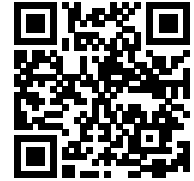


# Pienių vynas

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.