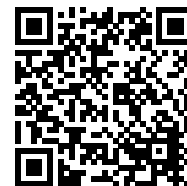


# #1 2021 Corona Midus

Kiekis: 26 litrai  
Efektyvumas: 96 %  
Stilius: Sausas midus  
Aludaris: mindex  
Receptas sukurtas: 2021-01-09 12:14:45  
Receptas modifikuotas: 2021-02-21 20:03:45

OG: 1.108  
FG: 1.002  
ABV: 13.8 %  
IBU: 15  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.14 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2023-12-02

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Medus	2.0	5.200	50.0
Medus	2.0	5.200	50.0
		<u>10.400</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Chinook	Granulės	Aromatui (virimui)	13.0	6.2	10	30
Hallertauer Hersbrucker	Granulės	Virimui (kartumui)	4.1	1.4	8	25
Simcoe	Granulės	Aromatui (virimui)	11.1	5.3	11	25
Columbus	Granulės	-	13.6	1.8	<u>3</u>	25
					32	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
M05 Mead - midaus mielės	10.0
Mangrove Jack's M05 Mead	10.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Liepžiedžiai	Virimui	30 min.	17.0 g
Apelsinų žievelė	Virimui	20 min.	5.0 g
Raudonėlis	Virimui	20 min.	5.0 g
Čiobrelis	Virimui	25 min.	3.0 g
Kadagio uogos	Pirminei fermentacijai	20 min.	50.0 g
Amerikietiško ąžuolo drožlės, stipriai skrudintos	Antrinei fermentacijai	30 min.	50.0 g
Amerikietiško ąžuolo drožlės, vidutiniškai skrudintos	Antrinei fermentacijai	-	40.0 g

## Pastabos

50g/30min - Amerikietiško ąžuolo drožlės, stipriai skrudintos  
40g po mėn. - Prancūziško ąžuolo drožlės, vid. skrudintos

Vandens ir medaus 5kg mišinys užvirinamas.  
Medui užvirus, ugnis sumažinama. Iškilusios putos nugraibomos.  
Virinama, kol nustoja putoti.  
Sudedami priedai ir pavirinama pusę valandos.  
Pradedamas aušinimas, papildome vandeniu.  
Ataušinama iki 25 °C temperatūros.

Drožles paliekama fermentuotis.  
Kadagio uogos sudedamos po savaitės su kitais apyniais ir priedais

Hidrometro - 1051 OG  
Reflektometro - 1053 OG

----

Priedai po savaitės:

Pridėta 0,20 kg medaus su pavirtais 20min apyniais (Simcoe, Hallertau Hersbrucker, Columbus ir čiobrelis su apelsinų žievelė)

----

Po mėn.:

Atskiriama midų nuo mielių, išimant kadagio uogas ir am. drožles.

Skonis sausas - saldumas nejaučiamas (mielės sufermentavo 100% - hidrometras neberodo cukraus, rodo mažiau nei 1 - alkoholio metuoklis vynui rodo 10 abv).

----

Papildymas po 1 perpylimo:

Pridemama 40g prancūziškas ąžuolo drožles, vid. skrudintos - dežinfekavau užpilant verdančiu vandeniu (spalva tamsi).

Po perpylimo 1-3 d. buvo dar juntamas silpnas fermentavimas.

----

Planuojama:

Po 2 sav. dar bus daromas perpylimas, išimant prancūziškas ąžuolo drožles ir laukiamas 2 nuskaidrėjimas apie 1 mėn ir perpylimas į butelius :)