

Extrait du Buveurs

<http://www.buveurs.com>

Recette : Fabrication de l'hydromel

- Fabrication de l'alcool -

Date de mise en ligne : mardi 12 dcembre 2006

Description :

Voilà la recette pour fabriquer de l'Hydromel, une boisson alcoolisée à base de miel.

Buveurs

Ingrédients et matériel

- 7 litres de moût de vin blanc, (ou d'eau pour une recette plus authentique)
- 1,5 kg de miel,
- Une bonbonne,
- Un tissu propre, (ou un barboteur)
- Des bouteilles.
- Si le mélange est fait à base d'eau, sans le moût, il faut ajouter des levures de vin ou de champagne pour la fermentation.

Réalisation

- Mélanger les ingrédients dans la bonbonne,
 - Recouvrir avec le tissu et laisser fermenter 40 jours dans un endroit tiède,
 - Soutirer et mettre en bouteilles,
 - Attacher les bouchons,
 - Laisser au frais un mois avant de consommer.
-
- il vaut mieux stériliser les levures avec du disulfite de potassium et du sorbate de potassium puis d'y ajouter de l'acide ascorbique pour éviter l'oxydation. Pour avoir un hydromel limpide, coller (blanc d'oeuf monté en neige)

Remarques

- Conservation un an maximum.
- Le fait de remplacer le tissu par une bonde et d'un barboteur (l'air sortant de la bonbonne doit passer dans un pot rempli d'eau) permet de mieux contrôler la stérilité du produit.