

BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

MJÖDTYPSDEFINITIONER 2017

Används som bedömningsunderlag i tävlingar



I samarbete med BJCP

Copyright © 2015, BJCP, Inc.

*The BJCP grants the right to make copies for use in
BJCP-sanctioned competitions or for educational/judge training purposes.
All other rights reserved.*

Originalversion finns att hämta på www.bjcp.org

Redigerad av Gordon Strong
med
Kristen England

Originalförfattare:	Steve Piatz, Michael Fairbrother
Ändring och omarbetning:	Dennis Mitchell, Agatha Feltus, Michael Wilcox, Brian Eichhorn
Översatt och omskriven:	Jonas Andersson
Kommenterad och genomarbetad:	Laurence Gouy

Innehållsförteckning:

INTRODUKTION TILL RIKTLINJER FÖR MJÖD (KATEGORI M1-M4)...	1
1. Viktiga attribut	1
2. Standardbeskrivning för mjöd	2-3
3. Tävlingsinstruktioner	3
M1 Traditionellt mjöd	4
M1a Torrt mjöd	4
M1b Halvsött mjöd.....	4
M1c Sött mjöd.....	4-5
M2 Frukt och bärmjöd	5
M2a Cycer	5
M2b Pymment	5-6
M2c Bärmjöd	6-7
M2d Stenfruktsmjöd.....	7-8
M2e Melomel	8-9
M3 Krydd-ört eller grönsaksmjöd	9
M3a Krydd-ört eller grönsaksmjöd	9-10
M3b Frukt och kryddmjöd.....	10-11
M4 Speciella eller övriga mjöd	11
M4a Braggot Mölska.....	11
M4b Historiskt mjöd	12
M4c Experimentellt mjöd	12

INTRODUKTION TILL RIKTLINJER FÖR MJÖD (KATEGORI M1-M4)

Följande diskussion gäller alla mjödstilar, förutom om det uttryckligen ersätts i underkategorins riktlinjer. Denna introduktion identifierar gemensamma egenskaper och beskrivningar för alla typer av mjöd och bör användas som referens vid bedömning av mjöd.

1. Viktiga attribut

- **Söthet/sötma:** Ett mjöd kan vara torr, halvsöt eller söt. Sötma hänvisar till mängden restsocker i mjödet. Söthet är ofta förväxlat med fruktighet. Torra mjöd behöver inte vara heltorra. Söta mjöd ska inte vara sötkladdiga. Mjöd bör inte ha en rå, ofermenterad honungskaraktär. Sötma är oberoende av styrka. Notera att tanninhalterna kan påverka den upplevda sötman av mjöd (mer tannin gör att mjöd kan kännas torrare), medan syrlighet är mer relaterat till kvalitet och balans mot sötman.
- **Karbonisering:** Ett mjöd kan vara stilla, mediumkolsyrat eller mousserande. Stilla mjöd behöver inte vara helt platta, de kan ha några mycket lätta bubblor. Mediumkolsyrade mjöd är lätt mousserande och kan ha en måttlig, märkbar mängd kolsyra. Mousserande mjöd ska inte skumma över, men kan ha en karaktär som sträcker sig från munfyllig till ett intryck som liknar Champagne eller kolsyrat vatten.
- **Styrka:** Ett mjöd kan kategoriseras som hydromel, standard eller sack. Styrkan hänvisar till alkoholhalten i mjödet (och därmed också mängd honung och jäsbara sockerarter som används för att göra mjödet). Starkare mjöd brukar ha en större honungskaraktär och kropp (såväl som alkohol) än svagare mjöd. I bra gjorda starkare exemplar bör styrkan vara svårare att upptäcka.
- **Honungssortiment:** Honungsorter delas in i blandade eller sorthonung. Vissa typer av honung har en större karaktär (arom, smak, färg, surhet). Om en honung är ovanlig kan

ytterligare information avseende förväntningen på karaktären lämnas till domaren. Observera att vildblomshonung inte är en sorthonung utan det är en term som används för en blandning från en okänd källa eller blandning av blommor. Överväg att ge en beskrivning av honungen som använts.

- **Särskilda ingredienser:** Olika stilar kan inkludera frukt, kryddor, malt, osv. Domaren behöver förstå ingredienserna som ger en unik karaktär för att korrekt utvärdera mjödet. Tillägg av ek är acceptabelt i varje mjödstil, men en överdriven ekkaraktär är fel, precis som i vin. Användning av ek bör vara balanserad. Ekkaraktären ska inte ha en primär smakbild.

2. Standardbeskrivning för Mjöd

- **Utseende:** Klarheten ska vara god till kristall. Tydliga, reflekterande klara exemplar med distinkt färgsättning är mycket önskvärda. Observerbara partiklar (även i ett annat klart exemplar) är oönskade. Högst kolsyrade exemplar brukar ha en kortvarig skumkrona som liknar champagne eller soda. Observationen av bubblor eller skumbildning kan inkludera storlek på bubblor, uthållighet av skumkronan samt kvantiteten av bubblor. I allmänhet är mindre storlek på bubblor mer önskvärda och indikerar högre kvalitet än större bubblor. Färgen kan variera mycket beroende på honungssort och eventuellt valfri ingredienser som (t ex frukt, malter). Vissa honungssorter är nästan helt klara, medan andra kan vara mörkbruna. De flesta är halm- till

guldfärgade. Om ingen honungssort är deklarerad, är nästan vilken färg som helst acceptabel. Starkare versioner (standard och sack) kan visa tecken på kropp, detta ses genom ”ben” som bildas på insidan av glaset. Men högre kolsyrenivåer kan störa detta.

- **Arom:** Intensiteten hos honungsaromen varierar baserad på mjödets sötma och styrka. Starkare eller sötare mjöd kan ha en starkare honungsarom än torrare eller svagare versioner. Olika honungssorter har olika intensitet och karaktär, några är lättare att känna igen än andra. Honungssorten bör förklaras samt sortens karaktär, honungen ska vara uppenbar även om den är subtil. Aromer kan inkludera fruktigt, blommigt eller kryddigt. Bouquet av komplexa aromatiska ämnen som härrör från kombinationen av ingredienser, jäsning och åldring, bör visa på ren jäsningskaraktär. I färska exemplar kan även smutsiga, stickande, jäst eller svavelföreningar förekomma, något som oftast inte är önskvärt. En mångfacetterad bouquet, också känd som komplexitet eller djup, är ett positivt attribut. Hårda eller kemiska fenoler bör heller inte förekomma. Oxidering är generellt ett fel i de flesta mjöd, och förekommer då oftast som en starkt sherryliknande eller lätt melassliknande karaktär. En subtil, sherryliknande oxidationskaraktär är önskvärt i låga mängder då den ger komplexitet i vissa situationer. Alkoholaromer kan vara närvarande, men heta, lösningsmedel eller irriterande övertoner är en defekt. Harmoni och balans av aromer och bouquet ska vara trevlig och lockande.
- **Smak:** Intensiteten hos honungsmaken varierar baserat på mjödets sötma och styrka. Starkare,

