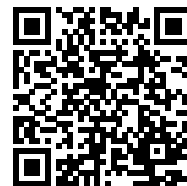


# Šviežias medus

Kiekis: 50 litrų  
Efektyvumas: 64 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Bitininkas  
Receptas sukurtas: 2019-07-25 08:08:17  
Receptas modifikuotas: 2019-08-15 10:33:17

OG: 1.049  
FG: 1.012  
ABV: 4.8 %  
IBU: 21  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	10.000	87.0
Medus	2.0	1.500	13.0
		<u>11.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Blanc	Spurgai	Aromatui (virimui)	10.5	21.2	<u>120</u>	10
					120	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar London ESB	11.0

## Pastabos

- Naujos mielės Lallemand Danstar London ESB, virimas vyko 2019-07-26 pilstyta 2019-08-14
1. pradinis vandens kiekis 40l
  2. antrinis 30l
  3. salinta pradžia prie 71c po 1val. 67c
  4. virsiu apie 1val.
  6. OG : 12
  7. FG: 2