van wijn, de Germanen na een belangrijke overwinning op hun vijanden als symbool van onsterfelijkheid en kracht.

Die mystiek zal ook zijn ingegeven door de wonderlijke wereld van de bijen.

Bijen werden in het verre verleden dus niet alleen gehouden voor de honing als zoetstof, maar ook voor de was voor de verlichting in de winterdag, de mede voor een drank bij bijzondere gelegenheden, de propolis als wondheelmiddel en natuurlijk de bijen ook voor bestuiving.

Mede, het blijft een edele godendrank, die in het verleden als zeer luxe werd beschouwd in vele vervlogen culturen.

Maar nu binnen het bereik van iedereen om deze mooie bezigheid zelf uit te voeren, te experimenteren met smaken en grondstoffen en er samen met familie en vrienden van te genieten.

Nog een aardige verwijzing naar de mystiek van mede is het engelse woord "Honeymoon" wat te maken heeft met een oude traditie dat in de eerste maand (moon) van het huwelijk de bruid mede kreeg om haar vruchtbaarheid te bevorderen!

De mede wordt in de Noords-Germaanse mythologie veelvuldig vermeld. Op foto met figuren uit de mythologie te zien met de voorste en de achterste persoon die een drinkbeker mede draagt. Als drinkbeker is ook de drinkhoorn van oudsher bekend.



Het gebruik van drinkhoorn is terug te leiden naar de bronstijd en ijzertijd. In de latere middeleeuwen werden deze ook nog gebruikt.

De drinkhoornen werden onder andere gebruikt door de oude Germaanse volkeren, zoals de Vikingen, Saksen, Kelten, en Friezen.



Een drinkhoorn kwam van een wisent, os of buffel.

Archeologische onderzoeken laten zien dat in de ijzertijd zelfs drinkhoorns werden gemaakt van ijzer, glas of keramiek.

Deze hoorns waren uitbundig versierd. Deze werden gebruikt bij belangrijke gelegenheden, diverse rituelen, of als decoratie om rijkdom te laten zien.

De naam zegt het al drinkhoorn. Een drinkhoorn werd gebruikt om uit te drinken. Nu wordt de drinkhoorn gebruikt als decoratie, curiosa en bij speciale gelegenheden van mededrinkers en groepen die oude rituelen naspelen.

Wij als **Bijkersgilde** hopen dat u met de in deze brochure vermelde informatie een heerlijk glaasje mede kunt maken en u bij een eerst komende Honingkeuring te ontmoeten om uw product te mogen beoordelen.

Wat hebben we nodig voor de (voor)bereiding?

Grote pan,
Plastic emmer met deksel, (voor de open gisting),
5 – of 10 liter glazen of plastic fles,
Hevelsling (dunne buis met ca 1,5 m plastic slang),
Waterslot met rubber stop (maat afhankelijk van soort glazen fles),
Weegschaal of maatbeker,
Hydrometer en maatglas,
Alcoholmeter ook vinometer genoemd,
pH meter, (handig maar niet noodzakelijk)
Wijnsteenzuur, (busje 100 gram E334 Unibrew)
Gistvoedingszout, (busje 100 gram Diammoniumsulfaat Unibrew)
Sulfiet, (zakje 100 gram)
Wijngist voor Mede, (zakje 5 gram Unibrew) of ander soort
Wijnflessen 0,75 liter blank glas,
Kurken,
Kurktoestel,
Etiket,
Sier- of krimpcapsule,



Bij gebruik van plastic materialen , deze alleen gebruiken wanneer deze zijn voorzien van de indruk, en herkenbaar aan het logo.



Alle artikelen zijn te verkrijgen via de webshop van de firma van der Kooy te Jubbega.

<http://www.vanderkooyjubbega.nl/materiaal.html>

Op internet zoekpagina's zijn nog veel meer firma's te vinden die een ruime keuze hebben aan de benodigde artikelen om de mede tot een succes te maken. Kijk eventueel of er in eigen omgeving één te vinden is, want ter plaatse ophalen is natuurlijk een leuk begin van je werkzaamheden en tips kan men daar ook vaak krijgen.

Enkele andere internetadressen zijn b.v.:

www.vanrein.nl

www.dewijnhoek.nl

www.unicum-fermentum.nl

www.brouwland.com

Begrippen en benamingen om te weten:

