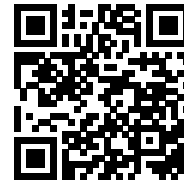


# Bičbirbis

Kiekis: 10 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Sausas midus  
Aludaris: Zaibys  
Receptas sukurtas: 2014-07-25 21:50:10  
Receptas modifikuotas: 2014-09-12 16:51:06

OG: 1.112  
FG: 1.001  
ABV: 14.5 %  
IBU: 29  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.25 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-08

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Medus	2.0	4.200	100.0
		<u>4.200</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Perle (U.S.)	Granulės	Virimui (kartumui)	8.0	18.2	15	60
Juodieji serbentai	Spurgai	Aromatui (virimui)	1.0	8.0	100	20
Medetkų žiedai	Spurgai	Aromatui (virimui)	1.0	0.4	15	5
Tradition (German)	Spurgai	Aromatui (virimui)	6.0	1.6	10	5
Ramunėlių žiedai	Spurgai	Aromatui (virimui)	2.0	0.3	5	5
Džiovinoti baravykai (malti)	Spurgai	Aromatui (virimui)	1.0	0.1	10	1
Ažuolo drožlės	Spurgai	Sausam apyniavimui	0.0	0.0	<u>30</u>	0
					185	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Universalios vyno mielės Top 15	10.0

## Pastabos

Medus įvairus, stovėjo pas mane daug induku su medum, vieni penkiu metu senumo, kiti poros metu, tretį dar visai nauji. Vieni skysti kiti tirsti, tretį kieti. Skonių irgi gan skirtingu, nors visi is to pacio bitininko. Sumaisiau visus, gavos 4.2 kilogramo.

Hidrometras rodo OG 1111, nors skaiciuokle default rode 1158. Kita vertus, gal cia mano hidrometras priejo riba ir nebegali iskilt auksciau, vis delto alaus hidrometras o ne vyno. Mano hidrometro skale iki 1115.