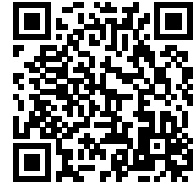


# Vienos medus II

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 74 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Alchemikas  
Receptas sukurtas: 2014-08-02 16:22:31  
Receptas modifikuotas: 2014-08-20 00:44:31

OG: 1.058  
FG: 1.012  
ABV: 6.1 %  
IBU: 28  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vienos salyklas	7.0	4.500	76.3
BEST Pilsen salyklas	4.0	1.000	16.9
Medus	2.0	0.400	6.8
		<u>5.900</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra	-	Virimui (kartumui)	13.9	24.8	20	60
Cascade (U.S.)	-	Aromatui (virimui)	7.7	2.7	<u>20</u>	5
					40	

## Mielės

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

## Pastabos

Salinta ant aukštesnės ribos +72-68°C tikintis nefermentuojamo saldumo.

Mielės paturbintos 2Ltr + 200g, 6h. Labai neišbujojo, gavosi vientisa konsistencija.

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

Prime 180g/240ml

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