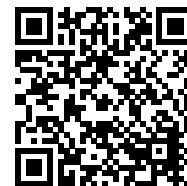


Medininkų juodasis

Kiekis: 15 litrų
Efektyvumas: 100 %
Stilius: Sausas midus
Aludaris: Stungys
Receptas sukurtas: 2012-10-03 16:54:14
Receptas modifikuotas: 2013-06-06 22:55:48

OG: 1.167
FG: 1.050
ABV: 15.3 %
IBU: 9
EBC: 8
IBU/OG: 0.05 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-------------|--------------|-------------|------------|
| Medus | 2.0 | 7.000 | 100.0 |
| | | 7.000 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------|-------|-----------|--------|-----|------------|--------|
| Kadagio uogos | - | - | 1.0 | 2.1 | 40 | 60 |
| Laukiniai apyniai | - | - | 1.0 | 1.6 | 30 | 60 |
| Marynka | - | - | 8.0 | 4.9 | 15 | 30 |
| | | | | | 85 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|------------------|------------|
| Safale US-05(56) | 12.0 |

Pastabos

Midus virtas Medininkų festivalyje, ant laužo, todėl visas šis receptas yra iš akies: medaus – 7 kg su ~15 l vandens (1:2), virta ryškiai per ilgai, bet nepratęs prie virimo ant laužo, tai buvo momentų, kai nustodavo virti. Laukinių apynių dėtos dvi geros saujos, kadagio uogų - apie tris saujas. Kai pastebėjom, kad kartumo lyg ir trūksta (maždaug likus pusvalandžiui), dar įpilta Marynkos apynių arbatėlės. Misa gavosi itin tiršta - medaus sirupas ilgai virdamas turi savybę tirštėti - tamsi, joje vos vos juntamas kartumas - daugiau kadagio, nei apynio. Koks gausis rezultatas, nežinau - tik pradėjo rūgti. Planuoju brandinti apie metus - iki kitų Medininkų festivalio. Vėliau pasistengsi įdėti "sterilesnių" receptų.