Wpisany przez Krzysztof Gawroński
piątek, 11 września 2009 07:25

Miód czekoladowy - bardzo zachęcająca nazwa. Trafiłem na przepis w internecie. Autor przepisu "Chocolate Mead as a Liquid Sex Mead", w sposób dość egzaltowany zachwalał zalety tego miodu. Nie było to dla mnie zbyt przekonujące, zwłaszcza że miód miał gęstość piątaka. Jednak istnienie miodu czekoladowego zachęcało do rozmyślań nad wykonaniem próbnego nastawu. W internecie trafiłem na opis próby wykonania takiego miodu o gęstości czwórniaka z zastosowaniem różnych "źródeł czekolady". Dość dobrze udokumentowany opis zawierał też ocenę końcowa miodu i wpływ zastosowanego surowca na finalny smak. Wniosek był taki, że najlepsze rezultaty uzyskano stosując surowe, najmniej przetworzone kakao. Najgorszy rezultat dawało zastosowanie tabliczek czekolady (mlecznej czy gorzkiej).

Zastosowano miód wielokwiatowy oraz popularne kakao Deco Moreno, niskotłuszczowe. Składniki są łatwo dostępne a wykonanie proste. Autor nie spotkał się do tej pory ze wzmianką o takim miodzie w języku polskim, ale sądzi że przepis jest wart upowszechnienia.

Miód czwórniak. Wymagane składniki na nastaw 12 l. który pozwala uzyskać 10 l. miodu po pierwszym zlaniu:

- drożdże Fermivin PDM.
- pożywka DAP 7,4 g.
- pożywka Kombi 12 g.
- miód wielokwiatowy 3 l.
- kakao Deco Moreno 300 g.
- czarna herbata 10 g.
- woda 9 l.

Wykonanie.
Wszystkie składniki połączono, dobrze wymieszano i dodano pierwszą porcję pożywek: DAP 5 g. oraz Kombi 6 g. Kontrolowano poziom pH ale nie było konieczności jego korekty. Kiedy poziom cukru spadł o 8 Bx. dodano drugą porcję pożywek: DAP 2,4 g, oraz Kombi 6 g. Nastaw pracował równomiernie i stabilnie ale zatrzymał się na poziomie 4 Bx. co było pewnym zaskoczeniem. Fermentacja trwała niecałe trzy tygodnie.

Miód został zlany do balonu 10 l. pod korek i zasiarkowany celem zabezpieczenia przed utlenianiem. Zastosowanie kakao niskotłuszczowego powoduje że miód szybko dojrzewa. Poziom cukru 4 Bx. okazał się bardzo dobry i nie ma konieczności jego dosładzania.

Smak miodu przyjemny, łagodny, bez zbędnej goryczki (co jest zapewne wynikiem zastosowania kakao niskotłuszczowego) ale dość zaskakujący. Wyczuwalne nuty w pierwszej chwili trudno skojarzyć z zastosowanym surowcem. Kwasowość i słodycz zrównoważone. Zdaniem autora miód jest wart wykonania a intrygujący smak wzbudza duże zainteresowanie.

Uwagi.
Miód został wykonany w jednej racie gdyż fermentacja czwórniaka nie jest specjalnie trudna. Wykonano go na drożdżach Fermivin PDM. Podczas przygotowywania nastawu miodu, stosownie napowietrzono. Zastosowano kakao Deco Moreno, gdyż autor nie trafił na inne kakao spełniające wymogi. Najlepsze jest kakao beż żadnych dodatków nieodtłuszczane. Zastosowanie takiego surowca powoduje konieczność dłuższego dojrzewania (minimum rok - pierwsza ocena smaku) ale daje lepszy smak miodu. Poziom osadów był spory, ale kakao utworzyło z drożdżami dość zwartą masę. Miód po zlaniu miał złocisty kolor co było pewną niespodzianką i nie kojarzyło się z zastosowanym surowcem