sötare mjöd kommer att ha en starkare honungssmak än torrare, svagare versioner. Olika sorter av honung har olika intensitet och karaktärer, några är lättare att känna igen än andra. Honungen ska vara uppenbar även om den är subtil. Torra mjöd ska ha mycket svag till obefintlig restsötma. Söta mjöd ska ha en märkbar framstående sötma. Halvsöta mjöd bör ha en balanserad sötma. Inte i något av fallen ska resterande sötma vara sirapsaktig eller sockerkladdiga. Eventuella tillsatser, såsom syra eller tannin, bör förbättra honungsmaken och tillföra balans till mjödets övergripande karaktär men får inte vara överdriven. Artificiell, kemisk, hård, fenolisk eller bittra smaker är defekter. Högre kolsyrenivåer kan öka surheten och ger ett "bett". Eftersmak utvärderas och en längre smakbild är i allmänhet mer önskvärd. En mångfacetterad smak, också känd som komplexitet eller djup, är också en positivt attribut. Negativa karakteristiska felsmaker av jäst eller fermentation är inte önskvärda. Tydliga och rena smaker är mer önskvärda. Alkoholsmak (om det finns) bör vara len och vällagrad, inte hård, för värmande eller med lösningsmedels toner. Lätt oxidation kan vara passligt, beroende på ålder, men en överdriven melass, sherryliknande eller papperskaraktär bör undvikas. Åldrande exemplar bör generellt ge lena smaker och skapa en mer elegant, blandad, avrundad produkt. Alla smaker tenderar att bli mer subtil över tid, och kan försämrats med förlängt åldrande.

- **Munkänsla:** Före utvärdering, se över den beskrivna sötman, styrkan samt kolsyrenivå, liksom om några speciella ingredienser har använts. Dessa kan alla påverka munkänsla. Vålgjorda

exemplar bör ha en elegant vinlik karaktär. Kroppen kan variera stort. Kroppen ökar vanligtvis med starkare och/eller sötare mjöd, och kan ibland vara ganska fyllig och tung. På samma sätt minskar kroppen i allmänhet i mjöd med lägre densitet och/eller torrare mjöd. Kroppen ska inte ha en överväldig sötsliskighet (även i sött mjöd). Likadant är det med en mycket tunn eller vattnig kropp som också är oönskat. Viss naturlig surhet är ofta närvarande (särskilt i fruktbaserade mjöd). Astringens på låga nivåer är acceptabelt och förekommer då oftast från frukt, kryddor, te, kemiska tillsatser eller ek. Syrlighet och tanniner bör hjälpa till att balansera det övergripande honungssötman och alkoholnärvaron. Stilla mjöd kan ha en mycket låg nivå av kolsyra. Lätt kolsyrade mjöd bör ha en märkbar kolsyrenivå, och en mycket kolsyrad (mousserande) mjöd bör ha Champagne- eller sodaliknande kolsyrenivå.

- **Övergripande intryck:** Ett brett spektrum av resultat är möjligt, men välgjorda exemplar ska ha en balans av honungssmak, sötma, surhet, tanniner samt alkohol. Den övergripande smakbildningen påverkas starkt av styrka, sötma och ålder. Eventuella speciella ingredienser bör vara välblandade med övriga ingredienser vilket leder till en harmonisk slutprodukt.
- **Ingredienser:** Mjöd tillverkas främst av honung, vatten och jäst. Några mindre justeringar i surhet och tannin kan tillföras med hjälp av citrusfrukter, te eller kemikalier. Dessa tillsatser ska dock inte vara lätta att urskilja i smak eller arom. Jästnäringsämnen kan användas men bör inte kännas i smak eller arom. Ekåldring är tillåten i flera kategorier men då som en subtil till

märkbar förbättring. Alltför stor ekarom eller smak är ett fel.

- **Vital Statistik:**

OG: Hydromel: 1,035–1,080
Standard: 1,080 - 1,120
Sack: 1,120 - 1.170

ABV: Hydromel: 3,5 - 7,5%
Standard: 7,5 - 14,0%
Sack: 14,0 - 18,0%

FG: Torr: 0,990–1,010
Halvsöt: 1,010 - 1,025
Söt: 1,025–1,050

3. Tävlingsinstruktioner

- **Obligatoriska uppgifter:**

Deltagaren MÅSTE ange kolsyrenivå (stilla, lätt kolsyrad eller mousserande).

Deltagaren måste ange styrka (hydromel, standard eller sack).

Deltagaren måste ange sötma nivå (torr, halvsöt eller söt).

- **Valfria uppgifter:**

Deltagaren kan ange använda honungssorter, samt källan och säsongen på honungen.

Om honungssorter förklaras kommer domaren att leta efter honungens karaktär.

Om ett mjöd är ekåldrat och ekkaraktären är märkbar, bör det specificeras. Domaren kan då förvänta sig att upptäcka ek, men inte som en primär smak.

- **Kategorispecifika:**

Krav: Vissa kategorier

Förklara specifik frukt, kryddor eller speciella egenskaper.

Kompletterande material kan lämnas till domaren om en ovanlig ingrediens eller metod använts.

- **Uteblivna uppgifter:** Om inga attribut anges, anses domaren utvärdera mjödet som en halvsöt, medium kolsyrad, standard mjöd.

M1. Traditionellt mjöd

M1A. Torrt mjöd

Övergripande intryck: Liknande i balans, kropp, avslutning och smakintensitet som ett torrt vitt vin med en trevlig blandning av subtil honungskaraktär, mjuka fruktiga estrar och ren alkohol. Komplexitet, harmoni och balans är önskvärt, utan inkonsekvenser i färg, arom, smak eller eftersmak. Den rätta balansen mellan sötma, surhet, alkohol och honungskaraktär är de väsentliga dragen.

Arom: Honungsarom kan vara subtilt, men inte alltid identifierbar. Sötma eller betydande honungsaromatiska ämnen bör inte förekomma. Om en honungsvariant förklaras, bör sorten vara särskiljande (om märkbar). Olika typer av honung har olika intensitet.

Utseende: Standardbeskrivning gäller.

Smak: Subtil (om någon) honungskaraktär, kan innehålla subtila till märkbar sorthonungskaraktär om en sorthonung förklaras. Torr finish. Kan ha mer märkbar surhet på grund av låga sötningsnivåer. Svavelhaltig, hård eller jäst- eller fermentations karakteristiska egenskaper är oönskade.

