

Medėjos sidras

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 10 %
Stilius: Kitoks sidras
Aludaris: Meškis
Receptas sukurtas: 2012-09-19 20:53:01
Receptas modifikuotas: 2012-09-19 23:58:46

OG: 1.040
FG: 1.000
ABV: 5.3 %
IBU: 0
EBC: 15
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2026-02-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Obuolių sultys
Vanduo
Cukrus

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	21.000	81.8
0.0	4.000	15.6
0.0	0.680	2.6
	25.680	

Mielės

Pavadinimas

Maistingos medžiagos mielės
Sidro mielės
Pektiną ardantis fermentas

Kiekis (g)

20.0
10.0
5.0

Pastabos

Receptas paimtas iš:
<http://www.medeja.lt/index.php?kk=3&vv=33&pp=2>

Į 21 ltr sulčių supilkite 4 ltr. verdančio vandens ir išmaišykite. Jei norima stipresnio sidro - įdedamas atitinkamas kiekis cukraus. Supilkite paruoštą pektiną ir palikite sultis 2-iems valandoms. Permaišykite sultis, sudėkite paruoštas sidro mieles ir maistingąsias medžiagas.

Fermentacija vyksta apie 2-3 savaites, priklausomai nuo aplinkos temperatūros.

Kai per rauginimo vamzdelį beišeina 1-2 burbuliukai per minutę, Hidrometru pamatuokite cukringumą, turėtų rodyti „0“ arba „-5“, o tai reiškia, kad sidras pilnai išrūgęs.