- Aanvullen Na het overhevelen de flessen weer vullen tot de rand, kan vanuit de kleinere fles die gevuld is of uitsluitend met gekookt water.
- Afdronk De smaak van de mede in verhouding tot de tijd, die blijft na het drinken, b.v. een lange afdronk is dat de smaak zeker 10 seconden achter blijft, en een korte afdronk blijft drie seconden "hangen".
- Bezinksel Ook wel droesem genoemd.
Bij jonge mede is bezinksel een teken van slechte overheveling.
Bij oude mede is een dun laagje toegestaan (te vergelijken met een dun laagje stof).
Bezinksel bestaat vnl. uit dode gistcellen en voor de rest vaste stoffen uit honing of de toegevoegde kruiden, specerijen of reststoffen van het fruit en suiker.
- Body geeft aan de stevigheid, of het ontbreken van de smaak van de mede, ook wel de volheid van de drank genoemd.
- Bottelen Het afvullen en op fles zetten van de mede.
- Bouquet Betreft de intentie van geur van de mede na het inschenken, hoe meer geur eraf komt hoe voller het bouquet wordt genoemd.
- Geur Mede kan vele geuren omvatten, afkomstig van de gebruikte honing, zoals een frisse geur van koolzaad- of lindehoning, een kruidige geur van heidehoning of een bloemengeur van bloemenhoning. De geur kan ook verkeerd uitvallen t.g.v. het bereidingsproces zoals: aceton, muf (bij gewone kurk), gist, sulfiet (lijkt op bleekwater) en azijn. Maar ook naar rotte eieren, een muizengeur, schimmel of keldergerur.
- Gisting Gisten is het proces dat door voedingsgist aan de gang wordt gebracht en waar alcohol en koolzuurgas worden geproduceerd vanuit de aanwezige suikers in de most of vloeistof.
- Gisting-gesloten Gisting waarbij men geen buitenlucht toelaat tijdens het proces, meestal door toepassing van een waterslot.
- Gisting-open Bij een opengisting kan buitenlucht vrij toetreden, meestal de eerste gisting waarbij veel schuimvorming kan ontstaan. De emmer waarin de most en starter aanwezig zijn wordt afgedekt met een doek (oppassen voor verontreinigingen).
- Hevel Een (uitschuifbare) buis met een slang, de buis is van onderen dicht en heeft daar vlak boven gaatjes in de zijkant, bij het afhevelen blijft de droesem onder in de fles.
- Hydro- of densimeter Glazen apparaat met schaalverdeling voor het meten van het suikergehalte in de te maken mede. Meet de s.m. van de vloeistof.
- IJzerbreuk Kenmerk : Verkleuren van de mede. Van blauwachtig naar zwart.
Oorzaak : De most of mede is in contact geweest met een ijzeren voorwerp.
Remedie : De mede behandelen met tannine. Te beginnen met 1 gram op 10 liter mede.
Voortaan houten, plastic, geëmailleerd of RVS gereedschap gebruiken.
- Keldersmaak Kenmerk : Een muffe smaak. Soms is de mede verkleurd.
Oorzaak : De gebruikte honing en mogelijk de ingrediënten zijn geïnfecteerd door een schimmel.
Te lang wachten met het afhevelen van de droesem.
Remedie : Afhevelen van eventuele droesem en sulfiet erbij doen (2 gram per 10 liter).
- Klaren Helder worden van de mede, gaat sneller bij lagere temperatuur
- Logboek Logboek voor het noteren van de handelingen, data van werkzaamheden, bijzonderheden en gebruikte ingrediënten. Te gebruiken als geheugensteun bij de uitgevoerde handelingen.
- Most Te vergisten (vruchten)sap, de gistende vloeistof.
- Muizengeur Kenmerk : De geur van een niet op tijd schoongemaakt muizenhok.

Oorzaak : De most bevatte tijdens de gisting té weinig zuren.

Remedie : Zuurgraad van de mede corrigeren en 1 gram sulfiet per 10 liter toevoegen. Zo koel mogelijk bewaren.

- Oxidatie Kenmerk : De mede verkleurt naar bruin. Ruikt naar roest, smaakt vaak scherp. Oorzaak : Zuurstof is verbinding aangegaan met mede. Remedie : Medevat voldoende afvullen na het hevelen.

Oxidatie treedt op bij een teveel aan zuurstof, of te vaak overhevelen, maar kan ook komen door een droog staand waterslot

- Rotte eieren Kenmerk : Geur van rotte eieren. Oorzaak : Het gebruik van vruchten waarvan de planten/struiken/bomen overmatig zijn bemest. Teveel sulfiet gebruikt.

Remedie : Op tijd afhevelen van de droesem.

- Schimmelgeur Kenmerk : De geur en smaak van schimmel en soms een wit vlies op de mede.

Oorzaak : Infectie van de most door onreine vruchten of het gereedschap.

Meestal is het alcoholgehalte bij een door schimmel geïnfecteerde mede (nog) laag.

De schimmel breekt de alcohol af en zet deze om in koolzuur en water.

Remedie : Steek de hevel voorzichtig door het aanwezige vlies zonder dit teveel te beschadigen.

Vermijd dat stukjes vlies door de mede komen. Voorzichtig afhevelen en ervoor zorg dragen dat geen ongerechtigheden worden mee geheveld. Maak een ruime nieuwe starter (bijv.: 1 liter). Zodra de starter goed werkt, bij de mede gieten. Zorg ervoor dat het alcoholgehalte niet te laag blijft door toevoeging van vloeibare honing. Gistingsproces zal dan weer opstarten. Meten met de hydrometer.

- Starter Ook wel giststarter genoemd. In het verleden werden deze zelf gemaakt maar moest dan 48 uur van te voren worden gemaakt. De gist moest dan eerst "groeien" om het gistingsproces op gang te brengen. Nu zijn er kant en klare gisten verkrijgbaar voor de meeste soorten wijn, dus ook voor mede. Even de benodigde hoeveelheid mengen met wat suiker en warm water en een half uur later is de starter gereed om bij de most te voegen.

- Stilvallen van gisting Te koud of te warm gestaan; max. alcoholgehalte is bereikt; suikerconcentratie van de most is te hoog.

- Sulfiet Een zwavelhoudende stof die alles doodt. Wordt gebruikt voor het steriliseren van alle te gebruiken materialen. Aanmaken met een mespuntje zuur.

- Tannine Ook te gebruiken looizuur of sterke thee. Looizuur verbetert de smaak en geeft iets pikants aan de mede. Looizuur of tannine toegevoegd geeft een droge nasmaak en maakt de drank soepel.

- Tranen of de viscositeit; De viscositeit kan men goed beoordelen als men het glas bijna horizontaal houdt en de mede heen en weer walst.

Wanneer men daarna het glas rechtop houdt, vloeit de mede langs de wand van het glas naar beneden.

Hoe langzamer de mede naar beneden vloeit des te beter hij is.

Het zogenaamde tranen heeft niets te maken met de kwaliteit, maar het geeft een indicatie van de aanwezigheid van alcohol.

Hoe meer alcohol, des te beter hij traant.

- Voedingszout Gistvoedingszouten zijn diverse mineralen en sporenelementen, die aan mede toegevoegd worden met als doel het bevorderen van de gistgroei. De gisting verloopt sneller en regelmatig. Standaard ingrediënten zijn: ammonium-fosfaat of ammonium-sulfaat, magnesium-sulfaat en kalium-fosfaat.

- Zuren Als toevoeging aan het proces, te gebruiken citroenzuur en/of wijnsteen zuur,



maar kan ook met een citroen waarvan het sap overeenkomt met 4 gram citroenzuur. Citroenzuur geeft een frisse smaak en kost weinig. Wijnsteenzuur kan bij te veel de mede iets troebel houden.

