

# Indulgencija ( Bouchet midus )

Kiekis: 33 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Sausas midus  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2016-11-18 10:05:45  
Receptas modifikuotas: 2017-01-07 22:39:43

OG: 1.120  
FG: 1.008  
ABV: 14.6 %  
IBU: 0  
EBC: 55  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Medus	50.0	11.000	100.0
		11.000	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M05 Mead	25.0

## Pastabos

Lėtai karamelizuotas grikių medus. Dvi partijos po ~5.5 kg. medaus su 4 dienų tarpu tarp jų. Karamelizuotas apie 4 valandas ant labai silpnos ugnies nemaišant iki bordinės-tamsiai rudos-spalvos ir atsirandančiu baltu aitriu dūmeliu.

Skiestas karštu užvirintu dejonizuotu 5 ltr.+likęs iš čiaupo vandeniui plius 2.5ml. fosforo r. 85 proc.

Atvėsintas natūraliai, kitą vakarą perkoštas, aeruotas, įvestas "Nutrivid" maistelis mielėms 1.5 arbatinio šaukštelio ir rehidratuotos 12 gr.mielės.

Antra partija lygiai tokia pati ir sumaišyta po 4 parų su pirmąja plius 12 gr.mielių.

21 C aplinka

Į dalį antrinės planuose įvesti ažuolo drožlių Sherry Oloroso.

- 1.foto pradžia virimo
2. prisvilęs puodas
3. būsimas fermenterio papildymas (po mėnesio pirminės fermentacijos)
- 4.pagrindinė talpa.