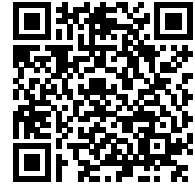


Baltų Sūkurėlis

Kiekis: 59 litrai
Efektyvumas: 100 %
Stilius: Sausas midus
Aludaris: elis
Receptas sukurtas: 2018-10-21 23:20:33
Receptas modifikuotas: 2018-12-18 10:32:48

OG: 1.140
FG: 0.979
ABV: 21.1 %
IBU: 2
EBC: 7
IBU/OG: 0.01 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-------------|--------------|--------------|------------|
| Medus | 2.0 | 23.000 | 100.0 |
| | | <hr/> 23.000 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------------|-------|-----------|--------|-----|------------|--------|
| Cascade (US) | - | - | 5.8 | 2.0 | 20 | 60 |
| | | | | | <hr/> 20 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|--------------------------|------------|
| Mangrove Jack's M05 Mead | 48.0 |

Pastabos

Virtas nugriebiant kol baigėsi putos.

Šlakelis fosforo r., truputis apynio, pabarstyta nutrivito, 3gramai askorbo rūgšties

Į dalį antrinės kaip mūza patars, gal cinamono, gal aviečių, gal kadagio uogų, gal.....

Į antrinę;

- 1 5 litrai midaus-800 gr šaldytų spanguolių
- 2 27 litrai midaus -1.2kg šaldytų šaltalankių, 3 apelsinų 1.5 citrinos žievė, 9 gr. kardamono, pusę patraiškito muskato riešuto, geras žiupsnis karčiojo kėčio, 3 cinamono lazdelės, 2 anyžinės žvaigždės.