- Zuur Gisten houden van zuur en de meeste micro-organismen niet.
- Zwavelbreuk Kenmerk : Een sterke zwavelgeur.
Oorzaak : Té trage gisting.
Teveel sulfiet gebruikt of de gistvoedingszouttabletten verwisseld met sulfiettabletten.
Remedie : Grondig beluchten door herhaaldelijk overgieten.
10 ml waterstofperoxide van 3% toevoegen op 10 liter mede.



Aan de slag ermee.

Wanneer is besloten om mede te gaan maken en alle spullen zijn in huis gehaald om aan de slag te gaan wil je wel weten hoe het dan verder moet.

Allereerst er voor zorgen dat alle spullen die gebruikt worden goed schoon zijn, flessen, slangen, trechter, waterslot en al die zaken worden gespoeld of even ondergedompeld in een oplossing van een theelepel sulfiet in halve liter gekookt, maar afgekoeld water. Een mespunt (citroen)zuur hieraan toegevoegd zal de werking versterken.

Bij een droge mede gaat men uit van 2,5kg honing in 10 liter, voor een zoetere mede wordt 3,5 kg honing gebruikt.

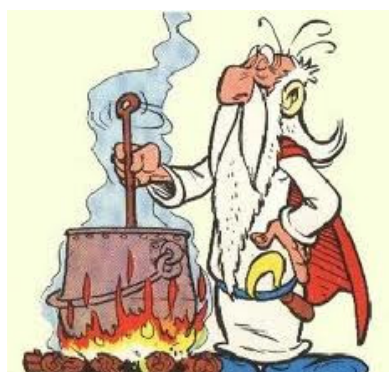
Om het gewenste alcoholpercentage, in combinatie met de juiste hoeveelheid honing te berekenen is een eenvoudige formule te gebruiken, n.l.: $25 \times \% \text{ alcohol} \times \text{inhoud fles of vat}$, geeft het aantal grammen honing wat nodig is.

Een voorbeeld; men wil 12% alcohol en gebruikt een 10 liter fles, de hoeveelheid honing is dan;

$$25 \times 12 \times 10 = 3000 \text{ gram honing, of een ander voorbeeld,}$$

men wil 11% alcohol voor een tafelmee en heeft een 25 liter fles beschikbaar;

$$25 \times 11 \times 25 = 6875 \text{ gram honing.}$$



Bij de bereiding wordt steeds geschreven dat men de honing in het water even aan de kook moet brengen, hierna moet het schuim met een schuimspan worden verwijderd. Het schuim dat ontstaat, is afkomstig van reststoffen in de honing zoals was en stuifmeel.

Een andere methode waarbij de honing niet zo wordt verhit zal het proces en de duur van het klaren verlengen. Wil men het klaren versnellen dan kan pectinenase (pectoenzym) worden gebruikt voor het helder worden van de mede.

We gaan om te beginnen uit van een fles van 10 liter en een alcohol gehalte van 12%. Hiervoor is nodig $25 \times 12\% \times 10 \text{ liter} = 3000 \text{ gram honing}$. Bij een s.m. van 1,25*)¹ ca 2,4 liter honing.

In een grote pan brengen we ca 6 liter water aan de kook en voegen daar dan de honing aan toe. Goed roeren zodat de honing geheel oplost in het hete water.

De hoeveelheid vloeistof is dan 6 liter water en 2,4 liter honing, totaal 8,4 liter vloeistof.

*)¹ Het s.m. van honing is variabel en ligt tussen de 1,2 en de 1,7. Dat is geheel afhankelijk van de soort honing, de dracht en het vochtgehalte. Voor de berekening in dit voorbeeld gaan we uit van 1,25 maar kan dus altijd afwijken!

Het geheel af laten koelen tot 25°C en af en toe het geheel goed doorroeren, en zorgen dat alle honing is opgelost.

Ondertussen wordt het gistvoedingszout en het wijnsteenzuur afgemeten en opgelost in een kopje (gekookt) water.

Voor 10 liter vloeistof hebben we nodig;

- 13 gram gistvoedingszout,
- 25 gram wijnsteenzuur,

Voor een droge mede kan men 20 gram wijnsteenzuur per liter gebruiken, en voor een zoetere 30 gram per 10 liter.

Zorg dat er dan ook een flinke beker sterke thee gereed staat voor de tannine.

Wanneer de vloeistof is afgekoeld tot 25°C kan e.e.a. onder goed roeren worden toegevoegd.

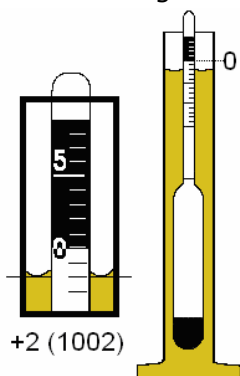
Inmiddels kan ook de kant en klare "mede" wijngist - ook starter genoemd -, gereed gemaakt worden.

Uit het zakje wijngist gebruiken we de hoeveelheid die is aangegeven, als er een fles mede wordt ingezet alle gist gebruiken.

Geen aangebroken zakjes giststarter bewaren.

1 gram is voldoende voor 10 liter, en wordt in lauw (gekookt) water en met een schepje suiker flink geroerd en na 25 minuten na het maken ervan aan de most toegevoegd.

De aanwezige suikers in de te maken mede kunnen worden gemeten met een Hydro- of densimeter.



Vul een maatglas voor 80% met mede en laat de meter hierin drijven.

Zorg ervoor dat de meter volledig vrij drijft.

Laat de meter even draaien in het maatglas, zodat er geen luchtballen meer aanhangen. Luchtballen aan de meter kunnen de meting beïnvloeden.

Wanneer de meter een waarde aangeeft van 1005 of lager dan is de mede droog.

Bij een waarde van 1005 tot 1010 is de mede medium, en geeft de meter een waarde aan van 1010 of hoger dan is mede zoet.

De volgende stap is het geheel in de 10 liter fles gieten.

De fles is goed uitgespoeld met de sulfietoplossing, en nagespoeld met gekookt water, dat is afgekoeld.

Bij het ingieten moeten we er voor zorgen dat er niet te veel lucht bijkomt, dat kan door langs de wand van de fles, deze te vullen.

