Historia miodu pitnego jest tak stara jak stare jest bartnictwo a nawet starsze i sięga czasów, gdy nasi przodkowie podbierali miód dzikim pszczołom. O ile nie podlega dyskusji, że miody pitne na naszych terenach były wyrabiane od dawien dawna a ich jakość sławna była w szerokim świecie, to nie możemy uważać się za jedynych dziedziców tego szlachetnego trunku. Miody pitne znane były we wszystkich starożytnych krajach. Lecz tylko w krajach o niesprzyjającym klimacie do hodowli winogron i możliwości wyrabiania dobrych win, doprowadzono kunszt wyrabiania Miodów Pitnych do perfekcji.

„ Miód pitny jest to napój alkoholowy, o charakterze zbliżonym do wina, uzyskany w drodze fermentacji alkoholowej rozcieńczonego woda miodu pszczelego, czyli tzw. brzeczki miodowej. Brzeczka miodowa może zawierać tylko miód i wodę lub może być również zaprawiana dodatkowo chmielem, korzeniami, ziołami lub sokami owocowymi dając miody najróżniejszych gatunków i typów." - tak określił miody pitne wielki ich znawca i propagator profesor Jan Cieślak.

Ze względu na bogactwo i różnorodność Miodów Pitnych stosując pewne kryteria dzielimy miody pitne ze względu na:

- stopień rozcieńczenia brzeczki wodą
- sposób doprawienia brzeczki
- sposób sporządzania brzeczki

Podział Miodów Pitnych w zależności od stopnia rozcieńczenia brzeczki wodą.

Podstawowy podział Miodów Pitnych wynika z proporcji ilości użytego miodu do ilości wody, w której został rozpuszczony w wyniku czego powstała tzw. brzeczka miodowa. Należy tu zwrócić uwagę, że jest to proporcja objętościowa a nie wagowa. Jeden litr miodu waży 1,4 kg i jest to istotne, gdy nie używamy świeżego miodu, tzw. potoki, lecz już skrystalizowanego.

Półtorak – jest to miód pitny otrzymany z 1 l miodu i 0,5 l wody, co daje gęstość brzeczki Blg 57-66, okres dojrzewania 10 lat.
Dwójniak – jest to miód pitny otrzymany z 1 l miodu i 1 l wody, co daje gęstość brzeczki Blg 45-53, okres dojrzewania 5 lat.
Trójniak – jest to miód pitny otrzymany z 1 l miodu i 2 l wody, co daje gęstość brzeczki Blg 31-37, okres dojrzewania 2 lat.
Czwórniak – jest to miód pitny otrzymany z 1 l miodu i 3 l wody, co daje gęstość brzeczki Blg

25-29, okres dojrzewania 1 rok.
Piątak – jest to miód pitny otrzymany z 1 l miodu i 4 l wody, co daje gęstość brzeczki Blg 16-24, okres dojrzewania 6-8 miesięcy.

Decydując się na któryś z powyższych miodów należy pamiętać, że drożdże posiadają ograniczoną zdolność przerobową cukru. Innymi słowy nie uda się nam otrzymać słodkiego czwórniaka lub wytrawnego dwójniaka.Nie ma również obowiązku trzymania się ściśle podanych powyżej proporcji. Spotkać się można, oprócz podanych tutaj miodów, z miodami pośrednimi, np. jeśli 1 litr miodu rozpuścimy w 1.5 l wody to otrzymamy tzw. półdwójniak. Gęstość brzeczki ma też istotne znaczenie przy fermentacji i czasie dojrzewaniu miodów. O ile fermentacja czwórniaka i trójniaka nie powinna nastręczać trudności o tyle dwójniak i półtorak ze względu na dużą zawartość cukru w chwili startu wymaga szczególnych starań, o których powiem później przy omawianiu procesu przygotowania i fermentacji brzeczki.

Podział Miodów Pitnych ze względu na sposób doprawiania brzeczki.Ten podział obejmuje zasadniczo cztery grupy.

