

Pienių midus

Kiekis: 9 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Midus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: DzWu
Receptas sukurtas: 2021-05-14 17:16:45
Receptas modifikuotas: 2021-05-14 17:51:13

OG: 1.104
FG: 1.002
ABV: 13.3 %
IBU: 0
EBC: 12
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2025-05-05

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Nukoštas pienių marmalas	2.0	6.000	70.6
Medus	2.0	2.500	29.4
		8.500	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M05 Mead	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Citrinos žievelė	Virimui	5 min.	30.0 g
Apelsinų žievelė (saldžioji)	Virimui	5 min.	30.0 g
Ažuolo drožlės	Antrinei fermentacijai	1 mėn.	25.0 g

Pastabos

Nuskinta apie 10L pienių žiedų.
Pienių žiedlapius atskirti nuo žalios dalies ir užpilti verdančiu vandeniu.

Nuskinti ir sutvarkyti pienių žiedlapius užtruko apie 5 valandas dviem žmoniem.

Užpilą laikyti 3 dienas, 2 kartus per diena pamaišant.
Užpilą nukošti.

Medų virti atskirai, į medų sudėti visus priedus, citrinas, apelsinus. Virti kiek negaila. 1 - 2 val.

Į užpilą supylti medaus nuovirą, užvirinti ir viską atvesinti iki +20C, sudėti mieles.