

Mani`s Honig Met

Das braucht man

**5 Kg Honig – 8 Liter Wasser – 200 ml Apfelsaft
(Naturtrüb) - 1 Flasche (20 ml) Reinzuchthefer
für Wein (Kaltgärhefe) - Gärballon mit Gärrohr**

so geht`s

**Honig mit Wasser erhitzen und auf unter 28 Grad
abkühlen lassen. In Gärballon umfüllen.**

**Apfelsaft leicht erwärmen, Gärhefe Flasche
schütteln und mit dem Weizenmehl zum Apfelsaft
geben.**

**Die Mischung in den Gärballon geben und
durchschwenken. Gärballon mit Gärspund
verschließen.**

**Die Gärdauer ist vom verwendeten Honig abhängig
aber in der Regel 1 – 2 Monate. Wenn sich die
Schwebstoffe abgesetzt haben den Met in
Flaschen abziehen,**