

# Indulgencija ( Bouchet midus )

Kiekis: 13 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Sausas midus  
Aludaris: gj-bi  
Receptas sukurtas: 2017-06-13 09:43:25  
Receptas modifikuotas: 2017-11-01 10:46:39

OG: 1.134  
FG: 1.050  
ABV: 11.0 %  
IBU: 0  
EBC: 59  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Medus	50.0	5.000	100.0
		<hr/> 5.000	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M05 Mead	11.0

## Pastabos

Dariau Elio copy. Bus įdomu palyginti.

Lėtai karamelizuotas 25 m senumo medus.

Temperatūrą kėliau iki 147 C, kol pasirodė dūmelis. Ant dugno "vertingos medaus anglies nebuvo".

Vanduo 50% krano 50% RO

Verdant per daug ilgai ir stipriai pavirinau, todėl liko tik 13 l. Ir OG aukštesnis.10 min iki virimo pabaigos 15 g maisto mielėms.

Mielės be rehidratacijos į iki 20 C atšaldytą misą ir į 16 C patalpą.Mielės "pasikankindamos" darbuojasi.