Munkänsla: Standardbeskrivning gäller, även om kroppen i allmänhet är medium till lätt (får inte vara vattmig). Observera att starkare mjöd kan ha en fylligare kropp, känslan av kropp bör inte vara åtföljd av märkbar återstående sötma.

Ingredienser: Standardbeskrivning gäller. Presentera gärna karaktären av den sorthonung eller en blandning av honung som använts. Deltagaren MÅSTE specificera kolsyrenivå, styrka samt sötma.

M1B. Halvsött mjöd

Övergripande intryck: Liknande i balans, kropp, avslutning och smakintensitet som ett halvsött vitt vin med en trevlig blandning av subtil honungskaraktär, mjuka fruktiga estrar och ren alkohol.

Komplexitet, harmoni och balans är önskvärt, utan inkonsekvenser i färg, arom, smak eller eftersmak. Den rätta balansen mellan sötma, surhet, alkohol och honungskaraktär är de väsentliga dragen.

Arom: Honungsaromen bör märkas och kan ha en lätt sötma som i doften kan uttryckas som blommektar. Om en honungsvariant förklaras, bör aromen ha en subtil till mycket märkbart karaktär som reflekterar honungen. (Olika sorter har olika intensitet och karaktär).

Utseende: Standardbeskrivning gäller.

Smak: Subtil till måttlig honungskaraktär, kan innehålla subtil till märkbar sorthonungskaraktär om en sorthonung är angiven. Restsötma nivåer ska vara subtila till måttliga. Medium-torr till lätt söt finish. Svavelhaltig, hård eller Jäst- eller fermentationskarakteristiska egenskaper är oönskade.

Munkänsla: Standardbeskrivning gäller, även om kroppen är generellt medium lätt till medium full. Observera att starkare mjöd kan ha en fylligare kropp, känslan av kropp bör inte vara åtföljd av märkbar återstående sötma som är högre än måttlig.

Ingredienser: Standardbeskrivning gäller. Presentera gärna karaktären av den sorthonung eller en blandning av honung som använts. Deltagaren MÅSTE specificera kolsyrenivå, styrka samt sötma.

M1C. Sött mjöd

Övergripande intryck: Liknande i balans, kropp, avslutning och smakintensitet som ett välgjort efterrättsvin (såsom Sauternes), med en trevlig blandning av honungskaraktär, återstående sötma, mjuka fruktiga estrar och ren alkohol. Komplexitet, harmoni och balans av sensoriska element är mest önskvärda, utan inkonsekvenser i färg, arom, smak eller eftersmak. Den korrekta balansen av sötma, surhet, alkohol och honungskaraktär är de väsentliga dragen.

Arom: Honungsarom bör dominera, och är ofta måttlig till starkt söt och brukar uttrycka blommans doftnektar. Om en sorthonung förklaras kan aromen ha en subtil till mycket märkbar sortbeteckning som reflekterar honungens karaktär. (Olika sorter har olika intensitet och karaktär).

Utseende: Standardbeskrivning gäller.

Smak: Måttlig till betydande honung karaktär, kan innehålla subtil till märkbar sorthonungskaraktär om en sorthonung är angiven. Sötmanivåer ska vara måttliga till höga. Söt och fyllig men inte sötsliskig i avslutningen. Balanserad surhet och/eller tannin hjälper sötman till en behagligare smakprofil men får inte vara överväldigande. Svavelhaltig, hård eller Jäst- eller fermentationskarakteristiska egenskaper är oönskade.

Munkänsla: Standardbeskrivning gäller, även om kroppen är i allmänhet medelstor till fyllig. Observera att starkare mjöd kommer att ha en

fulligare kropp. Bra exempel ska kännas som ett dessertvin.

Känslan i kroppen bör inte åtföljas av sötsliskigt, sirapsaktigt, eller rå ofermenterad sötma.

Ingredienser: Standardbeskrivning gäller. Presentera gärna karaktären av den sorthonung eller en blandning av honung som använts. Deltagaren MÅSTE specificera kolsyrenivå, styrka samt sötma.

M2. Frukt- och bärmjöd

M2A. Cyser

En Cyser är en fruktmjöd gjord med äpplen.

Övergripande intryck: I välgjorda exempel på stilen är frukten både distinkt och välintegrerad i honungssötman, syra-tannin-alkoholbalans är viktiga element. Några av de bästa starka exemplaren har smak och arom som en lagrad Calvados, (äppelbrännvin från norra Frankrike), medan subtila, torra versioner kan smaka på samma sätt som många fina vita viner. Det bör finnas en tilltalande blandning av frukt och honungskaraktär. Balans är önskvärd, men mycket torra eller mycket söta exempel existerar.

Arom: Beroende på sötma och styrka, en subtil till tydligt identifierbar honung och äpple/cider karaktär, torr och/eller hydromelversioner tenderar att ha lägre aromämnen än söta och/eller sackversioner. Äpple/cider-karaktären ska vara ren och distinkt, det kan uttrycka en rad äppelbaserade karaktärer som sträcker sig från subtil fruktighet till en enda sorts äppelkaraktär. Några kryddiga eller jordiga toner kan vara närvarande, liksom en svag honungsarom bör märkas.

Kan ha en lätt till betydande sötma som kan uttrycka doft av blomme. Om en sorthonung förklaras, ska arom ha en subtil till mycket märkbar sorthonungskaraktär. Bouqueten ska visa en trevlig jäsningskaraktär, med rena och friska aromatiska ämnen. Starkare och/eller sötare versioner kommer att ha högre alkohol och sötma i doft. Lite kryddiga fenoler från vissa äpplesorter är acceptabla, liksom en lätt diacetylkaraktär från malolaktisk jäsnings (båda är valfria).

Utseende: Standardbeskrivning gäller, med undantag för vilka äpplesorter som använts. Färgen bör sträcka sig från blekt halmgul till djup guldult.

Smak: Äpple- och honungsintensiteten kan variera från låg till hög den återstående sötman kan variera från obefintlig till hög, och finishen kan variera från torr till söt, beroende på vilken sötma samt styrkenivå som blivit förklarad. Naturlig surhet och tanniner i äpplen kan ge lite torrhet och astringens till en balanserad sötma, honungssmak och alkohol. En cyser kan ha en subtil till stark honungskaraktär, och kan ha en märkbar till framstående sorthonungskaraktär om det angivits vilken sort. Lite kryddiga fenoler från vissa äppelvarianter är acceptabla, liksom en lätt diacetyl-karaktär från malolaktisk Jäsning och en svag svavelkaraktär.

Munkänsla: Standardbeskrivning gäller. Ofta vinliknande. En del naturlig surhet är vanligtvis närvarande (från blandningen av äpplen), och hjälper till att balansera helhetsintrycket. Vissa äpplen kan ge en naturlig astringens, men denna karaktär bör inte vara överdriven.