Miody naturalne.
Są to miody, które składają się tylko z miodu i wody z dodatkiem kwasku cytrynowego. Do „miodów naturalnych" używa się miodów o wyrazistym zapachu i smaku, który sam w sobie zapewnia niepowtarzalność takiego trunku. Do jednych z najsławniejszych miodów naturalnych należą tzw. Miody Kowieńskie wyrabiane z miodu lipowego.

Miody chmielone.
Jeśli do miodu naturalnego dodamy chmielu to otrzymamy tzw. miód chmielony. Możemy zdecydować poprzez odpowiedni wybór chmielu czy interesuje nas aby nasz miód posiadł od chmielu goryczkę zawartą w alfa-kwasach (chmiele goryczkowe „Marynka", „Izabela") czy tylko piękny aromat (chmiel aromatyczny „Lubelski"). Należy jednak pamiętać, aby nie zwiększać dawek podanych w przepisach, ponieważ niewielka ilość chmielu 5 – 10 g na 10 l brzeczki jest ilością, która pozytywnie wpłynie na smak miodu. Zwiększenie tej ilości może doprowadzić do wręcz odwrotnego efektu i sprawi, że miodu nie da się pić. Pozwolę sobie zacytować radę z XIX w. Receptariusza: *„Wszystkie podane wyżej przepisy dają miody arcyszlachetne, w woni i smaku przyjemne, dodać tylko wypada, że kto by sobie życzył – może dodatek chmielu w nich zupełnie opuścić, podwyższać zaś dawki chmielu nikomu nie radzę. Przepisy zawierające wyższe dawki chmielu, są złe, i niezawodnie nigdy podług nich miodów syconych nie robiono, miód bowiem z wyższą dawką chmielu zrobiony smakuje wprost wstrętnie."* (Miody Pitne - Jan Rogala)

Miody korzenno-ziołowe.
W przypadku tych miodów do brzeczki dodajemy przyprawy korzenne i/lub ziołowe. Do najczęściej używanych należą cynamon, imbir, ziele angielskie, korzeń fiołka, płatki róży, jałowiec, korzeń kozłka lekarskiego, goździki, wanilia, mięta itp. Obecnie mamy do dyspozycji przyprawy i zioła, które nie były dostępne naszym przodkom ale nie znaczy, to że skoro oni ich nie stosowali to nam też nie wolno. Wręcz przeciwnie możemy stosować wszelkie możliwe kombinacje zachowując jednak zdrowy rozsądek w ilości stosowanych dodatków.

Miody owocowe.
Ostatnia z podstawowych grup miodów pitnych to miody owocowe. W przypadku tych miodów do przygotowania brzeczki część wody zastępujemy sokiem owocowym. Miody tego typu zyskują dodatkowy aromat i smak owoców, a najczęściej używanymi sokami są soki wiśniowy, malinowy, jabłkowy, agrestowy, gronowy, dereniowy ale nie znaczy to, że inne soki są gorsze albo, że się nie nadają. Stosować można każdy sok na jaki tylko przyjdzie wam ochota, z równym powodzeniem stosuje się sok z granatów jak i gruszek. Dopuszczalne jest również dodawanie więcej niż tylko sok z jednego rodzaju owoców. Ogólna zasada mówi jednie aby ilość dodawanego soku nie przekraczała 25% końcowej objętości brzeczki. Czyli 10 l. brzeczki powinna zawierać maksymalnie 2,5 l. soku. Czasami przy sokach o intensywnym aromacie i smaku już ilość 5 % (0.5 l.) jest całkowicie wystarczająca dla uzyskania pożądanego efektu.

Przedstawione tutaj podziały są podziałami teoretycznymi, których nie należy traktować sztywno i przestrzegać co do grama. Dla przykładu zaproponuję aby Państwo sami spróbowali zakwalifikować Miód Pitny przy warzeniu którego wzięto o 0,5 l. wody za mało jak dla trójniaka, dodano płatków róży i wanilię a do całości dolano soku z jarzębiny ?

