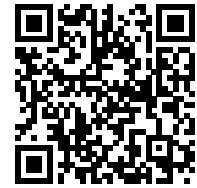


# Midus - Salyklas su medum #2

Kiekis: 5 litrai  
Efektyvumas: 96 %  
Stilius: Sausas midus  
Aludaris: mindex  
Receptas sukurtas: 2013-08-09 00:34:29  
Receptas modifikuotas: 2013-10-06 17:52:07

OG: 1.070  
FG: 1.026  
ABV: 5.8 %  
IBU: 12  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.17 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2025-01-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

|         | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|---------|--------------|--------------|------------|
| Medus   | 2.0          | 1.050        | 79.5       |
| Medus   | 2.0          | 0.150        | 11.4       |
| CaraRed | 40.0         | 0.120        | 9.1        |
|         |              | <u>1.320</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

|               | Forma    | Paskirtis          | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------|----------|--------------------|--------|-----|------------|--------|
| Kadagio uogos | -        | Virimui (kartumui) | 1.0    | 3.6 | 12         | 30     |
| Raudonėlis    | -        | Aromatui (virimui) | 1.0    | 1.9 | 8          | 20     |
| Chinook       | Granulės | Aromatui (virimui) | 12.0   | 6.4 | <u>2</u>   | 20     |
|               |          |                    |        |     | 22         |        |

## Mielės

### Pavadinimas

|             | Kiekis (g) |
|-------------|------------|
| Safale S-04 | 3.0        |

## Pastabos

12g/30min - Prancūziškos ažuolo drožlės (vidutiniškai skrudintos)

Vandens ir medaus mišinys užvirinamas. Medui užvirus, ugnis sumažinama. Iškilusios putos nugraibomos. Virinama, kol nustoja putoti. Tada papildoma CaraRed (salinau atskirai apie 1val. temp. 70-60) apie 0,5l misos su prieskoniais ir dar pavirinama pusę valandos. Paskui ataušinama iki 25 °C temperatūros.

Kadagio uogas ir drožles paliekama fermentuotis.

Po pirminės FG - 1032

Į antrinę pridėta dar 150g medaus ištirpina 1.5 l

Po pirminės OG - 1034