Ingredienser: Standardbeskrivning gäller. Cyser är en mjöd gjord med tillsats av äpplen eller äppeljuice. Traditionella cysers är gjorda genom tillsats av honung till äppeljuice utan ytterligare vatten. Presentera gärna karaktären av den sorthonung eller en blandning av honung samt äppelsort som använts. Deltagaren MÅSTE specificera kolsyrenivå, styrka samt sötma.

En Cyser med övriga ingredienser bör anges som ett experimentellt mjöd.

M2B. Pyment

En Pyment är en melomel gjord med druvor (vanligtvis från juice). Pyment kan vara röda, vita eller rosa, precis som med vin.

Övergripande intryck: I välgjorda exempel på stilen är druvsorten både distinkt vinös och välintegrerad i honungens söt, syra, tannin, alkohol balans. Vita och röda versioner kan vara ganska annorlunda och helhetsintrycket bör vara karakteristisk för typen av druvor som används och suggestiva av ett liknande vin. Det bör finnas en tilltalande blandning av frukt och honungskaraktär men inte nödvändigtvis en jämn balans. I allmänhet önskas en bra tannin-söt-balans. Även om det finns allt ifrån mycket torra till mycket söta exempel.

Arom: Beroende på sötma och styrka, en subtil till tydligt identifierbar honungs- och druv-/vinkaraktär, torr och/eller hydromelversioner tenderar att ha lägre aromämnen än söta och/eller sackversioner.

Druv/vin tecknen bör vara rena och distinkta, det kan uttryckas en rad druvkaraktärer som sträcker sig från en subtil fruktighet till en enda sort.

Vissa komplexa, kryddiga, gräsiga eller jordiga toner kan vara närvarande (som i vin).

Honungsarom bör märkas, och kan ha en lätt till markant sötma som kan uttrycka doft av blomnektar. Om en sorthonung förklaras, bör arom ha en subtil till mycket märkbar sorthonungskaraktär.

Bouqueten ska visa en trevlig jäsningskaraktär, med rena och friska aromatiska ämnen.

Starkare och/eller sötare versioner kommer att ha högre alkohol och sötma i nosen. Lite kryddiga fenoler från vissa röda druvsorter är acceptabla, liksom en lätt diacetyl karaktär från malolaktisk jäsnung i vissa vita druvsorter.

Utseende: Standardbeskrivning gäller, med undantag för vad druvorna ger. Färgen kan sträcka sig från blekt halmgul till djupt lilarött, beroende på de olika druvor och honung som används. Färgen

Bör vara karakteristisk för sorten eller typen av druvor som används.

Smak: Intensiteten för druv/vin och honungssmaken kan variera från subtil till hög den återstående sötman kan variera från obefintlig till hög, och finishen kan variera från torr till söt, beroende på vilken sötma och styrka som har deklarerats. Naturlig surhet och tanniner i vindruvor kan ge lite syrlighet och astringens som bör balansera sötma, honungssmak och alkohol. En pyment kan ha en subtil till stark honungskaraktär. Beroende på druvsorten kan det finnas fruktiga, kryddiga, gräsiga, smöriga, jordiga, mineral- och/eller blommiga smaker. Vissa versioner (särskilt röda pyment) kan vara ek lagrade med ytterligare smakkomplexitet.

Munkänsla: Standardbeskrivning gäller. Vinliknande. Någon naturlig surhet är vanligtvis närvarande (från druvor) och hjälper till att balansera det övergripande intrycket.

Druvtannin och/eller druvskal kan bidra till för kropp och viss komplexitet, även om denna karaktär inte ska vara överdriven. Användning av ek kan också lägga till denna karaktär men får inte ta över.

Ingredienser: Standardbeskrivning gäller. En pyment är en mjöd gjord med tillsats av druvor eller druvsaft. Alternativt kan pyment vara ett hemlagat vin sötat med honung eller en mjöd blandad med hemlagad druvbaserat vin.

Presentera gärna karaktären av den sorthonung

eller en blandning av honung samt druvsort som använts. Deltagaren MÅSTE specificera kolsyrenivå, styrka samt sötma.

En pyment med övriga ingredienser bör anges som ett experimentellt mjöd.

M2C. Bärmjöd

Ett bärmjöd är en samlingskategori för melomel gjorda med bär, såsom hallon, blåbär, björnbär, vinbär, krusbär, jordgubbar, boysenbär, mullbär, lingon, tranbär, osv. Generell frukt med "bär" i namnet.

Kombinationer av bär bör anges.

Övergripande intryck: I välgjorda exempel på stilen, ska bärkaraktären vara både distinkt och välintegrerad i honungssötma-syra-tannin-alkoholbalansen. Olika typer av bär kan resultera i mycket olika egenskaper.

Arom: Beroende på sötma och styrka, en subtil till tydligt identifierbar honungs- och bärkaraktär, torra och/eller hydromelversioner tenderar att ha lägre aromatiska ämnen än söta Och/eller sackversioner. Bärkaraktären ska visa särskiljande aromer som är associerade med den eller de särskilda bären som använts. Observera dock att vissa bär (t.ex. hallon) har starkare aromer och är mer distinkt än andra (t.ex. blåbär och jordgubbar). Från subtil till aggressiv. Bärkaraktären ska vara trevlig och stödjande, inte artificiell, rå och/eller olämpligt överväldigande. I ett blandat bärmjöd, behöver inte alla bär vara individuellt identifierbara eller lika i intensitet. Honungsaromen bör märkas, och kan vara lätt till signifikant söt, som kan uttrycka doft av blomnektar. Om en sorthonung förklaras ska aromen ha en subtil till mycket märkbar sorthonungskaraktär. Bouqueten ska visa en trevlig jäsningskaraktär, med rena och friska aromatiska ämnen. Starkare och/eller sötare versioner kommer att ha högre alkohol och sötma i nosen. Viss syrlighet kan vara närvarande om det förekommer naturligt i den eller de specifika bären, men det bör inte vara olämpligt intensiva.

Utseende: Standardbeskrivning gäller, med undantag för vad bären ger i färg. Färgen kan ta på sig ett mycket brett spektrum av färger, beroende på vilken mängd bär och/eller honung som används. För ljusa mjöd med bär som uppvisar distinkta färger bör färgen märkas. Observera att färgen på bär kan skilja sig från skal till bärkött. Mjöd gjorda med ljusare bär kan också ta på färgen från olika honungssorter.

