

Inhoud	Eenheid	Opmerking	Benodigheden
30	cm	Doorsnede	Grote honingzeef om thee te zeven
10	liter	Inhoud	Soeppan, 4 stuks
1	pit		Fornuis
750	liter		Vat (i.v.m. schuimen tijdens fermentatie dient het vat 2x 330 liter te zijn)
120	liter	Krachtstroom	Kookvat om water voor suikeroplossing te verwarmen tot 100°C
1	stuks		Houten stok om suiker en water te roeren
1	stuks		Boormachine om lucht in de vloeistof te roeren
1	stuks		Betonmixer voor in boormachine om lucht in de vloeistof te roeren
1	stuks		Houten lepel om theekruiden roeren
1	stuks		Oven of houtkachel, verassen van kruidenthee resten en propolis resten
1	stuks		koffiefilter om de veraste kruidenthee en propolisresten af te filteren

Hoeveel	Eenheid	Ingrediënt	Bijzonderheden
120	liter	Water	120 liter water, zo warm mogelijk opwarmen
250	kg	Suiker	Toevoegen en continu roeren
375	gram	Heermoes	30 minuten koken! Dan zeven en toevoegen aan suikerwater
4,25	liter	Water	Pan 10 liter + 2 waterkokers en op fornuis
375	gram	Tijm	Thee 30 minuten laten trekken
4,25	liter	water	Pan 10 liter + 2 waterkokers
375	gram	Lavendel	Thee 30 minuten laten trekken, dan zeven en toevoegen aan suikerwater
4,25	liter	Water	Pan 10 liter + 2 waterkokers
375	gram	Rozemarijn	Thee 30 minuten laten trekken, dan zeven en toevoegen aan suikerwater
4,25	liter	Water	Pan 10 liter + 2 waterkokers
375	gram	Paardenbloem	Thee 30 minuten laten trekken, dan zeven en toevoegen aan suikerwater
4,25	liter	Water	Pan 10 liter + 2 waterkokers
250	gram	Kamillebloem	Thee 30 minuten laten trekken, dan zeven en toevoegen aan suikerwater
4,25	liter	Water	Pan 10 liter + 2 waterkokers
40	liter	Water	Koud water zodat watertemperatuur max 40°C is (i.v.m. enzymen in honing)
4,175	kg	Honing	Honing toevoegen als water onder 40°C is
0,925	liter	Brooddrank	Brooddrank toevoegen na honing
		Roeren	Iedere dag gedurende 1 tot 2 weken. Breng daarbij zo veel mogelijk lucht in het mengsel, bijvoorbeeld met een blaasbalg of een grote mixer.
25	ml	Tijm olie	na 3 weken toevoegen
25	ml	Lavendel olie	na 3 weken toevoegen
25	ml	Rozemarijn olie	na 3 weken toevoegen
125	gram	Propolisresten	Propolisresten (vanuit b.v. tinctuur bereiding) verassen en na 3 weken als filtraat toevoegen
2125	gram	Kruiden uit thee	Thee kruiden drogen nadat ze getrokken zijn en verassen en na 3 weken als filtraat toevoegen
330	liter	Voeding	In totaal weegt de voeding circa 445 kg