

Bochet

Kiekis: 42 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Sausas midus
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2021-01-21 17:53:23
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.131
FG: 1.035
ABV: 12.5 %
IBU: 0
EBC: 104
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Medus	81.4	22.000	100.0
		22.000	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale S-04	100.0

Pastabos

II Medus 23 kg virtas iki 142°C
Skiestas verdančiu vandeniu iki 42 litrų (OG 1,131)
Mielės S04 F1
0d. (01-21) OG 1,031 T-21°C
7d. (01-28) nerūgsta. Pridėta Safale US05 F1 mielių. T 17-20°C

I
Mielės US05 F1
0d. (06-20) 3,5 kg prieskoninio medaus. Virta iki balto dūmo (~140°C), skiesta iki 8 l skysčio tūrio. OG 1,118
1d. (06-21) aeracija + mielės US 05 F2
3,5 kg prieskoninio medaus. Virta iki 141°C
3d. (06-23) aeracija ir supilta. Bendras OG 1,124
4d. (06-24) 3,5 kg medaus. Bendras OG 1,124
35d. (07-25) SG 1,094
61d. (08-20) SG 1,080
108d. (10-06) SG 1,060
155d. (11-22) FG 1,060 7,6%

<https://gameofbrews.com/2014/05/01/brewing-bouchet-burnt-honey-mead-1393/>

Medus karamelizuojamas, skiedžiamas ir fermentuojamas.
Vienžo, surinkau iš visokių pašalių visokius likučius - kristalizuotus, susisluksniavusius ir t.t. Kadangi kokybė visokia, tai buvo išvirtas Bochet`as - midus iš karamelizuoto medaus. Karštis sulygina:)

Tik atsižvelgiant į daugkartinius dirbančiųjų prašymus:DDD
Imamas medus, kokybė neturi jokios reikšmės. Galima sunaudoti įvairiausių kelių metų likučius, bet galima "deginti" ir šiųmetį liepinį, jei barbarai.

Medus dedamas į džiidėję puodą (virimo/karamelizacijos metu jo tūris padidėja iki 7-8 kartų! - skaičiuokit) ir ant nestiprios ugnies užverdamas. Virti geriau truputį pamaišant, kol išgaruos meduje esantis vanduo ir temperatūra ims kilti virš 100C. Čia prasideda plonumai. Yra du variantai - grubus viduramžių ir saikingas šių dienų.
Grubusis - ugnis didinama, virimas intensyvus. Verdama, kartkartėmis pakeldami į viršų pamaldžiai nustatytas akis ir laukiam, kol iš mūsų puode esančios substancijos pradės kilti tokie melsvoki, sakyčiau, dūmai. Tai ženklas. Puodą merkiame į šaltą vandenį, kad stabdyt tolesnę karamelizaciją ir vėsina iki apytiksliai 100- 105C. Tada supilam pasiskaičiuotą reikiamą kiekį verdančio (geriau kokį pusvalandį pavirinto) vandens (pageidautina 5.2 pH). Prasiskiedžia normaliai, jei neatšaldėm per daug. Jei per daug - karamelė. Ištirps per dvi dienas:) Vėsina, pilam į fermenterį...toliau žinot.
Saikingas šių dienų. Iki temperatūros kilimo viskas taip pat. Tada i rankas termometrą ir ugnį pasireguliuojam, kad temperatūra būtų apie 125-127C. Taip kaitiname, kol gražiai paraus. Spalva labai neblogai tikrinasi laišuku verdama medaus ant balto popieriaus lapo. Čia galima ir sustoti (vėsina, skiedžiam ir t.t.) - midus bus gražiai raudonas, bet nelabai Bochet`as. Galim kaitinti toliau, temperatūrą keliant iki 147-152C. Galim laukti iki dūmų, galim stoti, kada panorėję. Tik reikia turėti galvoje, kad baigiamosiose kaitinimo stadijose viskas vyksta labai greitai, taip kad nepažiopsokite vėsavimo, bo gausit vertingos medaus anglies:)

Dar kas. Fermentacija 20 -22C temperatūroje (bet čia kiekvienas renkasi, kaip ir mieles). Fermentacija ilga, labai netgi (šituo receptu 09 17/10 15/02 01). Antrinė su naujų mielių porcija.
Tiek trumpai:)