Ook kan nu gelijk de zuurmeting plaats vinden.

De beste manier is meting met een pH-meter en de indicatie ligt op ca. pH 3,5.

Te veel zuur kan worden opgelost met verdunning en te weinig kan worden opgelost door toevoeging van 10 - 15 gram (citroen)zuur per 10 liter

De stop en het waterslot in de fleshalopening drukken en dan de fles op ruime kamertemperatuur wegzetten, dus niet in een koude hoek op de vloer, maar boven op een kast.

Vergeet niet het waterslot te vullen, dat kan met een kleine hoeveelheid van het "sulfietwater".

Hierdoor krijgen bacteriën niet de kans om binnen te dringen.

Ga nu ook gelijk het logboek invullen met alle gegevens van gebruikte hoeveelheden, suikergehalte, tijdstip van vullen e.d.

Het gistingproces gaat nu starten, maar gaat soms snel en soms langzaam.

Het kan na enkele uren zijn, maar kan ook wel 20 uur duren voordat de gisting start.

Ook hier weer: geduld hebben!

Je zult merken dat de 10 liter fles, slechts voor ruim $\frac{3}{4}$ is gevuld.

De reden hiervoor is dat er ook wel eens een heftige gisting plaats kan vinden.

De hoeveelheid schuim die kan ontstaan, zal dan de fles vullen en door het waterslot heen, uit de fles komen.



Een kleverige en plakkerige smeerbende is het gevolg.

Maar soms gaat het ook heel rustig.

Wacht dus die eerste gisting af en ga, na dat dit heeft plaats gevonden de fles afvullen tot in de hals met gekookt, maar afgekoeld water.

En nu eerst wachten op wat er gaat gebeuren!

Een "open" gisting kan ook worden uitgevoerd.

Water en honing aan de kook brengen en regelmatig roeren om aan branden te voorkomen. Laat het even koken waarna het schuim er wordt afgeschepd.

Dat schuim kan worden gebruikt voor het bakken van een cake of koekjes! De vloeistof door een (thee/droog) doek gieten in de emmer, de voedingsstoffen, tannine of thee en citroenzuur of wijnsteenzuur toevoegen en na afkoeling ook de giststarter toevoegen.

De eerste dagen kan dan een heftige gisting plaatsvinden met schuimontwikkeling. De emmer goed afgesloten houden met doek of deksel zodat geen besmetting met schimmels of bacteriën kan optreden.

Ook iedere dag even roeren.

Wanneer na enkele dagen de gisting rustiger wordt kan de inhoud van de emmer worden overgegoten in de glazenfles en deze afsluiten met het waterslot. De fles vullen tot vlak onder de stop.

Het gistingsproces is te volgen door de hoeveelheid luchtbelletjes die langs de rand van de fles opstijgen en in het waterslot voor zichtbaar en hoorbaar zijn door de luchtballen die daar ontsnappen.

Bij het maken van een zoete mede kan het suikergehalte te hoog worden voor de gist om te werken, dan moet er honing worden achtergehouden om later toe te voegen of het geheel kan over 2 flessen worden verdeeld, tot na de eerste gisting.

Na ca één maand is de eerste gisting voorbij en kan worden overgeheveld. Het bezinksel kan worden verwijderd en bestaat o.a. uit dode gistcellen, die moeten eruit.

Het beste is om direct weer in een 10 liter fles over te hevelen. Wanneer geen fles voorradig is dan tijdelijk maar in een emmer.

Eerst de fles goed schoonmaken en dan weer vullen, waarbij voorkomen moet worden dat te veel lucht wordt toegelaten.

Extra lucht kan oxidatie veroorzaken en een verstoring van het gistingsproces.

Weer afsluiten met het waterslot en al je handelingen goed noteren in het logboek.

De fles kan nu bij 18°C worden weggezet, de gisting krijgt rustig de tijd.



Overhevelen en dat gaat als volgt:

De fles op een tafel of aanrecht plaatsen zonder dat aan de fles wordt geschud, anders zal het bezinksel op dwarrelen in de vloeistof.

Verwijder voorzichtig het waterslot met de afsluitdop zonder dat de vloeistof in de fles komt. Sulfaatwater willen we niet in onze mede hebben!

De hevelbuis voorzichtig in de fles laten zakken tot op de bodem, de gaatjes moeten boven de bezinksellaag zijn.

Eén van de vele leuke taken is aan de slang zuigen totdat de (toekomstige) mede eruit stroomt en dat in de nieuwe fles laten lopen.

De fles weer bijvullen tot in de hals met gekookt en afgekoeld water.

Wanneer er slechts een kleine hoeveelheid moet worden bijgevuld kunnen er een aantal – wel goed schoongemaakte- glazen knickers in de fles worden gedaan als volumevulling, dat voorkomt verdunning van de mede.

Ook nu weer het maatglas geheel vullen en met de hydrometer het suikergehalte meten.

Met de alcoholmeter kan ook alvast worden geoefend om het alcoholpercentage te meten.

Slechts een indicatie, omdat er nog veel suikers moeten vergisten geeft dit een vertekend beeld.

Gebruik voor het bepalen van het alcoholpercentage een alcoholmeter of vinometer. Dit is een eenvoudig en goedkoop instrument om het alcoholgehalte (in volumepercenten) van de mede te bepalen.

Het heeft één beperking: het werkt slechts betrouwbaar bij een droge mede. Als je het alcoholgehalte van een zoete mede wilt meten of wanneer je een hoog alcoholpercentage verwacht, dan is het beter om de mede te verdunnen met exact dezelfde hoeveelheid water (bijvoorbeeld: 10 ml mede en 10 ml water).

