Klasyczny miód kowieński jest nastawiany z dobrej jakości miodu lipowego. Jest to miód bez żadnych dodatków. Zaproponowana receptura ma mało wspólnego z oryginalną recepturą ale daje znakomity w smaku miód. Powszechnie jest on uznawany za bardzo smaczny. Został on wykonany na miodzie wielokwiatowym z dodatkiem wanilii, cynamonu, goździków i kwiatu lipy.

Miód został wykonany w dwóch ratach. Pierwsza rata to miód o gęstości czwórniaka (w pewnym przybliżeniu). Druga rata to miód o gęstości dwójniaka. Miód wynikowy miał gęstość trójniaka. Podejście dwuetapowe pozwala dobrze namnożyć drożdże w nastawie czwórniaka aby wykonać kompletną fermentację po dodaniu drugiej porcji miodu. Użycie drożdży miodowych z Biowinu, wymaga pewnego doświadczenia i początkującym zaleca się zastosowanie drożdży aktywnych np. szczepu Fermivin PDM.

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

- miód wielokwiatowy 4 l.
- miód gryczany 0,4 l.
- goździki 24 szt.
- laski wanilii 1 szt.
- cynamon w kawałkach kory 1 szt.
- kwiat lipy 100 g.
- drożdże miodowe (Biowin).
- pożywka DAP 5,4 g.
- pożywka Kombi (Biowin) 10 g.
- czarna herbata 10 g.
- woda 8 l.

Matka drożdżowa (MD) 1 l została przygotowana na drożdżach miodowych firmy Biowin z użyciem pożywki DAP oraz pożywki Kombi.

Nastaw miodu I rata:

- miód wielokwiatowy 2 l.
- MD na drożdżach miodowych 1 l.
- pożywka DAP 3 g.
- pożywka Kombi 4 g.

- kwiat lipy - susz 100 g.
- wywar z 24 goździków, 1 laski wanilii, 1 kawałek kory cynamonu. Gotowany przez 30 minut.
- kawałek kory cynamonu wyjęty z wywaru 1 szt.
- laska wanilii wyjęta z wywaru 1 szt.
- woda 4,6 l. (w tej ilości uwzględniamy wodę konieczną do przygotowania wywaru z korzeni).

II rata nastawu dodana po tygodniu fermentacji I raty:

- napar czarnej herbaty z 10 g.
- miód wielokwiatowy 2 l.
- miód gryczany 0,4 l.
- pożywka DAP 2,4 g.
- pożywka Kombi 6 g.
- woda 2,4 l.

Po nastawieniu miodu poziom pH zaczął szybko spadać i osiągnął wartość pH=3,2. Powstała więc konieczność podniesienia pH za pomocą węglanu potasu K_2CO_3. Zastosowano dawkę 2,2 g/12 l. nastawu (I rata) co podniosło poziom pH do wartości pH=3,4. Po dodaniu II raty miodu poziom pH utrzymał się na wymaganej wartości.

Fermentacja trwała 7 tygodni i miód ostatecznie zatrzymał się na wartości Blg=12°.
Miód jest dość słodki ale nie przesadnie. Smak bardzo zharmonizowany o odpowiedniej cierpkości i aromacie. Wyczuwalne delikatne nuty cynamonu i wanilii ale bez dominacji żadnego ze składników. Bardzo elegancki w smaku, ceniony zwłaszcza przez kobiety. Wart wykonania.

Uwagi.
Fermentacja była prowadzona na drożdżach miodowych z firmy Biowin. Drożdże pracowały równo i stabilnie. Bez żadnych problemów miód został doprowadzony do gęstości 12 Bx. Dodatek gryki powoduje przyjemne miodowe posmaki bez zbędnej dominacji. Przez cały czas w nastawie znajdowała się laska wanilii i kawałek kory cynamonu. Goździki znajdowały się jedynie w wywarze. Przy nastawianiu miodu (I rata) nastaw został odpowiednio napowietrzony. Podczas pierwszych dni fermentacji kontrolowano poziom pH nastawu. Należało dodać porcję

środka odkwaszającego (węglanu potasu), gdyż w pierwszych 24 godzin pH znacząco się obniżyło. Dawkowanie pożywek odbywało się zgodnie z reżimem dawkowania dla miodów . Stosowano pożywkę kompleksową Kombi z Biowinu gdyż autor uważa ją za najlepszą pożywkę kompleksową znajdującą się na rynku.Miód nie wymagał dokwaszania gdyż końcowy poziom kwasów wynosił 7,5 g/l. a smak miodu był zrównoważony. Podczas dodawania drugiej porcji brzeczki (miodu), należy to robić ostrożnie dodając niewielki porcje i powoli gdyż fermentujący miód może się silnie spienić i "uciec" z balonu.