

Šviežias medus

Kiekis: 50 litrų
Efektyvumas: 64 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: Bitininkas
Receptas sukurtas: 2019-07-25 08:08:17
Receptas modifikuotas: 2019-08-15 10:33:17

OG: 1.049
FG: 1.012
ABV: 4.8 %
IBU: 21
EBC: 6
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	10.000	87.0
Medus	2.0	1.500	13.0
		<u>11.500</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Blanc	Spurgai	Aromatui (virimui)	10.5	21.2	<u>120</u>	10
					120	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar London ESB	11.0

Pastabos

- Naujos mielės Lallemand Danstar London ESB, virimas vyko 2019-07-26 pilstyta 2019-08-14
1. pradinis vandens kiekis 40l
 2. antrinis 30l
 3. salinta pradžia prie 71c po 1val. 67c
 4. virsiu apie 1val.
 6. OG : 12
 7. FG: 2