

#3 2022 Antrokas gerą girą gèrè

Kiekis: 2 litras
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Gira
Aludaris: mindex
Receptas sukurtas: 2022-02-18 16:20:14
Receptas modifikuotas: 2022-02-20 02:25:13

OG: 1.056
FG: 1.016
ABV: 5.3 %
IBU: 0
EBC: 165
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2026-04-29

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Konditerinis cukrus (rudas)	504.4	0.250	100.0
		0.250	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Kepimo šlapios mielės nugraibyotos nuo pirmoko	100.0
Kepimo šlapios mielės	5.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Razinos	Salinimui	720 min.	10.0 g
Duona nuo pirmoko	Pirminei fermentacijai	720 min.	500.0 g
Duona - labiau apskrudinta	Pirminei fermentacijai	720 min.	100.0 g

Pastabos

Vanduo - 2 l + 0,5l (ištirpinti karamelizuotam cukrui)
Likusi Duona nuo pirmoko - 500g
Likusios nugraibyotos nuo pirmoko Mielės - papildomai naujų - 5g
Pridedama labiau apskrudinta Duona - 100 g
Cukrus karamelizuotas (rudas) - 100 g
Cukrus (rudas) nekaitintas - 150 g
Razinos - apie 20 vnt

Pastaba: kepti duona labiau, nes mažiau kepinta tampa gogel gogel, kaip buvo su pirmoku
P.S. Paliekame pusę paros, vėliau nukošime ir buteliuosime pridėjus po porą dar razinų, butelius dėsime į šaldytuvą, po paros ragausime :)

Pastabos-----

Pasiteisino:

- labesnis duonos skrudinimas
- karamelizuotas cukrus

Ką galima padaryti geriau:

Pirma 12val mirkyti tik duoną- o vėliau tik viską nukošti ir maišyti su mielėmis, pridėti cukrų ir laikyti 24 val, nugraibant putas:

Kodėl verta daryti kitaip nes:

- gaunasi, kad 1l vandens sugeria tik duona;
- cukraus dėjimas bereikalingas;
- daugiau nuosėdų nors ir persifiltruos per merlių

Minusas: ilgesnis 12val procesas :)

Papildomai: pabandyti prieš pilstant į butelius truputi atvėsinti, kad nusėstu mielės