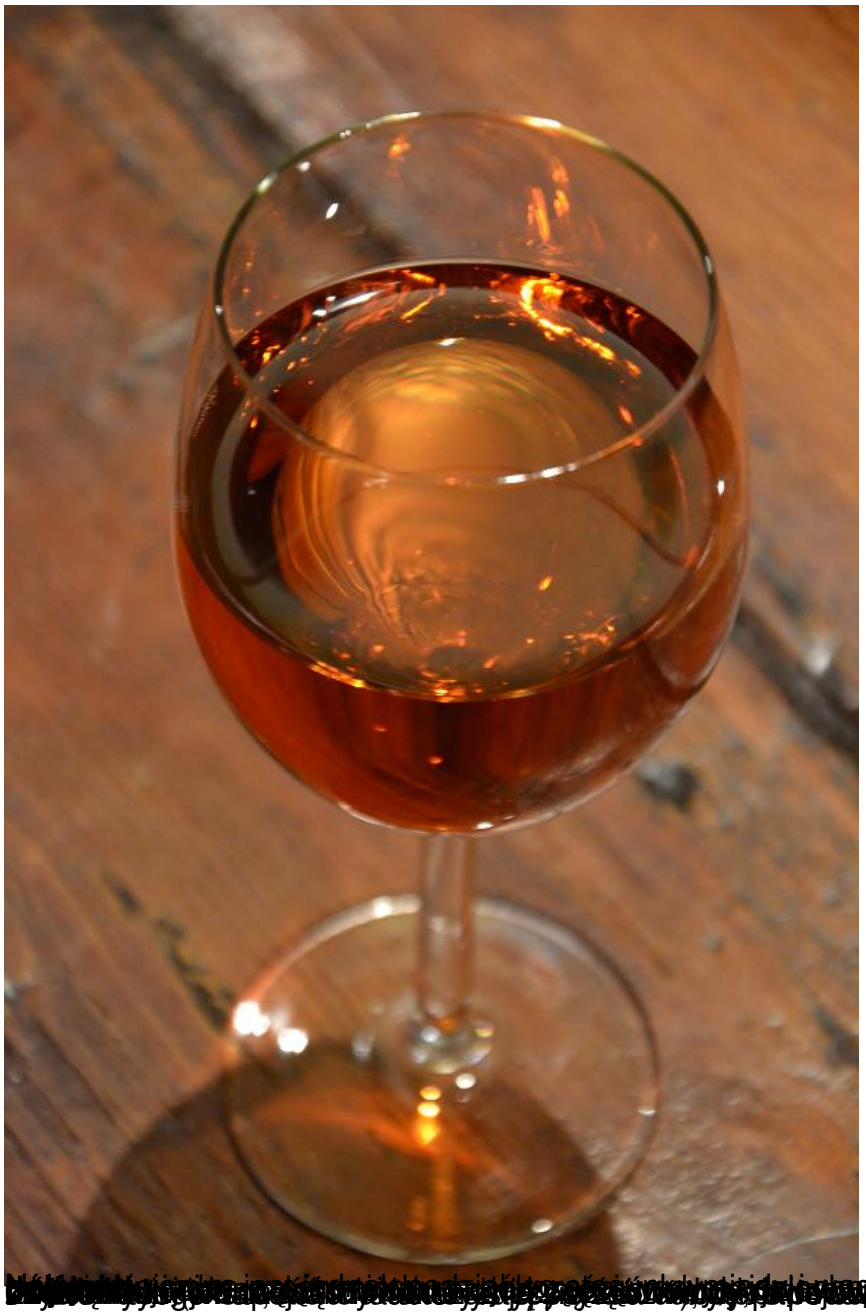
Tradycja wyrobu miodu pitnego na ziemiach polskich jest bardzo stara. Choć powszechność spożywania tego napoju w dawnych czasach jest trochę mitologizowana. Wg znawców historii powszechniejsze w wiekach XVI-XVII było spożywanie piwa miodowego niż miodu pitnego w dokładnym tego słowa znaczeniu. Miody pitne powstają poprzez fermentację rozcieńczonego wodą miodu pszczelego - tzw. brzeczki miodowej, która zaprawiana może być dodatkiem przypraw, ziół, chmielu a także soków owocowych.







10-12