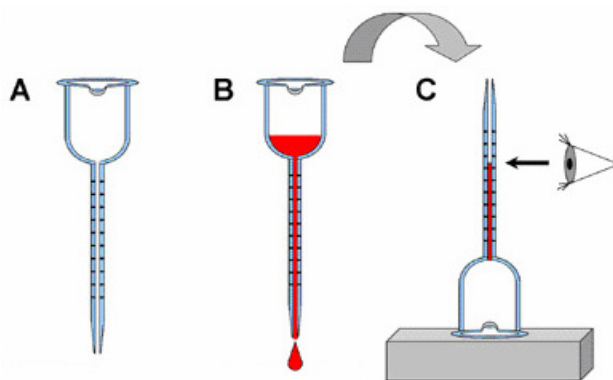
Het resultaat dat de vinometer dan aangeeft moet je achteraf weer vermenigvuldigen met twee. Als de vinometer dus 5% alcohol aangeeft in de verdunning, dan heeft de mede 10% alcohol.

De vinometer werkt volgens het capillaire principe, het meet dus eigenlijk de viscositeit, die afhankelijk is van de water/alcohol verhouding (zo lang suiker de meting niet verstoort!). Het instrument is gemaakt van glas en bestaat uit een vultrechtertje met een capillair buisje.

Op het buisje is een schaalverdeling aangebracht, die het alcoholgehalte aangeeft. (A)

De werkwijze is als volgt:

- Vul de trechter van de vinometer met een klein beetje mede. (B)
- Wacht tot ongeveer 5 druppels onderuit het buisje vallen. Als dit niet snel genoeg gebeurt blaas dan even licht aan de kant van de trechter.
- Druk een vinger op het gaatje onderaan de vinometer en draai deze dan 180 graden om.
- De vinometer met de trechter naar beneden op een vlak en waterpas oppervlak plaatsen. (C)
- Het vloeistofniveau in het buisje zal langzaam zakken en uiteindelijk blijven staan op een bepaald niveau op de maataflezing. Hier lees je het alcoholgehalte af.
- Neem het gemiddelde van een paar metingen.
- Reinig de vinometer goed. Bij vervuiling van het capillair zal geen nauwkeurige meting meer plaatsvinden!
-



Om de vinometer te ijken kun je een aantal keren een bestaande (commerciële) mede of wijn meten.

Het verschil tussen het alcoholgehalte dat de vinometer aangeeft en het alcoholgehalte volgens het etiket op de fles kun je dan met je toekomstige metingen verrekenen.

Ook kun je water als ijk middel toepassen, waarbij de waarde het getal 0 zou moeten aangeven.

De gemeten afwijking moet je ook weer verrekenen met de gemeten waarde in de mede.

Omdat temperatuur een belangrijke rol speelt bij de meting van viscositeit, is het van belang om hier strikt mee om te gaan en bij elke meting dezelfde temperatuur na te streven.

Het eindresultaat van de meting geeft het volumepercentage aan.

Je kunt dit omzetten naar gram alcohol per liter door te vermenigvuldigen met 0,8.

Het suikergehalte wordt gemeten met de hydrometer, en geeft antwoord of we te maken hebben met een droge, een zoete of een medium mede.

Na zes maanden kan de 2^e heveling plaats vinden. De mede zal al redelijk helder zijn geworden. Het hevelen gaat weer op dezelfde wijze.

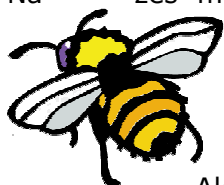
Ook nu weer meten van s.m.

De hydrometer geeft 1,000 aan wanneer alle suikers zijn verbruikt voor de gisting, of iets minder bij een droge mede, omdat de alcohol zorgt voor een lagere dichtheid kan dit iets afwijken.

Alcoholgehalte en suiker meten en alles noteren in het logboek.

Pas als er geheel geen gisting meer optreedt kan worden besloten om de mede in flessen te gaan afvullen, ofwel te gaan bottelen.

Maar dat helder worden kan ook wel eens 12 maanden zijn, geduld en geduld, dat moet je hebben.



Bewaren van de mede kan het beste op fust, dat wil zeggen in de gistingsfles zonder dode gist. Zo komt er veel minder zuurstof bij de mede dan wanneer wordt overgeheveld in (wijn)flessen.

Het bespaart bovendien veel werk.

Als je mede wilt drinken enkele flessen vullen en van een kurk voorzien en de rest in een kleinere fles met waterslot bewaren.

Zware mede, zoals van b.v. heidehoning, moet enkele jaren liggen voor ze rijp is. De verschillende geur- en smaakstoffen ontstaan heel geleidelijk.

Zo'n lange bewaring kan het beste op fust, rijping gaat beter in een grote massa dan in een kleine fles.

Controleer wel geregeld of er nog vloeistof in het waterslot staat.

Af en toe, b.v. om de 6 maanden, proeven mag natuurlijk ook, vind je de mede lekker, drink hem dan op en wacht niet langer.

Wil je een fles weggeven of meedoen aan een keuring dan moet je er meer werk van maken.

Zorg voor de benodigde flessen, waarbij wit glas het mooiste is.

Maak flessen goed schoon, dat kan met een sulfietoplossing maar steriliseren in de oven gedurende 10 minuten bij 120°C is het beste.

Gebruik schone en nieuwe kurken, die een dag van te voren in koud water zijn ondergedompeld. Een theelepel glycerine aan het water toegevoegd vereenvoudigt het "kurken".

Kurken zijn er in drie kwaliteiten, 1^e kwaliteit voor mede die langer dan drie jaar bewaard gaat worden, 2^e kwaliteit die tussen 1,5 en 3 jaar onder de kurk mag blijven en de 3^e kwaliteit voor gebruik binnen 1,5 jaar.

Kunststof uitvoeringen zijn ook verkrijgbaar, die zijn minder gevoelig voor ziekten of bacteriën en kunnen direct worden gebruikt.

De flessen afvullen op de manier van hevelen, de kurk aanbrengen met het kurkapparaat en wanneer je er enkele wilt bewaren deze liggend wegleggen.

Het liefst iets schuin zodat de kurk nat blijft.



De kurk wordt in het kurkapparaat gezet, het kurkapparaat wordt dan op de fleshals geplaatst en met een flinke klap van een houten hamer op de kop van het kurkapparaat wordt de kurk in de fles gedreven.

Een advies is toch wel om de fles in een bak te zetten op een stevige ondergrond.

Een enkele keer, en vooral bij niet te veel ervaring wil het wel eens mis gaan.

