Przepis na 30 l. miodu:

- 10 l. miodu akacjowego (w oryginalnym przepisie użyty jest miód koniczynowy).
- 20 l. wody.
- 150 g. imbiru.
- skórka z 3-ch cytryn bez albedo.
- sok z 3-ch cytryn.
- pożywka + drożdże do miodów.

Uwagi:
Zastosowano drożdże miodowe z firmy BIOWIN na których przygotowano MD (o objętości 1 l.). Nastaw został wykonany w trzech ratach przy stopniowym zagęszczaniu miodu. Pożywki jakie zastosowano to fosforan dwuamonowy (DAP) w pierwszej fazie fermentacji, oraz „Activit" w drugiej fazie fermentacji kiedy nastaw przekroczył procentową zawartość alkoholu około 6 – 7%. Sok z 3-ch cytryn dodano pod koniec fermentacji. Miód został nastawiony w trzech ratach. Miało to na celu zahartowanie drożdży i otrzymanie dużej, zdrowej populacji drożdży pozwalających w niekorzystnym dla nich środowisku (duża ilość cukru) przeprowadzić kompletną fermentację. Końcowy "balling" zostanie wyliczony na podstawie wartości pomierzonych w poszczególnych ratach. Miód został przygotowany "na zimno" bez podgrzewania brzeczki.

Miód fermentował w temperaturze 18 -19° C.

Wykonanie:
Matka drożdżowa (MD) 1,0 l. na niewielkiej ilości miodu (czubata łyżka stołowa) z dodatkiem niewielkiej ilości DAP. Wodę z miodem zagotowano i po ostudzeniu dodano drożdży miodowych firmy BIOWIN. Po 48h namnażania w temp. 25° C. MD jest gotowa.

I RATA

- 4 l. wody.
- 1 l. miodu akacjowego.
- 150 g. obranego i drobno pokrojonego imbiru.
- skórka z 3-ch cytryn.

- 3 g. pożywka DAP.
- 1 l. przygotowanej wcześniej MD.

II RATA

- 10 l. wody.
- 4 l. miodu akacjowego.
- 4 g. pożywki DAP.

III RATA

- 5 l. wody.
- 5 l. miodu akacjowego.
- 0,33 l. miodu gryczanego (dla zagęszczenia aby osiągnąć Bx (Blg) trójniaka 36°).
- 15 g. pożywki „ACTIVIT”.

Poziom pH miodu po dodaniu trzeciej raty wynosił pH=3,8. Miód na drożdżach miodowych BIOWIN pracował bardzo dobrze, równomiernie i stabilnie. Aromaty z rurki fermentacyjnej nadzwyczaj przyjemne. Po osiągnięciu poziomu cukru Bx=4° miód zatrzymał się i nastąpiło zlanie znad osadów oraz dokwaszenie sokiem cytrynowym. Ponieważ charakter tego miodu wymaga więcej cukru, miód został dosłodzony do poziomu Bx=7
°
innym miodem pitnym, bardzo słodkim bez dodatków (miodem naturalnym). Smak miodu jest bardzo interesujący, kompozycja wydaje się znakomita. Nuty imbiru, aromatów cytryny i miodu świetnie się uzupełniają.