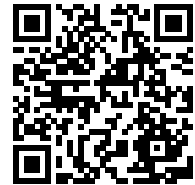


Midus - Salyklas su medum #2

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)



2026-05-23

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