Een flesinhoud mede op de vloer is dan niet alleen zonde van het werk maar ook een heleboel vocht op de grond!!

De fles voorzien van sier- of krimpcapsule geeft je eigengemaakt product een professioneel uiterlijk.

Maak een mooi eigen etiket dat zal het aanzicht van de fles

verhogen.

En is als geschenk aan dierbare of goede vrienden een dankbare attentie.

Zelf consumeren is natuurlijk ook een mogelijkheid!



Proost alvast!

Keuring en herkenning.

Bij honingkeuringen worden steeds vaker andere bijenproducten aangeboden zoals dus ook mede. Mede valt onder klasse 14 binnen het reglement van honingkeuringen, opgesteld door de "Nederlandse Commissie voor Bijenproducten".

Een instructie en keuringsformulier is hiervoor ontworpen en bij een uitstekende kwaliteit en presentatie kunnen maximaal 10 punten worden gescoord.

De mede moet in een standaard blanke fles van 0,75 l worden ingeleverd.

Zijn er geen blanke flessen gebruikt, maar bruine, groene of gele, dan wordt de inzending uit de keuring genomen.

Tijdens de keuring worden bekeken de kleur, het bezinksel, etiket, kurk plaatsing en beschadigingen, en de buitenzijde van de fles op reinheid, lijmresten en vlekken.

De kleur van de mede moet mooi goud kleurig zijn voor een goede klassering.

Na het openen wordt er geroken, geproefd en gemeten.

Geproefd worden afdrank, zoet, droog of medium, of er een echte honingsmaak aanwezig is, maar ook of dat er geen vreemde "luchtjes" aanwezig zijn, anders dan een honinggeur.

Gekeken wordt er naar de "benen", ofwel de viscositeit van de drank, ook tranen genoemd.

De viscositeit kan men goed beoordelen als men het glas bijna horizontaal houdt en de mede heen en weer walst. Wanneer men daarna het glas rechtop houdt, vloeit de mede langs de wand van het glas naar beneden. Hoe langzamer de mede naar beneden vloeit des te beter hij is.

Het zogenaamde tranen heeft niet echt iets te maken met de kwaliteit, maar het geeft wel een indicatie van de aanwezigheid van alcohol. Hoe meer alcohol, des te beter hij traant.

Het alcohol gehalte wordt gemeten en moet overeenkomen met de vermelding op het etiket.

Een mede hoeft niet persé een alcoholpercentage van 12% te hebben.

Hogere en lagere waarden zijn ook mogelijk. Een mede met een lager alcoholpercentage dan 12% is echter minder lang houdbaar.



Body, afdrank worden door de keurmeesters nauwkeurig bekeken en geproefd, de smaak moet fris, fruitig, kruidig of bloemachtig zijn.

Op de fles - waarvan de inhoud met trots is gemaakt - mag een mooi etiket niet ontbreken.

Natuurlijk een zelf gemaakt etiket waarop als belangrijkste vermeldingen moeten staan:

- naam en adres van de maker,
- Alcoholpercentage van de mede,
- Inhoud van de fles,
- Ingrediënten indien aanwezig.

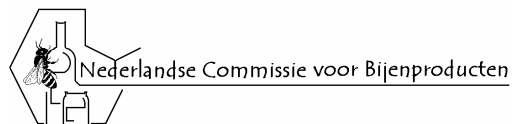
Ook de vermelding van **Nederlandse Honing** moet op het etiket staan.

Voorbeeld: **Nederlandse bloemenhoning**, of **Nederlandse koolzaadhoning** etc.

Wanneer de herkomst van de honing niet bekend is door aankoop bij een supermarkt als voorbeeld zal de vermelding in overeenstemming met de etikettering van de aangekochte honing moeten zijn.

De Nederlandse Commissie voor Bijenproducten heeft een keuringsreglement samengesteld om te gebruiken als leidraad en handleiding bij honingkeuringen.

Het keuringsreglement wordt gebruikt door keurmeesters en door organisaties en afdelingen die keuringen organiseren.



Voor het keuringsformulier **Klasse 14** en de daarbij behorende keuringsinstructie verwijzen wij naar bijlage of het keuringsreglement op het internet;

www.bijenhouders.nl/downloads/honingkeuringsreglement

Recepten en bij(en)producten.

Net als bij wijnen zijn er voor mede verschillende soorten te bereiden, zowel in alcoholpercentage, smaak, body en bouquet.

Dat heeft natuurlijk allemaal te maken met de keuze van de gebruikte honing en toe te passen fruitsoorten, kruiden, specerijen en andere toevoegingen.

Zomerhoning is de beste keuze om een fruitige mede te verkrijgen.

Natuurlijk zijn andere honingsoorten ook te gebruiken, zoals koolzaadhoning of lindehoning die een frisse smaak zullen geven.

Zwaardere honingsoorten geven dan ook een sterkere smaak aan de mede, heidehoning geeft een kruidige smaak.

Fruitmede, mag geen mede heten, bestaat uit honing en geheel of gedeeltelijk het sap van gerijpt fruit.

Dit soort mede's rijpen veel sneller dan mede alleen van honing gemaakt.

Hiervoor kan bijna alle fruit worden gebruikt zoals appel, peer, kersen, aal- rode- zwarte of bosbes, maar ook aardbei, braam, framboos, sinaasappel, druiven of vlierbes.

Toevoegingen van rozijnen, jeneverbes of blad van de walnoot worden door medemakende imkers in hun recepten veelvuldig gebruikt.

Ook andere kruiden kunnen hiervoor in aanmerking komen, bv kruidnagel, laurierblad, kaneelpoeder, tijm.

Zoveel imkers zoveel smaken en over smaak valt niet te twisten!

Wanneer het maken van mede eenmaal onder de knie is kan men met de verschillende toevoegingen rijkelijk experimenteren om iets BIJzonders onder de kurk te hebben.

Maar alleen honing met water, door gisting verkregen, mag de naam mede dragen!

Enkele voorbeelden en recepten;

Droge mede,

Deze mede is de basis, dus zonder andere ingrediënten, sapjes, smaken en dergelijke.