Podział Miodów Pitnych ze względu na sposób sporządzania brzeczki.

Każdy Miód Pitny , czy to naturalny, korzenny czy owocowy możemy wykonać jako sycony lub niesycony zwany czasem przaśnym. Jeśli miód rozpuścimy w zimnej lub lekko tylko podgrzanej wodzie (do 40 C) to miód taki nazywamy - niesycony. Jeśli natomiast brzeczkę zagotujemy uzyskany w ten sposób miód nazywamy - sycony.

Sycenie miodów było koniecznością w dawnych czasach ponieważ otrzymywany miód pszczeli nie był takiej jakości jak obecnie. Najczęściej był zanieczyszczony woskiem i między innymi sycenie pozwalało na usunięcie dodatkowego zanieczyszczenia. Obecnie jakość otrzymywanego miodu pszczelego pozwala nam na swobodny wybór metody sporządzania

naszego miodu pitnego. Decydując się na którąś z powyższych metod należy wziąć pod uwagę parę oczywistych zasad. W czasie sycenia (gotowania) tracimy dużo lotnych substancji aromatycznych oraz niszczymy większość witamin i wartościowych związków zawartych w miodzie, ale za to pozbywamy się z niego białka oraz drobnoustrojów mogących tam występujących co z kolei ułatwia klarowanie się miodu i zapobiega przykrym niespodziankom w czasie fermentacji i dojrzewania. Warzenie brzeczki powoduje zmianę koloru miodu na ciemniejszy, tym ciemniejszy im dłużej gotujemy oraz wpływa pozytywnie na smak, który szybciej się harmonizuje.

Na Miody Pitne niesycone poleca się miód o intensywnym aromacie i smaku, którego szkoda było by utracić w czasie sycenia.
Sycić czy nie sycić, oto jest pytanie? I na to pytanie każdy musi sobie odpowiedzieć sam. Każda z tych metod ma swoje plusy i minusy, a znalezienie złotego środka jest w tym przypadku raczej niemożliwe.

Przygotowanie drożdży, brzeczki miodowej, fermentacja i dojrzewanie Miodów Pitnych.

Przygotowanie drożdży.
Tak jak do fermentacji win tak i do fermentacji miodów w obecnych czasach mamy do dyspozycji wiele odmian szlachetnych drożdży, które zostały specjalnie wyselekcjonowane pod kontem fermentacji brzeczki miodowej.
Z równym powodzeniem co tradycyjnych drożdży szlachetnych przystosowanych do fermentacji miodów pitnych, z których przygotowuje się "matkę drożdżową", można używać w tym celu drożdży aktywnych, których posiadamy bogaty wybór na naszym rynku. Ich zastosowanie ułatwia nam pracę ponieważ są to drożdże mniej skomplikowane w przygotowaniu, odporniejsze na podwyższone stężenia cukru i szybciej „wchodzące” w cykl fermentacji burzliwej. Tak samo drożdże do miodów jak i do win przygotowujemy odpowiednio wcześniej, zgodnie z zaleceniami producenta.Należy pamiętać o dodaniu pożywki dla drożdży. Z powodu niedoboru w miodzie minerałów potrzebnych drożdżom zaleca się używanie pożywek „kompleksowych” wzbogaconych o te właśnie związki.Do fermentacji brzeczki o zawartości początkowej cukru w granicy Blg 35, czyli do trójniaka, oprócz drożdże specjalnie przeznaczonych do miodów bez większych problemów możemy stosować również zwykłe drożdże winiarskie, lecz należy używać szczepów tolerujących wyższe stężenia cukru, takie jak Tokaj, Madera. Do brzeczki o większym stężeniu niż Blg 35, czyli dwójniaka i półtoraka, Matkę Drożdżową musimy dodatkowo „zahartować” czyli przyzwyczaić drożdże do wyższego stężenia cukru. W przeciwnym razie może się okazać, że środowisko naszej brzeczki jest śmiertelne dla drożdży. W tym celu sporządzamy Matkę Drożdżową zgodnie z instrukcją producenta lecz w naczyniu o pojemności około dwóch litrów, a następnie po stwierdzeniu, że fermentacja naszej MD przebiega prawidłowo i osiąga swój szczyt, tj. w ciągu 2 do 4 dni, przygotowujemy taką samą ilość brzeczki dwójniaka i dolewamy do pracującej MD.

