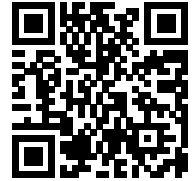


# Bochet V

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 85 %  
Stilius: Sausas midus  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2018-01-16 23:29:29  
Receptas modifikuotas: 2018-02-19 21:08:47

OG: 1.108  
FG: 1.008  
ABV: 13.1 %  
IBU: 0  
EBC: 44  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Medus	40.0	6.000	100.0
		6.000	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M05 Mead	22.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Gervuogės	Antrinei fermentacijai	14 d.	1.0 kg

## Pastabos

Pašildžiau :) Vėl visokių medaus uodegų susirinko apie 6 kg. Tai štai jums ir prašom.  
Gal dalį po fermentacijos paturbinsiu kokia tai uoga - padarysim bochetomel`į.  
2018 02 02 nupyliau nuo mielių. Dalį palikau dar pabūti, pastovėti, o kažkur 7 litrus atskirai užtaisiau kilogramu šaldytų gervuogių.  
Pasterizavau 20 min. 72C temperatūroje. Fermentavimo temperatūra 23C, tas gerai.