Voor 5 liter mede gaan we uit van 4 pot honing van 450gram in totaal 1800 gram en dat zal 14% alcohol gehalte van de mede worden bij gebruik van een mede giststarter: $25 \times 14 \% \times 5 \text{ l} = 1750 \text{ gram}$.

Kook 3 liter water, na de kook de honing toevoegen en goed roeren, op deze manier zal er nauwelijks schuim ontstaan.

Wanneer het geheel is afgekoeld tot ca 25°C een theelepel gistvoedingszout, 13 gram wijnsteenzuur en een kop sterke thee (t.b.v. de tannine) doorroeren.

Inmiddels heb je de wijngist ook gereed door 1 gram op te lossen in ca 10ml lauw water van 25-27°C, te mengen met 1 theelepel suiker. Wanneer dit goed doorgeroerd is, na ca 25 minuten toevoegen en doorroeren.

Het geheel in de 5 literfles overgieten en afsluiten met een gevuld waterslot.

Giet voorzichtig over langs de kant van de fles om schuimvorming en te veel luchttoetreding te voorkomen.

Wanneer er te veel vloeistof is, dit in een aparte fles doen en deze afsluiten met een wattenprop of waterslot, en ruimte laten voor schuimvorming.

Na de eerste heveling aanvullen tot onder het waterslot.

Inmiddels heb je ook de suikermeting uitgevoerd met de hydrometer in het maatglas.

Alle gegevens noteren in het logboek en de fles weg zetten bij kamertemperatuur.

De gisting zal starten met schuimvorming, soms kan het ook wel 12 – 24 uur duren voordat de eerste gisting begint.

Appelmede,

Hiervoor wordt sap van de appel gebruikt in plaats van water.

Het sap kan afkomstig zijn door persing of verkregen door gebruik te maken van een "Weck-ketel" met "sap-win-opzet" of met een stoomextractor.



Deze mede geeft een volle prettige smaak, ook afhankelijk van de soort appel.

Er moet wel pectinase worden gebruikt om de mede te laten klaren.

Er blijven n.l. vrij veel reststoffen achter die het proces van helder worden vertragen.

Benodigd voor een 25 liter fles: 10 kg honing, 32 gram voedingszout, 63 gram wijnsteenzuur 3 koppen sterke thee, zakje wijn- of medegist.

De appels zijn natuurlijk belangrijk hierbij en dan te rekenen op een kleine 20 liter appelsap.

Mousserende mede,

Benodigd: 1500 gram honing, 3,5 liter water, medegist, voedingszout en wijnsteenzuur.

Het water aan de kook brengen en daarna af laten koelen tot 50 - 60°C, en hierin de honing goed oplossen. Af laten koelen tot ca 25°C waarna gist en voedingszout kunnen worden toegevoegd.

Vul de 5 literfles niet helemaal tot aan de hals en sluit af met het waterslot. Restant in een fles afgedicht met een pluk watten of ook met een waterslot.

Zet beide flessen op een warme plaats.

Na de eerste wilde gisting kan de grote fles worden bijgevuld met de rest uit de kleine fles.

De flessen ook van buiten goed schoon houden.

Nadat de eerste, soms wilde gisting voorbij is, de flessen weg zetten op een koelere plaats, en laat ze daar een week of drie staan.

Dan overhevelen en zonodig bijvullen.

De fles weer afsluiten met een waterslot.

Na 6 maanden de mede overhevelen in een schone fles van 5 liter en 60 gram honing, opgelost in een kop gekookt water toevoegen wanneer dit is afgekoeld.

Goed mengen met het geheel en bottelen in sterke (champagne)flessen waarvan de kurken zijn vastgezet met een touwtje of dun ijzerdraad.

Mede met wijn,

Voor een bijzondere wijn met honing kan men heel goed een Duitse moezelwijn gebruiken als basis maar een witte huiswijn van de super uit de buurt kan natuurlijk ook. De basis bepaalt natuurlijk uiteindelijk de smaak, geur en bouquet van de mede(wijn).

Gebruik hiervoor 1500 gram honing per 10 liter wijn.

Giststarter, voedingszout en wijnsteenzuur toevoegen en ca 14 dagen laten staan gisten.

Daarna overhevelen in schone fles en weer zonodig bijvullen.

Mede met diverse specerijen,

Als basis gebruikt men weer de verwijzingen zoals bij de droge mede beschreven. Mede met kruiden kunnen een hoger alcoholpercentage goed hebben en hierbij kun je dus uitgaan van een $\frac{3}{4}$ pot honing (ca 300gram) per liter mede.

Voor kruiden zijn vele mogelijkheden en variaties te bedenken.

Experimenteer hier voorzichtig mee, soms is een kleine hoeveelheid al te veel!

Voor 25 liter kan men gebruiken 7 gram vlierbloesem, 7 gram salie, 4 laurierblaadjes, takje tijm, 7 kruidnagels en een klein snuifje kaneelpoeder, het geheel even voor het koken toevoegen, afkoelen en dan overgieten in de fles en gist, voedingszout en wijnsteenzuur toevoegen.

Klaren van de mede, overhevelen en laten rusten tot de mede helder is en geheel is uitgist.

Ook hier weer geduld..... en met een aantal mooie kruiden toe te voegen, krijgt men een heerlijke likeurmede waar extra van genoten kan worden.

Op het internet zijn altijd veel varianten van recepten te vinden. Maar ga pas experimenteren als de basis van het mede maken onder de knie is. Het is zonde van het werk en de materialen wanneer het niet aan de verwachtingen voldoet en het geheel afgevoerd wordt door het bekende putje ...!!

Om wijn te klaren kan men gebruik maken van een betrouwbaar merk klaringsmiddel, of pectinase en dat volgens bijsluiters en instructie gebruiken.

Een andere manier om mede te klaren is het toepassen van eiwit, hiervoor gebruik je het wit van een ei, geklopt in 0,25 liter witte wijn of heldere mede, een snufje zout eraan toevoegen is dan genoeg om 40 liter mede te klaren.

Ook melk is een beproefd middel, 2 á 3 druppels melk in een fles van 25 liter geeft al resultaat, eventueel nog een keer herhalen.

