

#2 2022 Geri vyrai geroj girioj gerą girą gėrė

Kiekis: 3 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Gira
Aludaris: mindex
Receptas sukurtas: 2022-02-17 23:04:58
Receptas modifikuotas: 2022-02-20 02:18:40

OG: 1.033
FG: 1.009
ABV: 3.2 %
IBU: 0
EBC: 116
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2026-02-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Konditerinis cukrus (rudas)

Spalva (EBC)

502.8

Kiekis (kg)

0.300

Kiekis (%)

100.0

0.300

Mielės

Pavadinimas

Kepimo šlapios mielės

Kiekis (g)

35.0

Priedai

Pavadinimas

Duona

Paskirtis

-

Laikas

-

Kiekis

500.0 g

Razinos

-

-

30.0 g

Pastabos

Vanduo - 4 l

Duona - 500g - Linkėjimai iš kaimo be cukraus

Cukrus (rudas) - 300 g

Razinos - apie 100 vnt

Mielės - 35 g

P.S. duona supjaustoma juostelėmis ir pakepiname orkaitėje iki parudavimo.

Užvirus vandeniui su ištirpusiu cukrumi ir apie 100 razinų, sudedama paskrudinta duona.

Ištirpintos mielės supilame į atvėsusią "misą"

Paliekame parai, po paros nukošime ir buteliuosime pridėjus po porą dar razinų, butelius dėsime į šaldytuvą, po paros ragausime :)

Cukrus buteliavimui - 20 g (gavosi nesaldus)

Pastaba:

manau galima buvo nelaukti 24 val. fermentacijos

Pastabos-----

Ką galima padaryti geriau:

Pirma 12val mirkyti tik duoną- o vėliau tik viską nukošti ir maišyti su mielėmis, pridėti cukrų ir laikyti 24 val, nugraibant putas:

Kodėl verta daryti kitaip nes:

a) gaunasi, kad 1l vandens sugeria tik duona;

b) cukraus dėjimas bereikalingas;

c) daugiau nuosėdų nors ir persifiltruos per merlių

d) labiau skrudinti duoną, kad nesutrūpėtų;

Minusas: ilgesnis 12val procesas :)

Papildomai: galima dar pabandyti prieš pilstant į butelius truputi atvėsinti, kad nusėstu mielės