Mydromel

LA RECETTE COMPLÈTE

Hydromel *moelleux.*

rond & doux

Plus de miel rajouté à la fin, pour un hydromel tout en rondeur, comme un blanc moelleux.

POUR 5 L de moût	ÇA DONNE 9 bouteilles de 50 cl
TRAVAIL ~6 h	DU DÉBUT AU VERRE ~4,5 mois
DEGRÉ environ 13 %	DENSITÉ FINALE 1,015–1,020

fait maison, à partager

mydromel.tanguydavid.fr · L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

AVANT DE COMMENCER

Ce qu'il *te faut*

Les ingrédients, pour 5 L

- [ ] **Miel** — 2,5 kg
  1,7 kg au jour 0, 200 à 250 g pour le sucrage, et un peu de marge. Compte environ 12 € le kilo.
- [ ] **Eau de source** — 6 L
  ~3,8 L dans le moût, le reste en réserve. Faiblement minéralisée (Mont Roucous, Cristaline) : le chlore du robinet donne un goût de pharmacie.
- [ ] **Levure Lalvin 71B** — 1 sachet de 5 g
  Elle fait tout le travail : jusqu'à 14 % d'alcool, garde le fruité, se plaît entre 18 et 24 °C.
- [ ] **Go-Ferm** — 6 g
  Pour réveiller la levure en douceur. Vendu en sachet de 50 g : de quoi faire plusieurs cuvées.
- [ ] **Fermaid O** — ~5 g, en 4 doses
  La nourriture de la levure. Sans lui : fermentation lente, odeur d'œuf, goût de solvant.
- [ ] **Comprimés de Campden** — 1 comprimé
  Bloque les micro-organismes et protège de l'oxydation, au moment de stabiliser. Vendus en boîte.
- [ ] **Sorbate de potassium** — ~1 g
  Empêche la levure de repartir quand on rajoute du miel. Toujours avec le Campden, jamais seul.

Quel miel choisir ?

Acacia, miel de printemps

Léger et délicat

Doux et floral, il laisse un hydromel clair et fin. Le meilleur choix pour une première cuvée.

Toutes fleurs, miel d'été

Plus aromatique

Plus de parfum, sans écraser le reste. Facile à trouver chez un apiculteur du coin.

Forêt, châtaignier, sarrasin

Sombre et puissant

Des hydromels boisés, presque tanniques. Délicieux, mais à garder pour la deuxième ou la troisième cuvée.

Un assemblage

Le meilleur des deux

Un peu de miel fort dans un miel doux : on garde la finesse et on gagne en caractère.

Le matériel

Fermenter

Les deux récipients de la recette, et de quoi les fermer.

- [ ] Seau de fermentation alimentaire 8–10 L × 1
- [ ] Dame-jeanne en verre 5 L × 1
- [ ] Bouchon percé (bonde) × 1
- [ ] Barboteur × 2

Mesurer

Le densimètre est le vrai juge : c'est lui qui dit quand c'est fini.

- [ ] Densimètre (0,990 à 1,120) × 1
- [ ] Éprouvette 250 ml × 1
- [ ] Thermomètre à sonde × 1
- [ ] Thermomètre adhésif × 1
- [ ] Balance de précision 0,1 g × 1
- [ ] Balance de cuisine × 1

Transvaser

Passer d'un récipient à l'autre sans emporter le dépôt.

- [ ] Auto-siphon × 1
- [ ] Tuyau alimentaire ~1,5 m
- [ ] Pince à tuyau × 1
- [ ] Entonnoir × 1
- [ ] Billes de verre (facultatif) ~200 g

Propreté

Nettoyer puis désinfecter : c'est ça, le vrai secret.

- [ ] Star San 118 ml
- [ ] Vaporisateur 500 ml neuf × 1
- [ ] Bidon 2 L avec bouchon × 1
- [ ] Eau déminéralisée 2 L
- [ ] Goupillon × 1
- [ ] Éponge douce + liquide vaisselle sans parfum × 1

Bouteilles

De quoi accueillir les 4,5 litres.

