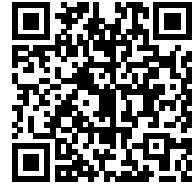


Pienių vynas

Kiekis: 5 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kitoks sidras
Aludaris: darkas
Receptas sukurtas: 2020-04-10 12:56:26
Receptas modifikuotas: 2020-04-10 12:58:19

OG: 1.304
FG: 0.964
ABV: 44.6 %
IBU: 0
EBC: 9
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Cukrus	0.0	1.500	18.8
Cukrus	0.0	1.500	18.8
Cukrus	0.0	1.500	18.8
Cukrus	0.0	1.500	18.8
Pienių žiedai	3.0	0.500	6.3
Pienių žiedai	3.0	0.500	6.3
Pienių žiedai	3.0	0.500	6.3
Pienių žiedai	3.0	0.500	6.3
		<hr/>	
		8.000	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Vyno mielės	4.0

Pastabos

Pienių vynas 18.05.07
Užvirinta 10 litrų vandens ir sudėti 5 litrai pieno žiedų.
18.05.08
nufiltruoti žiedai, gauta 7 litrai skysčio 1,2 brix
įdėta 1kg cukraus 13,8brix
įdėta dar 0,5kg cukraus OG-18,9brix
Vyno mielės sausos 4g
18.05.21 nupilta nuo mielių SF-7,5brix
19.02.21 nupilta nuo nuosėdų SF-6,0 brix
20.04.10 išpilstyta į butelius 5 litrai FG-6,0brix
gavosi dratas, brandinsim 10 metų ir tuomet pažiūrėsime galutinį rezultatą.