Smak: Bär- och honungsintensiteten kan variera från subtil till hög, den återstående sötman kan variera från obefintlig till hög, och finishen kan variera från torr till söt, beroende på vilken sötma och styrkan som har deklarerats. Den naturliga surhet och tanninhalterna från bär och skal kommer att variera, och denna karaktär förväntas vara närvarande i mjödet, även om den är i balans med sötma, honungssmak och alkohol. Ett bärmjöd kan ha en subtil till stark honungskaraktär, och kan ha en märkbar till framstående sorthonungskaraktär om det angivits vilken sort. Men den eller de särskilda bären bör märkas, och kan variera i intensitet från subtil till aggressiv. Balansen av bär med det underliggande mjödet är avgörande, och bärkaraktären bör inte vara artificiell eller rå (ofermenterad). I ett blandat bärmjöd behöver inte alla bär vara individuellt identifierbar eller av lika intensitet.

Munkänsla: Standardbeskrivning gäller. De flesta kommer att vara vin lika. Viss naturlig surhet och/eller tannin är ibland närvarande från vissa bär och/eller skal och hjälper till att balansera ett

helhetsintryck. Höga nivåer av strävhet är oönskade. Surhet och tanninhalter bör reflektera vilket eller vilka bär som används.

Ingredienser: Standardbeskrivning gäller. Ett bärmjöd är ett mjöd gjord med tillsats bär och/eller bärсаft. Deltagaren MÅSTE specificera de bär som använts. Det bör finnas en tilltalande blandning av bär och honungskaraktär men inte nödvändigtvis en jämn balans. Deltagaren MÅSTE specificera kolsyrenivå, styrka samt sötma.

Ett bärmjöd med övriga ingredienser bör anges som ett experimentellt mjöd.

Kommentarer: Generellt är en bra balans mellan tannin och sötma önskvärd, men mycket torra och mycket söta exempel existerar.

M2D. Stenfruktmjöd

Ett stenfruktmjöd är en samlingskategori för melomel gjorda med stenfrukt, såsom körsbär, plommon, persikor, aprikoser och mango osv. Stenfrukt är köttig frukt med en enda stor kärna.

Övergripande intryck: I välgjorda exempel på stilen, ska fruktkaraktären vara både distinkt och välintegrerad i honunssötman-Syra-tannin-alkoholbalansen. Olika typer av frukt kan resultera i mycket olika egenskaper.

Arom: Beroende på sötma och styrka, en subtil till tydligt identifierbar honungs- och fruktkaraktär torra och/eller hydromelversioner tenderar att ha lägre aromatiska ämnen än söta och/eller sackversioner. Fruktkaraktären ska visa på särskiljande aromatiska föreningar som är associerade med den eller de särskilda frukterna som använts. Observera dock att vissa frukter (t ex körsbär) har starkare aromer och är mer distinkta än andra (t.ex. persikor). Fruktkaraktären kan variera i intensitet från subtil till aggressiv. Fruktkaraktären ska vara trevlig och stödjande, inte artificiell eller rå. I ett blandat stenfruktmjöd behöver inte alla frukter vara individuellt identifierbara eller med lika intensitet. Honungsarom bör vara märkbar och kan ha en lätt till betydande sötma som kan uttrycka doften av blomnektar. Om en sorthonung förklaras ska aromen ha en subtil till mycket märkbar sorthonungskaraktär. Bouqueten ska visa en trevlig jäsningskaraktär, med rena och friska aromatiska ämnen. Starkare och/eller sötare versioner kommer att ha högre alkohol och sötma i nosen. Viss syrlighet kan vara närvarande om det förekommer naturligt i den eller de särskilda frukterna som använts, men bör inte vara olämpligt intensiva.

Utseende: Standardbeskrivning gäller, med undantag för vad frukterna som använts ger i färg. Färgen kan ta på sig ett mycket brett spektrum av färger, beroende på vilken mängd frukt och/eller honung som används. För ljusfärgade mjöd med frukter som uppvisar distinkta färger, bör färgen märkas. Observera att färgen på frukt i kött och skal kan variera.

Smak: Frukt- och honungsintensiteten kan variera från subtil till hög, den återstående sötman kan variera från obefintlig till hög, och finishen kan variera från torr till söt, beroende på vilken sötma och styrkan som har deklarerats. Den naturliga syrligheten och tanninhalter från frukt och fruktskal kommer att variera, och denna karaktär förväntas vara närvarande i mjödet, även om den är balansera med sötma, honungssmak och alkohol. Ett stenfruktmjöd kan ha en subtil till stark sorthonungskaraktär, som kan vara märkbart framträdande om det angivits vilken sort. De distinkta smakkaraktärerna som är associerad med den eller de särskilda frukterna bör vara märkbar och kan sträcka sig i intensitet från subtil till aggressiv. Balansen av frukt med det underliggande mjödet är avgörande, och fruktkaraktären bör inte vara

artificiell eller rå, och/eller överväldigande. I ett blandat stenfruktsmjöd behöver inte alla frukter vara individuellt identifierbara eller av lika intensitet.

Munkänsla: Standardbeskrivning gäller. De flesta kommer att vara vinlika. Viss naturlig surhet och/eller tannin är ibland närvarande från vissa frukter och/eller fruktskal och hjälper till att balansera helhetsintrycket. Höga nivåer av strävhet är oönskade. Syror och tanninhalter bör vara något reflekterande av vilken frukt som används.

Ingredienser: Standardbeskrivning gäller. Ett stenfruktsmjöd är ett mjöd gjord med tillsats av annan stenfrukt eller stenfruktjuice. Det bör finnas en tilltalande blandning av frukten och honungskaraktär men inte nödvändigtvis en jämn balans. Ett stenfruktsmjöd kan tillverkas med en blandning av stenfrukter, men inte med andra frukter. Deltagaren MÅSTE specificera de stenfrukter som använts. Deltagaren MÅSTE specificera kolsyrenivå, styrka samt sötma.

Ett stenfruktsmjöd med övriga ingredienser bör anges som ett experimentellt mjöd.

Kommentarer: Generellt är en bra balans mellan tannin och sötma önskvärt, men mycket torra och mycket söta exempel existerar.

M2E. Melomel

Melomelunderkategorin är för fruktsmjöd gjorda med någon frukt som inte är associerat med någon annan underkategori av frukt, bär eller med en kombination av frukter och bär. Några exempel som t.ex. citrusfrukter, torkade frukter (dadlar, russin, osv.) päron, fikon, granatäpplen, bananer, ananas, och de flesta andra tropiska frukter.

Övergripande intryck I välgjorda exempel på stilen, ska fruktkaraktären vara både distinkt och välintegrerad i honungssötman-syratannin-alkoholbalansen. Olika typer av frukt kan resultera i mycket olika egenskaper.

Arom: Beroende på sötma och styrka, en subtil till tydligt identifierbar honungs- och fruktkaraktär, torr och/eller hydromelversioner tenderar att ha lägre aromatiska ämnen än söta och/eller sackversioner. Fruktkaraktären ska visa på särskiljande aromatiska föreningar som är associerade med den eller de särskilda frukterna som använts.

