

# Saldus Sidras v'2K20

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 100 %  
Stilius: Kitoks sidras  
Aludaris: Awtas  
Receptas sukurtas: 2019-10-10 14:20:35  
Receptas modifikuotas: 2021-02-25 02:55:21

OG: 1.051  
FG: 1.000  
ABV: 6.7 %  
IBU: 0  
EBC: 0  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Cukrus (6 sultys+1 koncentruotas)

Cukrus gazavimui is koncentrato

### Spalva (EBC)

0.0

0.0

### Kiekis (kg)

1.500

0.100

1.600

### Kiekis (%)

93.8

6.3

## Mielės

### Pavadinimas

WLP775 English Cider Yeast

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Koncentruotos obuolių sultys (saldinimui)

### Paskirtis

Buteliuose

### Laikas

999 min.

### Kiekis

720.0 ml

## Pastabos

Fermentuot :pirktines pasterizuotos obuolių sultis (6\*1.9l)+koncentruotas sultis 1\*.36l

Pilstymas: Det užsigazavimui ir saldumui (2 x 360 ml = 720 ml tai 350 gr cukraus gaunasi ~100 gr gazaviui ir likes saldumui).

Gazuot (~4 dienas) ir paskui pasterizuot (kaitinant) sidrą jau buteliuose iki +68C.

I sultis det pectic enzyme. Saldinimui koncentruotas sultis gerai nukaitint, kad pektinas isirtu.