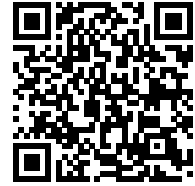


# Kernavės tradicinis

Kiekis: 10 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Sausas midus  
Aludaris: Stungys  
Receptas sukurtas: 2013-07-09 23:20:55  
Receptas modifikuotas: 2013-07-09 23:21:41

OG: 1.038  
FG: 1.009  
ABV: 3.7 %  
IBU: 25  
EBC: 3  
IBU/OG: 0.65 (ryškus apynių skonis)



2026-04-30

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Medus

### Spalva (EBC)

2.0

### Kiekis (kg)

1.000

### Kiekis (%)

100.0

1.000

## Apyniai

### Pavadinimas

Liepžiedžiai

### Forma

-

### Paskirtis

Aromatui (virimui)

### AA (%)

1.0

### IBU

8.7

### Kiekis (g)

30

### Laikas

90

Kadagio uogos

-

Virimui (kartumui)

1.0

2.9

10

90

Naminiai apyniai

Spurgai

Aromatui (virimui)

1.0

4.3

15

90

Čiobreliai

-

Aromatui (virimui)

1.0

8.7

30

90

85

## Mielės

### Pavadinimas

Sidro mielės

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Midus virtas ant laužo, festivalio "Gyvosios archeologijos dienos Kernavėje". Priedų kiekiai yra apytiksliai. Misos gavosi apie 2,5 l, ją dar praskiedžiau apie 7 l vandens.