

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 salyklas)



2023-03-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Obuolių sultys	3.0	21.000	81.8
Vanduo	0.0	4.000	15.6
Cukrus	0.0	0.680	2.6
		25.680	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Maistingos medžiagos mielės	20.0
Sidro mielės	10.0
Pektiną ardantis fermentas	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 beįsėina 1-2 burbuliukai per minutę, Hidrometru pamatuokite cukringumą, turėtų rodyti „0" arba " -5" , o tai reiškia, kad sidras pilnai išrūgęs.