Observera dock att viss frukt har starkare dofter och är mer distinkt än andra, fruktkaraktär och intensitet från subtil till aggressiv. Fruktkaraktären ska vara trevlig och

stödande, inte artificiell, rå och/eller överväldigande. I en blandad fruktmelomel, behöver inte alla frukter vara individuellt identifierbara eller av lika intensitet.

Honungsarom bör märkas och kan ha en lätt till signifikant sötma som kan uttrycka aromen av blomnektar. Om en sorthonung förklaras ska aromen ha en subtil till mycket märkbar sorthonungskaraktär. Bouqueten ska visa en trevlig jäsningskaraktär, med rena och friska aromatiska ämnen. Starkare och/eller sötare versioner kommer att ha högre alkohol och sötma i nosen. Viss syrlighet kan vara närvarande om det förekommer naturligt i den eller de särskilda frukterna som använts, men bör inte vara olämpligt intensiva.

Utseende: Standardbeskrivning gäller, med undantag för vad frukterna som använts ger i färg. Färgen kan ta på sig ett mycket brett spektrum av färger, beroende på vilken mängd frukt och/eller honung som används. För ljusfärgade mjöd med frukter som uppvisar distinkta färger, bör färgen märkas. Observera att färgen på frukt i kött och skal kan variera.

Smak: Frukt- och honungsintensiteten kan variera från subtil till hög, den återstående sötman kan variera från obefintlig till hög, och finishen kan variera från torr till söt, beroende på vilken sötma och styrkan som har deklarerats. Den naturliga syrligheten och tanninhalter från frukt och fruktskal kommer att variera, och denna karaktär förväntas vara närvarande i mjödet, även om den är balansera med sötma, honungssmak och alkohol. Ett melomelmjöd kan ha en subtil till stark sorthonungskaraktär, som kan vara märkbart framträdande om det angivits vilken sort.

De distinkta smakkaraktärerna som är associerad med den eller de särskilda frukterna bör vara märkbar och kan sträcka sig i intensitet från subtil till aggressiv. Balansen av frukt med det underliggande mjödet är avgörande, och fruktkaraktären bör inte vara artificiell eller rå, och/eller överväldigande. I ett blandat melomelmjöd behöver inte alla frukter vara individuellt identifierbara eller av lika intensitet.

Munkänsla: Standardbeskrivning gäller. De flesta kommer att vara vinlika. Viss naturlig surhet och/eller tannin är ibland närvarande från vissa frukter och/eller fruktskal och hjälper till att balansera helhetsintrycket. Höga nivåer av strävhet är oönskade. Syror och tanninhalter bör vara något reflekterande av vilken frukt som används.

Ingredienser: Standardbeskrivning gäller. En melomel är ett mjöd gjord med tillsats av andra frukt- eller fruktjuicer speciellt reserverad för denna underkategori. Det bör finnas en tilltalande blandning av frukten och honungskaraktär men inte nödvändigtvis en jämn balans. En melomel kan tillverkas med en blandning av frukter från flera fruktmjöds underkategorier. Deltagaren MÅSTE specificera de frukter som använts. Deltagaren MÅSTE specificera kolsyrenivå, styrka samt sötma.

Ett melomel-mjöd med andra ingredienser bör anges som ett experimentellt mjöd.

Kommentarer: Generellt är en bra balans mellan tannin och sötma önskat, men mycket torra och mycket söta exempel existerar.

M3. Krydd-, ört- eller grönsaksmjöd

M3A. Krydd-, ört- eller grönsaksmjöd

Ett krydd-, ört- eller grönsaksmjöd innehåller en eller flera kryddor, örter eller grönsaker, i denna stildefinition är dessa kollektivt benämnda som "kryddor". Förutom de mer uppenbara kryddor, örter och grönsaker som passar in i denna kategori, ingår även ingredienser som t.ex. rosor/rosblad, ingefära, rabarber, pumpor, chili peppar, kaffe, Choklad, nötter (inklusive kokosnöt), citrusskal/zest och te förutom de som strikt används för att öka tanninnivåerna, inte för tillsättning av smak.

Övergripande intryck: I välgjorda exempel på stilen, ska krydd-, ört- eller grönsakskaraktären vara både distinkt och välintegrerad i honussötman-syra-tannin-alkoholbalansen. Olika typer av kryddor, örter eller grönsaker kan resultera i mycket olika egenskaper.

Arom: Beroende på sötma och styrka, en subtil till tydligt identifierbar honungs- och kryddkaraktär, torr och/eller hydromelversioner tenderar att ha lägre aromatiska ämnen än söta och/eller sackversioner. Kryddkaraktären ska visa på särskiljande aromatiska föreningar som är associerade med den eller de särskilda kryddor som använts.

Observera dock att vissa kryddor (t ex ingefära, kanel) har starkare aromer och är mer distinkt än andra (t.ex. kamomill, lavendel). Kryddkaraktär och intensitet från subtil till aggressiv. Kryddkaraktären ska vara trevlig och stödjande, inte artificiell och

överväldigande. I ett blandat kryddmjöd, behöver inte alla kryddor vara individuellt identifierbara eller av lika intensitet.

Honungsarom bör märkas och kan ha en lätt till signifikant sötma som kan uttrycka aromen av blomnektar. Om en sorthonung förklaras ska aromen ha en subtil till mycket märkbar sorthonungskaraktär. Bouqueten ska visa en trevlig jäsningskaraktär, med rena och friska aromatiska ämnen. Starkare och/eller sötare versioner kommer att ha högre alkohol och sötma i nosen.

Vissa örter och kryddor kan producera kryddiga eller peppriga fenoler.

Utseende: Standardbeskrivning gäller, förutom vad vissa kryddor kan ge i mindre färgbidrag.

Smak: Kryddintensiteten kan variera från subtil till hög, den återstående sötman kan variera från obefintlig till hög, och finishen kan variera från torr till söt, beroende på vilken sötma och styrkan som har deklarerats. De distinkta smakämnen som de särskilda kryddorna ger kan sträcka sig i intensitet från subtil till aggressiv, samtliga kryddor behöver inte vara Individuellt identifierbara, och kan tjäna för att bidra till en komplexitet mer än en dominerande smakbild. Vissa kryddor kan bidra med bittra, astringens, fenolisk eller kryddiga (varma) smaker, om de är närvarande bör dessa egenskaper vara deklarerade ingredienser (annars kan de uppfattas som fel), och de bör balansera och blanda sig med honung, sötma och alkohol. Mjöd som innehåller mer än en krydda borde ha en bra balans mellan de olika kryddorna, även om vissa kryddor tenderar att dominera smakprofilen. Ett kryddmjöd kan ha en subtil till stark sorthonungskaraktär, som kan vara märkbart framträdande om det angivits vilken sort. De distinkta smakaraktärerna som är associerad med den eller de särskilda kryddorna bör vara märkbar och kan sträcka sig i intensitet från subtil till aggressiv.

