

Močiutės kmyną gira

Kiekis: 10 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Gira
Aludaris: dzukas
Receptas sukurtas: 2012-04-11 21:21:21

OG: 1.037
FG: 1.009
ABV: 3.6 %
IBU: 0
EBC: 2
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2022-11-29

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Cukrus
Kmynai

Spalva (EBC)

0.0
3.0

Kiekis (kg)

0.800
0.300

1.100

Kiekis (%)

72.7
27.3

Mielės

Pavadinimas

Sausos kepimo

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Receptas nurašytas iš 1957 metų "Šeiminkės vadovo".

"Kmynai nuplaunami, užpilami šaltu vandeniu ir virinami uždengtame puode nuo užvirimo dar pusę valandos. Paskiau skystis perkošiamas, supilamas cukrus, sudedama plonais griežinėliais piauštyta citrina ir, sunkiai atvėsus iki 30 laipsnių, supilamos su cukrumi ištrintos mielės. Indas pridengiamas drobule, ir gira rauginama 2-3 dienas šiltame kambaryje. Po to nugraibomos putas, gira perkošiama ir supilstoma į butelius arba į statinaites. Gerai užkimšta gira laikoma rūsyje.

Girą galima vartoti po 2-3 dienų."

Kalba netaisyta:-) Citrinos reikia vienos, tik aš ją dėju ne į auštančią misą, bet į pirminę fermentaciją. OG, FG taip pat nematavau, jei kas žinot kmyną ekstratingumą, receptą pataisysiu:-)