Czyli jeśli na początek aktywowaliśmy drożdże w 0,3 l wody z cukrem, sokiem lub miodem to dolewamy następne 0,3 l ale tym razem już wody z miodem w proporcji 1:1. Zmieszanie tych dwóch płynów spowoduje, że drożdże znajdą się w środowisku zbliżonym do dwójniaka i przystosują się do niego. Operację tę możemy przeprowadzić dalej z myślą o przystosowaniu naszej MD do półtoraka i po ponownym wznowieniu fermentacji dodajemy do niej 0,6 l brzeczki miodowej w proporcji takiej jak ma półtorak czyli 0,5:1 wody z miodem. Należy jednak dodawać następne porcje dopiero po upływie co najmniej 24 godzin. Czas ten umożliwi drożdżom przystosowanie się do Nawych warunków oraz wznowić namnażanie się. Tak przygotowana i prawidłowo fermentująca MD zapewni mam większe prawdopodobieństwo, że fermentacja naszej brzeczki miodowej przebiegać będzie prawidłowo bez przykrych niespodzianek.

Przygotowanie brzeczki miodowej.

Gdy zdecydowaliśmy się już jaki Miód Pitny chcemy wykonać i zgromadziliśmy wszystkie produkty to tego potrzebne, możemy zacząć przygotowywać brzeczkę.Jeśli zdecydowaliśmy się na miód nie sycony to w odmierzonej ilości wody rozpuszczamy odpowiednią ilość miodu. W celu przyspieszenia i ułatwienia nam rozpuszczenia miodu, zwłaszcza gdy używamy miód skrystalizowany, możemy podgrzać całość w garnku maksymalnie do 40 C .

Gdy natomiast jesteśmy zdecydowani na sycenie naszego miodu będzie nam potrzebny do tego odpowiednio wielki garnek. Najlepiej emaliowany lub ze stali szlachetnej z grubym dnem i o pojemności co najmniej dwukrotnie większej od ilości brzeczki przeznaczonej do sycenia. Jeśli nie dysponujemy tak wielkim garnkiem możemy podzielić noszą brzeczkę na części i sycić na raty co jest niewątpliwie uciążliwe ale dopuszczalne. Podwójna objętość garnka jest nam potrzebna ponieważ brzeczka w czasie gotowania znacznie zwiększa swoją objętość i może nam wykipieć.

Zaopatrzeni w odpowiedni garnek i palnik lub płytę grzejną, wlewamy do niego wodę i miód, a po rozpuszczeniu odznaczamy poziom cieczy korzystając np. z patyka, rurki plastykowej lub czegokolwiek odpornego ma temperaturę i niereagującego z naszą brzeczka.W tym celu zanurzamy rurkę w garnku i zaznaczamy na niej poziom, do którego sięga ciecz. Jest to istotne gdyż w czasie warzenia brzeczki odparowuje woda, którą musimy na bieżąco uzupełniać. Brzeczkę ogrzewamy stopniowa, nie za szybko, gdyż w chwili zagotowania brzeczka gwałtownie się pieni. Po doprowadzeniu do wrzenia zmniejszamy płomień tak jednak, aby nie przerwać procesu gotowania. Na powierzchni brzeczki w czasie gotowania zbiera się piana, która nosi nazwę – barwica. Barwicę zbieramy przy pomocy łyżki cedzakowej do oddzielnego naczynia. W dawnych czasach wykorzystywano ją do wyrobu miodu pitnego zwanego Kopiec. Jest to jednak miód kiepskiej jakości a i ilości uzyskiwanej barwicy w domowych warunkach są niewielkie.