Balansen av kryddor med det underliggande mjödet är avgörande, och kryddkaraktären bör inte vara artificiell eller rå, och/eller överväldigande. I ett blandat kryddmjöd behöver inte alla kryddor vara individuellt identifierbara eller av lika intensitet.

Munkänsla: Standardbeskrivning gäller. Vissa örter eller kryddor kan innehålla tanniner som bidrar med lite kropp och astringens, men denna karaktär bör inte vara överdriven. Värmande kryddor och het paprika/chili kan ge upphov till värmande intryck, men denna

karaktär borde inte vara extrem eller göra mjödet odrickbart.

Ingredienser: Standardbeskrivning gäller. Om kryddor används i samband med andra ingredienser som frukt, cider eller andra fruktbaserade sockerarter ska den klassas som experimentell mjöd. Deltagaren MÅSTE specificera de kryddor som använts. Deltagaren MÅSTE specificera kolsyrenivå, styrka samt sötma.

Kommentarer: Ofta kan en blandning av kryddor ge en karaktär större än summan av dess delar. De bättre exemplen på denna stil använder kryddor subtilt. När mer än en krydda används, bör de blandas harmoniskt. Ett mjöd som innehåller bara kulinariska kryddor eller örter är känt som en metheglin.

M3B. Frukt- och kryddmjöd

Ett frukt- och kryddmjöd är ett mjöd som innehåller en eller flera frukter och en eller flera kryddor. Se definitionerna av frukt och krydda som används i de olika underkategorierna under M2 och M3.

Övergripande intryck: I väljorda exempel på stilen, ska kryddor och frukt vara både distinkta och välintegrerade i honungssötman-syra-tannin-alkoholbalansen. Olika typer av kryddor och frukt kan resultera i många olika egenskaper.

Arom: Beroende på sötma och styrka, en subtil till tydligt identifierbar honung, frukt och kryddkaraktär, torra och/eller hydromelversioner tenderar att ha lägre aromatiska ämnen än söta och/eller sackversioner. Krydd- och fruktkaraktären ska visa på särskiljande aromatiska föreningar som är associerade med den eller de särskilda kryddor och frukt som använts. Intensitet från subtil till aggressiv. Kryddkaraktären ska vara trevlig och stödjande, inte artificiell och överväldigande. Fruktkaraktären bör vara trevlig och stödjande, inte artificiell, rå (ofermenterad) och/eller överväldigande. I ett mjöd med mer än en frukt och/eller krydda, behöver inte alla frukter och kryddor vara individuellt identifierbara eller av lika intensitet. Honungsarom bör vara märkbar och bör ha en lätt till betydande sötma som kan uttrycka lukten av blomnektar. Om en sorthonung förklaras ska aromen ha en subtil till mycket märkbar sorthonungskaraktär. Bouqueten ska visa en trevlig jäsningskaraktär, med rena och friska aromatiska ämnen. Starkare och/eller sötare versioner kommer att

ha högre alkohol och sötma i nosen. Vissa kryddor kan producera kryddiga eller pepparfenoliska aromer.

Utseende: Standardbeskrivning gäller, förutom vad vissa kryddor och frukt kan ge i färgbidrag. Frukten får ge betydande färg, och är generellt tonsättande för den givna färgen.

Smak: Kryddintensiteten kan variera från subtil till hög, fruktens smakintensitet kan variera från subtil till hög, honungens smakintensitet kan variera från subtil till hög, restsötma kan variera från obefintlig till hög. Avslut kan variera från torr till söt, beroende på vilken sötmanivå som deklarerats.

Det karakteristiska smakämnet associerat med speciella kryddor kan sträcka sig i intensitet från subtil till aggressiv, även om vissa kryddor kanske inte är individuellt igenkännliga och bara tjäna för att bidra med en komplexitet. Vissa kryddor kan bidra med en bitter, astringens, fenolisk eller kryddiga (heta) smaker, om dessa är närvarande bör dessa egenskaper vara relaterade till de deklarerade ingredienserna (annars är de felaktiga), och de bör balansera och blandas med honung, sötma och alkohol.

Det särdrag som kännetecknas av det speciella frukterna kan sträcka sig i intensitet från subtil till aggressiv, även om vissa frukter inte behöver vara individuellt identifierbara, och behöver bara tjäna till att bidra med en bakgrundskomplexitet. Vissa frukter kan bidra med syrlig eller bitter smakprofil, om de är närvarande, dessa egenskaper bör relateras till de deklarerade ingredienserna (annars är de fel), och de bör balansera och blandas med honungen, sötma och alkohol. Mjöd som innehåller mer än en frukt eller krydda bör ha en bra balans mellan de olika frukterna och kryddorna, men det betyder inte att alla frukter och kryddor måste vara med lika intensitet eller ens identifierbara. Ett krydd/fruktmjöd kan ha en subtil till stark sorthonungskaraktär, som kan vara märkbart framträdande om det angivits vilken sort.

Munkänsla: Standardbeskrivning gäller. Vissa frukter och kryddor kan innehålla tanniner som bidrar med lite kropp och lite astringens, men denna karaktär bör inte vara överdriven.

Ingredienser: Standardbeskrivning gäller. Se de olika frukt och kryddmjödsbeskrivningar som finns under kategori M2 och M3. Deltagaren MÅSTE specificera de kryddor och frukt som använts. Deltagaren MÅSTE specificera kolsyrenivå, styrka samt sötma.

Kommentarer: Ofta kan en blandning av frukt och kryddor ge en karaktär större än summan av dess delar. De bättre exemplaren av denna stil använder ofta kryddor på ett bra sätt. När mer än en krydda används, väljs de noga så att de blandas harmoniskt med frukten och med varandra.

M4. Speciella eller övriga mjöd

M4A. Braggot/Mölska

En Braggot är ett mjöd med malt.

Övergripande intryck: En harmonisk blandning av mjöd och öl, med de båda särdragen kan ett brett spektrum av resultat vara möjliga, beroende på basstilen för öl, variation av honung och övergripande sötma och styrka. Vissa ölsmaker tenderar att maskera typiska honungsmaker som oftast finns i andra mjöd.

