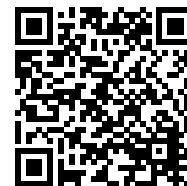


Pienių midus

Kiekis: 9 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Midus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: DzWu
Receptas sukurtas: 2021-05-14 17:16:45
Receptas modifikuotas: 2021-05-14 17:51:13

OG: 1.104
FG: 1.002
ABV: 13.3 %
IBU: 0
EBC: 12
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2025-03-15

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Nukoštas pienių marmalas
Medus

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
2.0	6.000	70.6
2.0	2.500	29.4
	<hr/> 8.500	

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M05 Mead

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Citrinos žievelė
Apelsinų žievelė (saldžioji)
Ažuolo drožlės

Paskirtis

Virimui
Virimui
Antrinei fermentacijai

Laikas

5 min.
5 min.
1 mėn.

Kiekis

30.0 g
30.0 g
25.0 g

Pastabos

Nuskinta apie 10L pienių žiedų.

Pienių žiedlapius atskirti nuo žalios dalies ir užpilti verdančiu vandeniu.

Nuskinti ir sutvarkyti pienių žiedlapius užtruko apie 5 valandas dviem žmoniem.

Užpilą laikyti 3 dienas, 2 kartus per diena pamaišant.

Užpilą nukošti.

Medų virti atskirai, į medų sudėti visus priedus, citrinas, apelsinus. Virti kiek negaila. 1 - 2 val.

Į užpilą supylti medaus nuovirą, užvirinti ir viską atvesinti iki +20C, sudėti mieles.