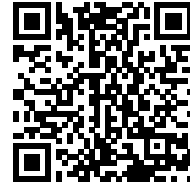


Ugniakuro medaus elis

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Braggot
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2025-06-10 12:31:24
Receptas modifikuotas: 2025-06-10 22:00:52

OG: 1.118
FG: 1.024
ABV: 12.3 %
IBU: 20
EBC: 38
IBU/OG: 0.17 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Medus	2.0	5.000	50.0
BEST Caramel Amber salyklas	70.7	3.000	30.0
BEST Pale Ale salyklas	6.0	2.000	20.0
		10.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Fuggle (UK)	-	Virimui (kartumui)	4.5	15.3	65	60
East Kent Golding	-	Aromatui (virimui)	5.5	3.6	25	15
East Kent Golding	-	Virimui (kartumui)	5.5	1.4	25	5
					115	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	24.0
LALVIN QA23 vyno mielės	5.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	3.0 g
NUTRIVIT Vinoferm mitybinė terpė mielėms	Pirminei fermentacijai	-	4.0 g
Cinamonas	Antrinei fermentacijai	4 d.	25.0 g
Imbieras	Antrinei fermentacijai	4 d.	25.0 g
Juodieji pipirai	Antrinei fermentacijai	4 d.	20.0 g
Gvazdikėliai	Antrinei fermentacijai	4 d.	6.0 g

Pastabos

12 litrų vandens
60° 60 min
5+4 litrai tekinimui (78-80° temp)

100° – 60 min
H1 – 60 min
H2, kerpena – 15 min
H3 – 5 min

Aušinam iki 30° ir ištirpdom medų
Aušinam iki 18°
Supilam NUTRIVIT Vinoferm mitybinę terpę mielėms
Supilam mieles
Fermentacija prie 18°

Po dienos-kitos, sudėti LALVIN QA23 vyno mieles