

Mergelių midus

Kiekis: 9 litrai
Efektyvumas: 100 %
Stilius: Sausas midus
Aludaris: L'Homme qui rit
Receptas sukurtas: 2018-06-05 01:31:57
Receptas modifikuotas: 2018-06-14 19:58:20

OG: 1.157
FG: 1.014
ABV: 18.7 %
IBU: 0
EBC: 19
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2025-05-05

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Medus	3.9	2.180	49.8
Medus	3.9	1.410	32.2
Spanguolių nektaras	22.0	0.790	18.0
		4.380	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Coobra Universal stipriam vynui	10.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Mitybinė terpė mielėms	Pirminei fermentacijai	-	10.0 g
"Amaretto" esencija ("Drinkit")	Antrinei fermentacijai	-	25.0 g
Prancūziško ąžuolo drožlės, stipriai skrudintos	Antrinei fermentacijai	-	15.0 g
Vanilė	Antrinei fermentacijai	-	5.0 g

Pastabos

- * Virimas: 6 ltr vandens ir 1,5 ltr medaus (2,175 kg), nugraibant putas, kol nebeputos. OG: 1,095, Fermentacijos temperatūra 25° C
- * Po trijų parų -- SG:1.022, ABV ~8,9, temperatūra 25° C išvirta likęs 1l medaus (1,45 kg) su spanguolių nektaru, atvėsinta ir supilta į fermenterį.
- * Po dešimties parų -- Fermentacija baigėsi. Keliaujam į antrinę (su ąžuolo drožlėmis, vanile ir "Amaretto" esencija).