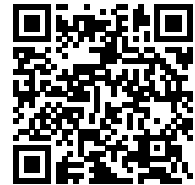


Volfango (Grikių medaus midus)

Kiekis: 9 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Sausas midus
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2011-06-11 00:04:25
Receptas modifikuotas: 2013-04-04 21:54:30

OG: 1.112
FG: 1.013
ABV: 12.9 %
IBU: 60
EBC: 12
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Grikių Medus	6.0	2.800	100.0
		<u>2.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Admiral (U.K.)	-	-	14.0	55.2	25	90
Kadagių uogos	-	-	1.0	4.7	30	90
Citrininis čiobrelis	-	-	0.0	0.0	<u>5</u>	0
					60	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Pastabos

Laisva improvizacija žemaitiško midaus tema

Šaltinis www.samogit.lt:

4 l medaus, 20 l vandens, 50-100 g apynių, 50-100 g mielių, duonos plutelė.

Medų išmaišyti vandenyje ir laikyti šiltoje vietoje 24 val dažnai pamaišant.

Po to perkošti. Supilti į katilą ir virinti tol, kol liks pusė iš pradžių supilto skysčio.

Vėl pripilti tiek vandens, kiek buvo iš pradžių, įdėti apynių, surištų į marlę, prispausti juos su plyta (raudona) ir virinti tiek, kad liktų pusė skysčio. Atvėsinti, įdėti mieles, užteptas ant duonos plutelės, ir laikyti kambario temperatūroje. Kai atsiradusios putos pajuoduos, midų perkošti pro marlę, supilti į ažuolinę statinaitę ir stipriai užkimšti. Pastačius šaltoje vietoje laikyti pusę ir daugiau metų.

Kaip dariau aš:

Ištirpinti medų 10L vandens. Užvirt ir nuvirint pusę vandens. Dapilti vandens, sudėti kadagių uogas ir apynius. Virti kol vėl nuvirs pusė vandens. Atvėsinti, perkošti ir suleisti mieles.

17.02.2013

Mielės suvalgė iki 1.002. Pridėta 700gr medaus ištirpintų ir 60 min pavirtų 1,5 litro vandens. Receptas redaguotas įvertinus pakeitimus.

04.04.2013

FG ~1.013-1.014. Išpilstyta galų gale :-)