Arom: Beroende på sötma, styrka och basstilsöl, en subtil till tydligt identifierbar honung och öl karaktär, torra och/eller hydromelversioner tenderar att ha lägre aromer än söta och/eller sackversioner. Honung och öl/maltskaraktären bör vara komplementär och balanserad, men inte alltid jämnt balanserad. Om en sorthonung förklaras ska aromen ha en subtil till mycket märkbar sorthonungskaraktär. Om en basstil av öl eller typ av malt förklaras bör aromen ha en subtil till mycket märkbar karaktär som återspeglar ölstilen. En humlearom från någon speciell variation eller intensitet är valfritt, om den är närvarande bör den blandas harmoniskt med de andra elementen.

Utseende: Standardbeskrivningen gäller inte på grund av de öl liknande egenskaperna. Klarhet kan vara bra till kristall, även om många Braggots inte är lika klar som andra mjöd. Ett lätt till måttligt skum med viss skumstabilitet förväntas om mjödet är kolsyrat. Färgen kan sträcka sig från ljus halm till mörkbrun eller svart beroende på vilken mängd malt och honung som används. Färgen ska vara karakteristisk för den deklarerade ölstilen och/eller honung som används. Starkare versioner kan visa tecken på kropp (t ex ben).

Smak: Visar en balanserad karaktär som kan identifieras som både en öl och ett mjöd, även om den relativa intensiteten av smaker är starkt påverkad av sötma, styrka, basstil av öl och mängd honung som används. Om en ölstil förklaras som Braggot bör den ha något tecken

av stilen även om smakerna kommer att vara olika på grund av närvaron av honung. Om en sorthonung förklaras, bör den vara subtil till framstående. Starkare och/eller sötare Braggots förväntas ha en större intensitet av smak än torrare, lägre alkoholstarka versioner. Avslut och eftersmak varierar beroende på deklarerad nivå av sötma (torr till söt) och kan inkludera både öl och mjöd komponenter. Ett brett utbud av maltegenskaper är tillåtet, från vanlig basmalt till kraftig karamell och rostad malt. Humlebittherhet och smak kan vara närvarande och kan avspegla vilken sort eller intensitet som helst, det här valfria tecknet men bör dock alltid vara typenliga med basölsstilen och väl blandad med den övriga smakprofilen.

Munkänsla: Standardbeskrivningen gäller inte på grund av öl liknande egenskaperna. Len munkänsla utan astringens. Kroppen kan variera från måttligt lätt till full, beroende på sötma, styrka och ölens basstil. Observera att starkare Braggots kommer att ha en fylligare kropp. En mycket tunn eller vattmig kropp är oönskad, likväl en som är sötsliskig eller rå. En värmande känsla av åldrande alkohol kan vara närvarande i starkare exempel. Kolsyra kan variera enligt beskrivningen i standardbeskrivningen. De flesta Braggot brukar ha någon grad av kolsyrenivå.

Helt platt öl är obehaglig. Men precis som ett åldrat vin kan vissa Braggots ara helt stilla.

Ingredienser: En Braggot är ett mjöd gjord med både honung och malt som ger smak och fermenterbara sockerarter. Matlkomponenten kan härledas från korn eller maltextrakt. Ölen kan vara humlad eller inte. Om några andra ingredienser än honung och öl finns i Braggot ska det antas som ett experimentellt mjöd. Rökta Braggots får anges här om man använder rökt malt eller en rököl som basstil. Braggots gjorda med användning av andra rökta ingredienser (t ex rökvätska, chipotle) ska det antas som ett experimentellt mjöd. Deltagaren MÅSTE specificera ölstilen som använts men måste inte specificera vilka malter som använts. Deltagaren MÅSTE specificera kolsyrenivå, styrka samt sötma.

Kommentarer: De fermenterbara sockerarterna kommer från en balans av malt eller maltextrakt och honung, även om den specifika balansen är öppet för kreativitet och bryggarens tolkning.

M4B. Historiskt mjöd

Ett historiskt mjöd är ett historisk eller inhemsk mjöd som inte passar in i någon annan underkategori (t ex etiopisk tej eller polsk mjöd som t.ex. Trójniak eller *miód chmielowy*). SHBF välkomnar inlägg från gamla skrifter av historiska eller inhemska stilar som passar in i denna kategori.

Övergripande intryck: Detta mjöd bör uppvisa karaktären av alla ingredienserna i varierande grad, samt bör visa en bra blandning eller balans mellan de olika smakämnen. Oavsett vilka ingredienser som ingår bör resultatet vara identifierbar som en honungsbaserad fermenterad dryck.

Arom, utseende, smak samt munkänsla: Följer i allmänhet de standardbeskrivningar som finns, men notera att alla egenskaper kan variera i och med att ett stort antal variationer är möjliga. Notera att egenskaperna kan återspegla kombinationer av respektive element som redan finns i de olika underkategorierna som används i denna stil. Om den aktuella mjöden är en kombination av andra befintliga mjödkategorier, hänvisa då till den gällande kategorin för en detaljerad beskrivning.

Instruktioner:

Deltagaren MÅSTE specificera kolsyrenivå, styrka samt sötma.

Deltagaren MÅSTE specificera mjödets speciella ingredienser, processer eller teknik. Det är en kombination av befintliga stilar eventuella speciella ingredienser som ger en identifierbar karaktär bör anges.

M4C. Experimentellt mjöd

Ett experimentellt mjöd är ett mjöd som inte passar in i någon annan kategori. Detta kan gälla för mjöd som blandar flera underkategorier (om inte kombinationen passar på annat håll). Några experimentella mjöd kan vara med t.ex. (lönnsirap, melass, brunt socker eller agavenektar), ytterligare ingredienser (t ex vätskor, rök, osv.), alternativa processer (t ex isbildning), jäsning med icke traditionella jäststammar t.ex. *brettanomyces*, belgisk *lambic* osv.)

Ovanliga ingredienser, processer eller teknik kan också vara lämplig i denna kategori. Lagrade exemplar behöver inte nödvändigtvis tvinga in ett mjöd i experimentella mjödstilen, såvida inte fatet har en annan egenskap (till exempel bourbon) utöver trä. Inget mjöd kan vara "out of style" för denna kategori om inte

den passar in i en annan befintlig mjödkategori.

Övergripande intryck: Detta mjöd bör visa karaktären av alla ingredienserna i varierande grad, och bör visa en bra blandning eller balans mellan de olika smakämnen. Oavsett vilka ingredienser som ingår, bör resultatet vara identifierbar som en honungsbaserad fermenterad dryck.

Arom, utseende, smak, munkänsla: Följer i allmänhet standardbeskrivningar, men notera att alla egenskaper kan variera eftersom ett stort antal val är möjliga.

Instruktioner:

Deltagaren MÅSTE specificera kolsyrenivå, styrka samt sötma.

Deltagaren MÅSTE specificera mjödets speciella ingredienser, processer eller teknik. Det är en kombination av befintliga stilar eventuella speciella ingredienser som ger en identifierbar karaktär bör anges.