

Areus braut Met ...



- 1 Gärballon 15 Liter
- 1 Gummistopfen
- 1 Gärröhrchen
- 1 Gummischlauch 1,5 m
- 1 Reinhefe
- 1 Nährsalz
- 4 kg Honig (Aldi)
- 1 Apfel
- 1 Liter naturtrüben Apfelsaft

Der Preis für das alles waren knapp 40 EUR, wobei das meiste auf die Gerätschaften fiel, die ich beim nächsten mal ja wieder verwenden kann. Der Honig kostet pro Glas 1,29 EUR
Als Mischungsverhältnis nehmen wir 4 kg Honig und 6 Liter Wasser.

Donnerstag, 10. April 2008

Glasballon mit heißem Wasser und Spülmittel gründlich reinigen.



Mit einer haushaltsüblichen Küchenreibe den Apfel reiben, mit dem Apfelsaft und der Hefe vermengen. Das Hefegläschen gut mit Wasser oder Apfelsaft ausspülen, da im Satz die meisten Hefebakterien sitzen.

Das ganze dann in, den gut sauberen, Glasballon füllen. (Aufpassen, dass der Glasballon durch das heiße Waschen nicht mehr als 30 Grad Temperatur hat. Das bringt die Hefe um)
Gärröhrchen mit Wasser füllen, jetzt 3 Tage stehen lassen.

Mein Gärröhrchen lässt sich nicht gleichmäßig füllen, die Seite die der Flasche zugewandt ist, hat immer mehr Wasser. Vermutlich ein leichter Unterdruck in der Flasche.

Freitag, 11. April 2008

heute morgen hatte sich der Wasserpegel im Röhrchen eingependelt. Sonst noch nix zu entdecken

Sonntag, 13. April 2008

die letzten 2 Tage wechselte der Wasserstand im Gärröhrchen ständig hin und her. Heute ist es nun so, dass nur im rechten Bereich Wasser ist, woran man erkennen kann, dass sich in der Flasche Druck aufgebaut hat.



Ab und zu blubbert es. Das Gas das entweicht riecht nach frischen Apfelmost.
Zeit, dass der Honig und das Wasser dazukommen.



Honig und Wasser werden zusammen aufgekocht. In manchen Metrezepten steht, dass der Honig nicht kochen darf, weil dadurch die gesunden Anteile im Honig zerstört werden.

Das mag ja sein, aber ich koche ihn trotzdem lieber und bring damit alles um, was mir den Met kaputt machen könnte. Mal ehrlich, wer trinkt schon Met weil er gesund ist ?



Während dem Kochvorgang wird der Schaum der sich bildet mit einem feinen Sieb abgeschöpft. Das dient dazu, dass die Trübstoffe entfernt werden und der Met am Ende eine klare Farbe bekommt

Ich habe das Ganze ca. 15 Minuten köcheln lassen und immer wieder den Schaum abgeschöpft. Man findet Rezepte von kurz heiß werden lassen, bis zu einer Stunde köcheln lassen. Also hör ich auf mein Bauchgefühl.

Die abgedeckten Töpfe ein paar Stunden abkühlen lassen. Die Flüssigkeit darf beim Umfüllen in den Glasballon max. 30°C haben. Alles drüber killt die Hefe.

Montag, 14. April 2008

nachdem der Honigsud gestern Abend noch nicht kalt war, mache ich heute morgen weiter.



Gäransatz nach 3 Tagen



Nährsalz hinzugeben und den Honigsud zur Vorgärung geben. Der Honigsud ist relativ dunkel. Keine Ahnung ob sich das noch ändert, oder ob ich einfach einen dunklen Met bekomme. Jetzt heißt es ca. 8 Wochen warten.

Damit ich den Met besser beobachten kann hab ich den oberen Teil der Korbflasche abgenommen und stattdessen ein Geschirrtuch um die Flasche gelegt, damit kein Sonnenlicht dran kommt.

Dienstag, 15. April 2008



keine 48 Stunden später
starke Schaumbildung, das Gärröhrchen
blubbert ca. alle 8 Sekunden.
Die Gärung kommt mir fast ein bisschen zu gut
vor, aber wird schon alles passen.
Keine Angst ... ganz so orange wie auf dem
Bild sieht der Schaum in echt nicht aus, eher
ein honigfarbenes braun
Das entströmende Gas hat eine leichte
Alkoholnote

Freitag, 18. April 2008



Der erste große Schaum hat sich aufgelöst. Stattdessen hat sich jetzt eine gleichmäßige Gärschicht gebildet und der Gärballon ist von innen beschlagen.

