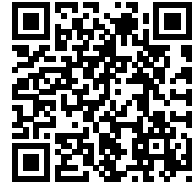


# Vienos medus III

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 74 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Alchemikas  
Receptas sukurtas: 2015-05-18 19:50:36  
Receptas modifikuotas: 2015-05-18 19:54:56

OG: 1.095  
FG: 1.019  
ABV: 10.0 %  
IBU: 20  
EBC: 14  
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vienos salyklas	7.0	3.200	34.0
Vienos salyklas	7.0	3.200	34.0
BEST Pilsen salyklas	4.0	1.000	10.6
BEST Pilsen salyklas	4.0	1.000	10.6
Medus	2.0	0.500	5.3
Medus	2.0	0.500	5.3
		<u>9.400</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra	-	Virimui (kartumui)	13.9	17.8	20	60
Cascade (U.S.)	-	Aromatui (virimui)	7.7	2.0	<u>20</u>	5
					40	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar BRY-97 American West Coast	11.0

## Pastabos

Salinsiu ant aukštesnės ribos +74-70°C (buvo +72-68°C) tikintis nefermentuojamo saldumo.

kokias turėsiu???? Mielės bus turbinamos 2Ltr + 200g, 6h.

Medaus kiekis bus parenkamas pagal situaciją po trijų dienų fermentacijos, siekiant įvairuoti į 5.0%

Prime 180g/240ml

Medus bus pasterizuojamas 30min@(+85°C) ir bus pilamas į fermentacijos indą pasibaigus trečiai fermentacijos parai. Šioje versijoje medų kaitinsiu aukštesnėje temperatūroje (buvo +70°C), nes noriu šiek tiek daugiau karamelizacijos.