

Medutis

Kiekis: 16 litrų
Efektyvumas: 38 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Paulius
Receptas sukurtas: 2012-12-14 23:13:07
Receptas modifikuotas: 2013-01-12 20:55:49

OG: 1.049
FG: 1.010
ABV: 5.1 %
IBU: 34
EBC: 18
IBU/OG: 0.70 (ryškus apynių skonis)



2025-05-05

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas
Munchner salyklas
Medus
CaraCrystal

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	5.000	83.3
25.0	0.400	6.7
2.0	0.400	6.7
120.1	0.200	3.3
	6.000	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Hersbrucker (German)
East Kent Golding (U.K.)

Forma

-
-
-

Paskirtis

-
-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
12.0	27.4	15	75
4.0	3.5	10	20
4.0	3.2	15	10
		40	

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salinimas:

- pilama 8L / 50°C vandens; 30min
- pilama 2l 100°C, pakeliama iki 65°C; 45min
- pilama 2L / 100°C vandens, pakeliama iki 75°C; 30min
- tekinama ~80...90°C vandeniui (+10L);

Papildomai dėta:

Mėtos lapai žali 15g 20 min;
Airiška kerpena 2g 15min;
Medus 400g 5min;

Fermentacija:

pirminė -7 dienos.
antrinė -be antrinės.

Po 3d imaisyti 300g medaus.