- [ ] Bouteilles 50 cl à bouchon mécanique × 10
- [ ] Joints de rechange × 10
- [ ] Étiquettes ou ruban de masquage × 10

Cuisine

Sûrement déjà chez toi.

- [ ] Fouet × 1
- [ ] Grande cuillère longue (au moins 50 cm) × 1
- [ ] Casserole × 1
- [ ] Petit bol + verre doseur × 2
- [ ] Bocal en verre 500 ml × 1
- [ ] Carnet × 1
- [ ] Carton ou vieux t-shirt sombre × 1

10 ÉTAPES · ~4,5 MOIS

Pas *à pas*

Le chemin de l'hydromel

Avant de te lancer, un petit tour d'horizon. L'hydromel passe par **trois récipients** : à chaque passage, on laisse le dépôt derrière soi et on le protège un peu plus de l'air.

- **Le seau** : la fermentation, environ quatre semaines.
- **La dame-jeanne** : il s'éclaircit, on le stabilise, on le sucre. Deux à trois mois.
- **Les bouteilles** : il s'arrondit doucement, et on goûte.

La règle d'or : tout ce qui touche l'hydromel est *nettoyé, puis désinfecté*. À chaque étape.

1

LA VEILLE · Préparation · Travail : 30 min

Préparer le terrain

- Prépare la solution de **Star San** : 2 L d'eau déminéralisée + 3 ml, dans le bidon et le vaporisateur.
- Choisis un coin à **18–22 °C**, à l'abri de la lumière, loin d'un radiateur.
- Sors le miel pour qu'il soit à température ambiante.
- Nettoie le matériel du jour 0 à l'eau chaude savonneuse, et rince bien.

Désinfecter : nettoyer, vaporiser, attendre 1 à 2 min. Et surtout, on ne rince pas !

2

JOUR 0 · Seau · Travail : 1 h 30

Le moût et la levure

1. Désinfecte tout ce qui va toucher le moût.
2. Dissous **6 g de Go-Ferm** dans 50 ml d'eau à 40 °C, laisse refroidir.
3. Verse 1 L d'eau tiède (40 °C max) dans le seau, ajoute **1,7 kg de miel** et mélange jusqu'à ce qu'il n'en reste plus au fond.
4. Complète à **5 L** d'eau froide, puis fouette 2 à 3 min pour aérer.
5. Mesure la densité de départ, la **DI** : environ 1,100. Note-la.
6. Eau Go-Ferm à 35 °C : saupoudre la levure, attends 15 min, acclimate avec un peu de moût, puis verse dans le seau.
7. Ferme, barboteur rempli à mi-hauteur, thermomètre collé.

Les premières bulles arrivent en 12 à 48 h. Patience !

3

JOURS 1 À 7 Seau Travail : 10 min par jour

Nutriments et dégazage

- Quatre doses de **1,2 g de Fermaid O** : à 24 h, 48 h, 72 h, puis quand la densité atteint 1,066 (ou au jour 7).
- Chaque jour de la semaine, **dégaze** : remue très doucement d'abord, puis plus franchement, 1 à 2 min.
- Dissous chaque dose dans un peu de moût et verse-la petit à petit : ça mousse.
- Referme vite et vérifie le barboteur.

Une odeur d'œuf les premiers jours ? C'est fréquent, ça passe.

4

SEMAINES 2 À 4 Seau Travail : 10 min par mesure

Laisser finir la fermentation

- On ne touche plus à rien : désormais, l'oxygène est l'ennemi.
- Le barboteur ralentit et un dépôt beige, les **lies**, se forme au fond.
- Dès la semaine 3, mesure tous les 2–3 jours. C'est fini quand **trois mesures identiques** tombent vers 0,996–1,000.
- Ton degré : (DI − densité) × 131, soit environ **13 %**.

Bloqué au-dessus de 1,010 ? Un coin à 22 °C, une remuée douce, et une semaine.

