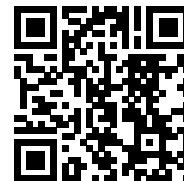


MIDuSS II

Kiekis: 16 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Sausas midus
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2014-09-15 21:48:46
Receptas modifikuotas: 2015-01-10 12:29:23

OG: 1.104
FG: 1.011
ABV: 12.1 %
IBU: 10
EBC: 12
IBU/OG: 0.09 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Medus

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.500	100.0
	<u>4.500</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Marynka (savo derliaus)

Forma

Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

1.5

IBU

9.6

Kiekis (g)

70

Laikas

60

70

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 3463: Forbidden Fruit
Safale US-05(56)

Kiekis (g)

80.0

50.0

Pastabos

Bandysiu midų padaryti neverdant, o tik pasterizuojant medų ir papildant virintu truputį apyniuotu vandeniu, o taip pat panaudosiu tokias va mieles. 3.3 litro medaus(4.5 kg) skiedžiame 4 litrais vandens ir pasterizuojame 80C temperatūroje valandą. Po to papildom apie 8 litrais virinto vandens. Vandenį iki pH 5.4 paruošiam f. rūgšties pagalba - 30 ml 10%.
Antrinei - US-05 puta.