W czasie sycenia należy nieustannie pilnować poziomu cieczy tak, aby nie dopuścić do zbytniego odparowania wody, zwłaszcza przy syceniu miodów gęstych takich jak dwójniak i półtorak, co mogłoby spowodować przypalenie się miodu. Istnieje również inny sposób sycenia a mianowicie po odmierzeniu poziomu cieczy wlewamy do brzeczki podwójną a nawet i potrójna ilość wody występującej w przepisie, i gotujemy do czasu aż ciecz odparuje do zaznaczonego poziomu.

Najczęściej sycenie kończymy po sklarowaniu się brzeczki to znaczy, gdy nie pojawiają się szumowiny na jej powierzchni. Nie ma reguły dotyczącej czasu sycenia miodu, może to trwać

jedną godzinę ale może i trwać kilka. Jeśli przepis przewiduje zastosowanie przypraw, ziół czy chmielu to umieszczamy składniki w woreczku płóciennym obciążonym np. kamieniem i wkładamy go do brzeczki na pół godziny przed końcem sycenia. Obciążenie woreczka zapobiega jego wypływaniu na powierzchnię co utrudniałoby nam zbieranie piany. Podobnie postępujemy, gdy robimy miód niesycony, tylko że woreczek z dodatkami gotujemy w części wody przewidzianej w przepisie i dodajemy uzyskany wywar do brzeczki.
Jeśli idzie o sam chmiel to oprócz podanych wcześniej sposobów jest jeszcze sposób zaczerpnięty od piwowarów, a mianowicie chmielu nie gotujemy tylko dodajemy go do wystygniętej brzeczki, bądź to w czasie fermentacji burzliwej, bądź później w czasie klarowania i dojrzewania, na okres nie dłuższy niż jeden tydzień. W ten sposób chmiel oddaje swój aromat lecz nie oddaje swojej gorycz. Do takiego chmielenia zaleca się używać chmielu aromatycznego, takiego np. jak „lubelski". Również z innymi dodatkami możemy postępować w ten sposób.
Przy miodach owocowych należy pamiętać, że pod żadnym pozorem soków nie gotujemy i do miodów syconych dodajemy je po syceniu do wystygniętej brzeczki.

Fermentacja brzeczki miodowej.

Zasadnicze znaczenie przy fermentacji brzeczki miodowej ma jej gęstość a mianowicie zawartość cukru, którego wysokie stężenie może uniemożliwić proces fermentacji. Aby ułatwić drożdżom start i prawidłowy proces fermentacji to oprócz doboru odpowiednich drożdży i ich przygotowania należy bezwzględnie dodawać pożywki dla drożdży zawierające azot, fosfor, witaminę B1 oraz kwasy tłuszczowe jak i mikro- i makro elementy. Pożywki takie są dostępne na naszym rynku i najczęściej noszą nazwę „pożywki kompleksowej" lub „kombi". Pożywka taka zapewni drożdżom prawidłowy wzrost w ubogim środowisku brzeczki miodowej.

Zabiegiem poprawiającym wzrost ilości drożdży jest tzw. napowietrzanie brzeczki. Polega to na przepuszczaniu powietrza przez brzeczkę. Można do tego wykorzystać pompkę akwaryjną lub po prostu parokrotnie przelać brzeczkę z pewnej wysokości z jednego naczynia do drugiego. W ten sposób podwyższamy poziom tlenu w brzeczce, który jest niezbędny w pierwszej fazie namarzanie drożdży.
Istotne znaczenie ma także temperatura brzeczki i Matki Drożdżowej a konkretnie to to, aby różnica temperatur tych dwóch płynów nie była większa niż 10o a ogólna temperatura nie przekraczała 35o co mogłoby zabić drożdże. Optymalna temperatura początku fermentacji powinna zawierać się w granicy 22-25oC a następnie po rozpoczęciu się fermentacji burzliwej obniżona do przedziału16-18oC. Obniżenie temperatury wbrew pozorom wpływa pozytywnie na cały proces fermentacji brzeczki miodowej. Drożdże w niższej temperaturze co prawda potrzebują więcej czasu na cały proces fermentacji ale staję się odporniejsze na alkohol i wytrzymują jego wyższe stężenie.
Dla przykładu podaje tabelę opracowaną przez M. Wojtackiego zależności uzyskanego stężenia alkoholu od temperatury fermentacji:

Temperatura fermentacji brzeczki (w °C)	Zawartość alkoholu (w %)
36	8,8

27	12,2
18	15,1
9	17,3

W początkowym okresie fermentacji przy zapewnieniu drożdżom optymalnych warunków zaczynają się one intensywnie rozmnażać co można zaobserwować poprzez zmętnienie naszej brzeczki. Gdy drożdże zwiększa wielokrotnie swoją liczebność i przystąpią do przerabianie cukru na alkohol i dwutlenek węgla możemy mówić o fermentacji burzliwej. W tym okresie nasza brzeczka zaczyna się pienić i na skutek zachodzących w niej reakcji może samoistnie zwiększyć swoją temperaturę.W takim przypadku można wstawić ją do innego większego naczynia z zimną wodą, obłożyć zimnymi kompresami lub wstawić do chłodniejszego pomieszczenia.Wskazane jest od czasu do czasu wstrząsnąć naszym nastawem.Sam proces fermentacji burzliwej może, w zależności od warunków i rodzaju brzeczki, trwać od dwóch do dwunastu tygodni a czasami, zwłaszcza przy brzeczkach gęstych półtoraka, o wiele dłużej. Po tym okresie gdy podwyższony poziom alkoholu hamuje dalszy rozwój drożdży i cały proces traci na swojej intensywności następuje fermentacja cicha, która charakteryzuje się między innymi tym, że masz miód zaczyna się klarować. Zwiększa się stanowczo ilość osadu zbierającego się na dnie naczynia.

Aby zapobiec „nasiąkaniu” naszego miodu aromatem rozkładających się drożdży zalecane jest częstsze a niżeli przy winach zlewanie znad osadu. Częste zlewanie przyspiesza także proces dojrzewania miodu. Pierwsze zlanie możemy przeprowadzić jeszcze w czasie trwania fermentacji burzliwej jeśli stwierdzimy wystąpienie obfitego osadu. Należy jednak pamiętać, że manewr taki może spowolnić lub nawet czasowo wstrzymać proces fermentacji ale równie dobrze dodatkowe napowietrzenie w czasie zlewania może cały ten proces przyspieszyć.

Dojrzewanie Miodów Pitnych.

Czas jaki potrzebuje Miód Pitny aby dojrzał czyli nadawał się do spożycia ukazując wszystkie swoje walory nazywamy – dojrzewaniem. Okres dojrzewania jest różny dla różnych Miodów Pitnych ale decydujące znaczenie ma gęstość brzeczki. Najszybciej do spożycia nadają się „Piątaki” i „Czwórniaki”, które praktycznie można spożyć tuż po zakończonej fermentacji. Zupełnie inna sprawa jest z resztą miodów, które potrzebują odpowiednio więcej czasu aby się zharmonizować. „Trójniak” od1,5 do 2 lat, „Dwójniak” do 5 lat a „Półtorak” zwany też „Miodem Królewskim” potrzebuje aż 10 lat aby można było w pełni smakować jego walory. W dawnych czasach, gdy czas płyną inaczej a może ludzie inaczej na niego patrzyli, pijano miody, które leżakowały w beczkach (najczęściej po winach węgierskich) po sto i więcej lat. Miody takie pijano nie tylko na dworach i pałacach możnowładców ale i wśród mieszczan były popularne a prym wiódł Gdańsk skąd rozsyłano Miody Pitne na szeroki świat, który już wtedy doceniał kunszt naszych Miodosytników.

