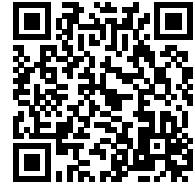


# Vienos medus I

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Alchemikas  
Receptas sukurtas: 2014-07-18 19:14:38  
Receptas modifikuotas: 2014-08-03 12:13:51

OG: 1.052  
FG: 1.008  
ABV: 5.7 %  
IBU: 28  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-08-03

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vienos salyklas	7.0	4.000	66.7
BEST Pilsen salyklas	4.0	2.000	33.3
Medus	2.0	0.000	0.0
		<u>6.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra	-	Virimui (kartumui)	13.9	25.2	20	60
Cascade (U.S.)	-	Aromatui (virimui)	7.7	2.8	<u>20</u>	5
					40	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar BRY-97 American West Coast	11.0

## Pastabos

Salinta ant aukštesnės ribos +67-63°C tikintis nefermentuojamo saldumo.

Mielės paturbintos 2Ltr + 200g, 12h. Labai neišbujojo, gavosi vientisa konsistencija.

Medaus kiekis bus parenkamas pagal situaciją po trijų dienų fermentacijos, siekiant įvairuoti į 5.0%

Medus bus pasterizuojamas 30min@+70°C ir bus pilamas į fermentacijos indą pasibaigus trečiai fermentacijos parai.