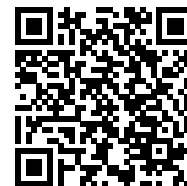


Medininkų juodasis

Kiekis: 15 litrų
Efektyvumas: 100 %
Stilius: Sausas midus
Aludaris: Stungys
Receptas sukurtas: 2012-10-03 16:54:14
Receptas modifikuotas: 2013-06-06 22:55:48

OG: 1.167
FG: 1.050
ABV: 15.3 %
IBU: 9
EBC: 8
IBU/OG: 0.05 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Medus	2.0	7.000	100.0
		7.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Kadagio uogos	-	-	1.0	2.1	40	60
Laukiniai apyniai	-	-	1.0	1.6	30	60
Marynka	-	-	8.0	4.9	15	30
					85	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	12.0

Pastabos

Midus virtas Medininkų festivalyje, ant laužo, todėl visas šis receptas yra iš akies: medaus – 7 kg su ~15 l vandens (1:2), virta ryškiai per ilgai, bet nepratęs prie virimo ant laužo, tai buvo momentų, kai nustodavo virti. Laukinių apynių dėtos dvi geros saujos, kadagio uogų - apie tris saujas. Kai pastebėjom, kad kartumo lyg ir trūksta (maždaug likus pusvalandžiui), dar įpilta Marynkos apynių arbatėlės. Misa gavosi itin tiršta - medaus sirupas ilgai virdamas turi savybę tirštėti - tamsi, joje vos vos juntamas kartumas - daugiau kadagio, nei apynio. Koks gausis rezultatas, nežinau - tik pradėjo rūgti. Planuoju brandinti apie metus - iki kitų Medininkų festivalio. Vėliau pasistengsi įdėti "sterilesnių" receptų.