

Indulgencija (Bouchet midus)

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Sausas midus
Aludaris: gi-bi
Receptas sukurtas: 2017-06-13 09:43:25
Receptas modifikuotas: 2017-11-01 10:46:39

OG: 1.134
FG: 1.050
ABV: 11.0 %
IBU: 0
EBC: 59
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-02-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Medus	50.0	5.000	100.0
		5.000	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M05 Mead	11.0

Pastabos

Dariau Elio copy. Bus įdomu palyginti.
Lėtai karamelizuotas 25 m senumo medus.
Temperatūrą kėliau iki 147 C, kol pasirodė dūmelis. Ant dugno "vertingos medaus anglies nebuvo".
Vanduo 50% krano 50% RO
Verdant per daug ilgai ir stipriai pavirinau, todėl liko tik 13 l. Ir OG aukštesnis.10 min iki virimo pabaigos 15 g maisto mielėms.
Mielės be rehidratacijos į iki 20 C atšaldytą misą ir į 16 C patalpą.Mielės "pasikankindamos" darbuojasi.