

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)



2025-04-24

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Medus	2.0	0.950	74.8
Medus	2.0	0.200	15.7
Kukurūzų dribsniai	2.0	0.120	9.4
		<u>1.270</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Kadagio uogos	-	Virimui (kartumui)	1.0	2.5	8	30
Liepžiediai	-	Aromatui (virimui)	1.0	1.5	6	20
Apelsino žievelės	-	Virimui (kartumui)	2.0	1.9	4	20
					<u>18</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Top	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.