

Midus - Dribsniai su medum #1

Kiekis: 5 litrai
Efektyvumas: 95 %
Stilius: Sausas midus
Aludaris: mindex
Receptas sukurtas: 2013-08-01 12:12:53
Receptas modifikuotas: 2013-08-24 23:30:16

OG: 1.065
FG: 1.012
ABV: 6.9 %
IBU: 6
EBC: 5
IBU/OG: 0.09 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2025-05-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Medus
Medus
Kukurūzų dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
2.0	0.950	74.8
2.0	0.200	15.7
2.0	0.120	9.4
	1.270	

Apyniai

Pavadinimas

Kadagio uogos
Liepžiediai
Apelsino žievelės

Forma

-
-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Virimui (kartumui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
1.0	2.5	8	30
1.0	1.5	6	20
2.0	1.9	4	20
		18	

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Top

Kiekis (g)

3.0

Pastabos

6g/30min - Prancūziškos ąžuolo drožlės (vidutiniškai skrudintos)

Dribsniai užpilami vandeniu 100C - 30min, supilsime virinti apie 200ml kartu su prieskoniais.
Vandens ir medaus mišinys užvirinamas. Medui užvirus, ugnis sumažinama. Iškilusios putos nugraibomos. Virinama, kol nustoja putoti.
Tada papildoma prieskoniais ir dar pavirinama apie pusę valandos. Paskui ataušinama iki 25 °C temperatūros ir papildome virintu vandeniu iki 4 l
Kadagio uogas ir drožles paliekame fermentuoti.

Po pirminės FG -1012

Į antrinę pridėda dar 200g medaus ištirpina 1.2 l vandenyje OG - 1020.