

# Grikių košė

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 100 %  
Stilius: Sausas midus  
Aludaris: Zhiniukas  
Receptas sukurtas: 2020-06-22 16:53:08  
Receptas modifikuotas: 2020-07-24 23:24:49

OG: 1.150  
FG: 1.003  
ABV: 19.3 %  
IBU: 0  
EBC: 38  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Grikių medus	20.0	15.000	100.0
		15.000	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M05 Mead	20.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	10 min.	10.0 g

## Pastabos

Į puodą dėta 10 kg medaus ir vandens iki 30 litrų. Gavosi 1.097 sg misa. Geras puskilis medaus nuvirė su putomis. Virta kažkiek valandų. Jei tiksliau, tai graibant putas neatėjo „nu ir nafię“ momentas. Dar būtų tiek pat laiko reikėję virti. Likęs medus bus pavirtas su trupučiu vandens ir sudėtas per kelias dienas fermentacijos metu. Fermentuota 17 laipsnių temperatūroje (termometras ant fermenterio šono).