Geef de mede steeds zelf de tijd om helder te worden, ieder toegevoegd middel kan afbreuk doen aan smaak en kwaliteit van je mede!

Honing- walnootlikeur,

Dit recept is wel niet voor mede, maar een zalig drankje met de smaak van walnoot.

Een recept van Tinus Kolsters van "het Bakhuis" Oostelbeers, www.bakhuis.net

Een pot (zomer)honing van 450 gram, een pot van 450 gram geheel gevuld met gedopte en gehakselde walnoten en een liter Brandewijn.

Los de honing op door warm te maken (< 35°C) en doe alle ingrediënten in een 1,5 liter fles.

Of verdelen in twee flessen van 0,75 liter kan natuurlijk ook.

Regelmatig omschudden en minstens drie maanden laten staan.

De fles uiteraard dichtlaten.

De noten blijven bovenin drijven dus daarom regelmatig omschudden.

Na drie maanden overhevelen in een literfles.

Daarna afhankelijk van de helderheid nog een keer overhevelen.

Heerlijk bij de openhaard, een glaasje van deze likeur, maar zonder openhaard smaakt het net zo zalig.

Het maken van mede berust dus op geduld, en je moet soms lang wachten voor dat er genoten kan worden van deze heerlijke drankjes. Heb je daar geen tijd voor probeer dan ook eens het volgende, vooral bij een koude winterdag!

Slaapdrankje,

Warm een glas of beker melk op, doe er een flinke schep honing in, roeren en de honing erin oplossen, plet er ook een rijpe banaan doorheen.

Goed warm opdrinken, direct onder de "wol" kruipen en heerlijk dromen maar.

Let op wat u nooit moet gaan doen!

- bacteriën de vrijheid geven, ofwel werk schoon,
- suiker toe gaan voegen,
- flessen warm wegzetten om proces te versnellen,
- gereedschappen en flessen gebruiken die niet schoon zijn,
- het waterslot droog laten staan,
- ongeduldig zijn, alles heeft zijn tijd nodig,
- mede lang laten staan op dode gistcellen,
- gistende mede gaan bottelen of gaan drinken (gun het de tijd om te rijpen!),
- niet gesteriliseerde flessen gebruiken om te bottelen,
- Schroefdroppen gebruiken als je de mede wat langer wil bewaren,
- jouw mede ter verkoop aanbieden,
- te veel drinken!

Volgens de [Nederlandse wetgeving](#) valt Mede onder de zwakalcoholhoudende dranken (<15% alcohol).

Producenten dienen bij verkoop van hun product accijns af te dragen aan de fiscus.

Bij verkoop van alcoholhoudende dranken dient de verkopende partij zich te houden aan de Drank- en horecawet.

Verkoop dus geen Mede aan derden om eventuele problemen met de overheid te voorkomen.

Voor eigen gebruik mogen particulieren wijn en/of bier maken, in bezit hebben, maar niet verkopen.



Notities, aanvullingen en opmerkingen.

S.G.	Alcohol % bij volledige vergisting	Grammen suiker per 10 liter
1,010	0,90	125
1,015	1,60	250
1,020	2,30	440
1,025	3,00	570
1,030	3,70	760
1,035	4,40	950
1,040	5,10	1070
1,045	5,80	1200
1,050	6,50	1320
1,055	7,20	1450
1,060	7,80	1575
1,065	8,60	1700
1,070	9,20	1825
1,075	9,90	1950
1,080	10,60	2080
1,085	11,30	2250
1,090	12,00	2400
1,095	12,70	2520
1,100	13,40	2650
1,105	14,10	2770
1,110	14,90	2900
1,115	15,60	3025
1,120	16,30	3150
1,125	17,00	3275
1,130	17,70	3400
1,135	18,40	3520

Verwijzingen, links en uitgaven met informatie over het maken van mede:

- Keuringsinstructie van Nederlandse Commissie voor Bijenproducten.
- Brochure "mede" van Koninklijke Vlaamse Imkersbond.
- Artikel "maandblad voor imkers" december 1995.
- De vermelde webpagina's in de tekst.

Dank aan Jan Enne Dees, Schipborg voor de eindredactie.

Eigen notities:

Samenstelling van deze presentatie is verzorgd door www.bitsandbees.nl
Aanvullingen, verbeteringen, op- en of aanmerkingen die deze presentatie kunnen verbeteren of aanvullen zijn altijd welkom op bijker@bijkersgilde.nl en worden bij een volgende uitgave zo nodig verwerkt.
Aan de verstrekte informatie kunnen geen rechten worden ontleend.

Logboek

Naam, nummer of codering van de Mede
Aantal liters te maken
Te maken mede(soort) Zoet / Medium / Droog
Gebruikte gistsoort
Datum en tijdstip van bereiding
Datum en tijdstip start gisting



Bijkersgilde

Ingrediënten: . Hoeveelheden:
..... .
..... .
..... .
..... .
..... .
..... .
Water . liter
Honing . gram
Gistvoeding . gram
Tannine .
Zuren .

Bijzonderheden, opmerkingen of werkzaamheden:
. .
. .
. .
. .
. .

Metingen:

s.m. vóór toevoeging van gistvoeding .
Zuurgraad . pH
Temperatuur bij bereiding . °C
Datum einde eerste gisting .
Datum verplaatsen naar koelere plek .
. .
. .
. .

Datum overhevelen:	Alcohol meting:	s.m. meting
1 ^e .	. %	.
2 ^e .	. %	.
3 ^e .	. %	.

Bijzonderheden bij of tijdens overhevelen, smaak, kleur e.d.:

. .
. .
. .
Einde gisting: .
Datum bottelen: .
Aantal flessen gebotteld: .
Gebruikte kurk, resp. kwaliteit: .

Eindbeoordeling:

Bouquet:
Smaak:
Resultaat: Zoet >1010 / Medium 1005 - 1010 / Droog <1005 (Meten met hydrometer)
Zuurgraad:
Alcoholgehalte:
Overig:

Deze pagina vindt u ook onder: www.bijkersgilde.nl/Logboek_mede.pdf