5

VERS LE JOUR 28 Seau, puis dame-jeanne Travail : 45 min

Premier soutirage

1. La veille, monte le seau sur une table et laisse reposer une nuit.
2. Désinfecte dame-jeanne, siphon, tuyau, pince, bonde et barboteur.
3. Dame-jeanne au sol, siphonne : bout du tuyau au fond, canne au-dessus du dépôt.
4. Remplis **jusqu'au col** (quelques billes de verre si besoin), pose bonde et barboteur.
5. Lave le seau tout de suite.

Moins il y a d'air au-dessus, mieux il se garde.

6

SEMAINE 4 À MOIS 3 Dame-jeanne Travail : 5 min toutes les 2 semaines

Clarification

- Range la dame-jeanne **dans le noir**, sous un carton ou un vieux t-shirt, au frais (15–18 °C).
- Jette un œil au barboteur toutes les deux semaines.
- Et sinon… n'y touche pas.
- Elle est prête quand tu arrives à **lire un texte à travers**.

Ne te presse pas : un hydromel qui a pris son temps est meilleur.

7

VERS LE MOIS 3 Dame-jeanne Travail : 20 min, puis 48 h

Stabilisation

1. Vérifie que la densité n'a pas bougé depuis la fin de la fermentation.
2. Prélève environ **50 ml** d'hydromel dans un bol désinfecté.
3. Dissous-y **1 comprimé de Campden** écrasé et **1 g de sorbate**.
4. Reverse, mélange doucement sans faire de mousse, rebouche. Attends **48 h**.

Campden et sorbate : toujours ensemble, jamais l'un sans l'autre.

8

MOIS 3 + 2 JOURS Dame-jeanne Travail : 30 min, puis 2 semaines

Le sucrage, côté moelleux

1. Goûte d'abord : 100 ml d'hydromel + 5 g de miel. Trop sucré ? Vise 200 g. Pas assez ? 250 g.
2. Siphonne environ 300 ml dans un bocal et dissous-y **200 à 250 g de miel**, **sans chauffer**.
3. Reverse à l'entonnoir et mélange doucement jusqu'au fond : le miel est plus lourd.
4. Note la densité finale, la **DF** : vers 1,015–1,020. Attends 2 semaines et remesure : si elle n'a pas bougé, c'est stable.

On peut toujours en rajouter, jamais en retirer.

9

VERS LE MOIS 3,5 Dame-jeanne, puis bouteilles Travail : 1 h

Mise en bouteille

1. La veille, dame-jeanne sur la table, une nuit de repos.
2. Nettoie les bouteilles au goupillon, puis désinfecte bouteilles, joints, siphon et tuyau.
3. Remplis chaque bouteille par le fond, jusqu'à **2 cm sous le bouchon**, et ferme aussitôt.
4. Étiquette : date, DI / DF, degré. La dernière, un peu trouble, c'est pour goûter.

Environ 9 bouteilles de 50 cl. Pas besoin de boucheuse.

10

JUSQU'À 1 AN Bouteilles Travail : le meilleur moment

Garde et dégustation

- Range les bouteilles debout, au frais (10–16 °C) et dans le noir.
- **Après 1 mois** : buvable, encore un peu « chaud ».
- **Après 6 mois** : vraiment bon, le miel ressort.
- **Après 1 an** : excellent. Garde-en deux pour comparer.

Sers-le frais, entre 8 et 12 °C. Et partage !

À REMPLIR AU FIL DE LA CUVÉE

Mon carnet *de cuvée*

Jour 0 (date) _____

Miel utilisé _____

Densité de départ (DI) _____

Densité finale (DF) _____

Degré : (DI − DF) × 131 _____

Soutirage (date) _____

Stabilisation et sucrage (date) _____

Mise en bouteille (date) _____

Après 1 mois

Après 6 mois

Après 1 an

Et partage ta cuvée dans la communauté : mydromel.tanguydavid.fr/communaute