

Vaškų pavasarinio medaus midus, v1.0

Kiekis: 28 litrai
Efektyvumas: 85 %
Stilius: Sausas midus
Aludaris: AntaKalnietis
Receptas sukurtas: 2016-09-05 01:07:52
Receptas modifikuotas: 2016-09-14 03:18:32

OG: 1.045
FG: 1.001
ABV: 5.8 %
IBU: 8
EBC: 3
IBU/OG: 0.18 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-------------|--------------|--------------|------------|
| Medus | 2.0 | 3.500 | 100.0 |
| | | <u>3.500</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|-----------|--------|-----|------------|--------|
| Bravo | - | - | 13.7 | 8.3 | 7 | 60 |
| | | | | | <u>7</u> | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|--------------------------|------------|
| Mangrove Jack's M05 Mead | 12.0 |

Pastabos

Pirmasis mano midaus virimas - tsakant istorinis įvykis :) Pagrindinė mintis - išvirti itin lengvą, gaivų, šviesų pavasarinio medaus ir pavasariu kvepiantį midų. Jokių priedų, žolelių ir t.t. sąmoningai nedėta (išskyrus mažiuką kiekį apynių), kad vėliau verdant kitus virimus būtų galima geriau numanyti, ko reiktų, kiek reiktų, ar apskritai reiktų.
Sistema paprasta - Dvarčionių šaltinio vanduo, bitininko Daniaus Tuominio SUPERINIS pavasarinis metus, užvirinta, pavirta (apie 20 min.), kol bus nugraibyotos putas ir nebeputos, tada sudėti Bravo apynukai, 60 min. virimi, atšaldymas iki 24C ir fermentacijai padėta mėnesiui prie 19C. Čia Mangrove Jack's Mead M05 mielių pirmasis bandymas. Daug ir gražiai ten apie jas prirašyta, kas bus realiai - bus matyti po mėnesio :)