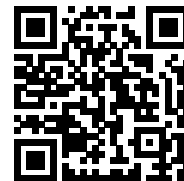


# Medutis

Kiekis: 16 litrų  
Efektyvumas: 38 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Paulius  
Receptas sukurtas: 2012-12-14 23:13:07  
Receptas modifikuotas: 2013-01-12 20:55:49

OG: 1.049  
FG: 1.010  
ABV: 5.1 %  
IBU: 34  
EBC: 18  
IBU/OG: 0.70 (ryškus apynių skonis)



2026-06-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	4.0	5.000	83.3
Munchner salyklas	25.0	0.400	6.7
Medus	2.0	0.400	6.7
CaraCrystal	120.1	0.200	3.3
		<u>6.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	12.0	27.4	15	75
Hersbrucker (German)	-	-	4.0	3.5	10	20
East Kent Golding (U.K.)	-	-	4.0	3.2	15	10
					<u>40</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	12.0

## Pastabos

### Salinimas:

- pilama 8L / 50°C vandens; 30min
- pilama 2l 100°C, pakeliama iki 65°C; 45min
- pilama 2L / 100°C vandens, pakeliama iki 75°C; 30min
- tekinama ~80...90°C vandeniu (+10L);

### Papildomai dėta:

Mėtos lapai žali 15g 20 min;  
Airiška kerpena 2g 15min;  
Medus 400g 5min;

### Fermentacija:

pirminė -7 dienos.  
antrinė -be antrinės.

Po 3d imaisyti 300g medaus.