Das Gärröhrchen blubbert in regelmäßigem Abstand alle paar Sekunden und das Gas riecht sehr angenehm alkoholisch. Allerdings hat es immer noch eher eine Apfel- als eine Honignote, aber ich habe den Eindruck, dass der Apfelgeruch weniger wird.

Dienstag, 22. April 2008



Keine nennenswerte Veränderung.

Der Geruch, der dem Gärröhrchen entströmt hat eine etwas strengere Note. Ich hoffe mal, dass das normal ist. Immer noch ist der Geruch sehr apfellaftig.

Freitag, 25. April 2008



Es scheint als geht die Gäraktivität zurück, was mir nach nur 2 Wochen schon etwas seltsam vorkommt. Das Gärröhrchen blubbert jetzt nur noch so ca. alle 15 Sekunden. Ich hoffe mal, dass ich nix falsch gemacht habe. Der Geruch der dem Gärröhrchen entsteigt hat jetzt etwas süßes, fast schon marzipanartiges (Das Bild hab ich unmittelbar nach dem Schütteln aufgenommen. Deshalb sieht man so wenig Schaum. Eigentlich ist der Schaum wie auf dem Bild darüber)

Mittwoch, 30. April 2008

keine nennenswerte Änderung

Donnerstag, 8. Mai 2008

Mittlerweile ist die Gärung beinahe auf dem Nullpunkt angekommen und am Boden des Gärballons hat sich eine dicke Schicht Hefe abgesetzt. Das Gärröhrchen blubbert ca. alle 5 - 10 Minuten. Ich denke mal es wird jetzt nicht mehr allzu lange dauern bis die Gärung komplett abgeschlossen ist. Der Met hat eine dunkle, glänzende Farbe und sieht richtig lecker aus.



Dienstag, 13. Mai 2008

habe nicht den Eindruck, dass sich noch sonderlich viel tut. Auf der Oberfläche sieht man noch ganz kleine Kohlensäurebläschen und das Gärröhrchen ist immer noch so, dass das Wasser auf die vom Behälter wegzeigende Seite gedrückt wird. Ab und zu entweicht dem Röhrchen noch etwas Gas. Der Geruch ist sehr schwach geworden, kaum wahrnehmbar. Ich vermute mal, dass die Gärung demnächst komplett aufhören wird.



Freitag, 16. Mai 2008



Also ich finde so langsam sieht die Brühe echt lecker aus. Auf der Oberfläche sind nach wie vor kleine Kohlensäurebläschen, aber ich habe generell den Eindruck, dass schon ein gewisser Klärungsprozess eingesetzt hat.

Samstag, 17. Mai 2008

heute morgen hatte ich einen gleichmäßigen Wasserstand im Gärröhrchen, was bedeutet, dass die Gärung abgeschlossen ist, da offensichtlich kein CO_2 mehr aufsteigt. Nun geht es also ans abziehen vom Hefeschleim.



Der Schlauch wird in den Gärbehälter gesteckt und angesaugt. Dadurch entsteht im Schlauch ein Unterdruck, der den Met aus dem Ballon zieht. Eigentlich schmeckt er schon ganz lecker, wenn auch etwas beißend. Mal schauen, ob sich das mit dem Reifeprozess behebt. Ich lasse das ganze durch einen Trichter mit einem Küchenpapier laufen. Das dauert zwar ewig, aber dadurch wird ein Großteil der Trübstoffe und vor allem die Hefe ausgefiltert. Hatte zuerst einen Kaffeefilter verwendet, aber der klebrige Met hat sofort die Poren zugesetzt. 2 Stunden sollte man für die 8 - 10 Liter aber rechnen fürchte ich und es ist eine äußerst klebrige Angelegenheit.



Ich ziehe den Met erst mal in einen Plastikkanister ab. Falls doch noch CO^2 entstehen sollte kann der Kanister, im Gegensatz zu Glasflaschen nicht explodieren. Zum Reifen kommt der Kanister nun in den Keller.



Zum Schluss bleibt nur noch ein paar cm Hefeschleim, der weggeschüttet werden muss, weil er den Met verderben kann.

Dienstag, 27. Mai 2008

habe den Met nun in Plastikflaschen umgefüllt wo er nun reifen soll.

Einen Becher habe ich schon mal probiert.

Er schmeckt schon super, aber man merkt, dass er noch sehr jung ist und noch einige Zeit der Reife braucht. Ich denke so bis Ende Juli werde ich ihn jetzt einfach mal in Ruhe lassen.

In der Zwischenzeit kann ich ja gleich wieder neuen ansetzen.