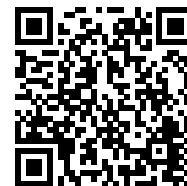


Kernavės tradicinis

Kiekis: 10 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Sausas midus
Aludaris: Stungys
Receptas sukurtas: 2013-07-09 23:20:55
Receptas modifikuotas: 2013-07-09 23:21:41

OG: 1.038
FG: 1.009
ABV: 3.7 %
IBU: 25
EBC: 3
IBU/OG: 0.65 (ryškus apynių skonis)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Medus

Spalva (EBC)

2.0

Kiekis (kg)

1.000

Kiekis (%)

100.0

1.000

Apyniai

Pavadinimas

Liepžiedžiai

Forma

-

Paskirtis

Aromatui (virimui)

AA (%)

1.0

IBU

8.7

Kiekis (g)

30

Laikas

90

Kadagio uogos

-

Virimui (kartumui)

1.0

2.9

10

90

Naminiai apyniai

Spurgai

Aromatui (virimui)

1.0

4.3

15

90

Čiobreliai

-

Aromatui (virimui)

1.0

8.7

30

90

85

Mielės

Pavadinimas

Sidro mielės

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Midus virtas ant laužo, festivalio "Gyvosios archeologijos dienos Kernavėje". Priedų kiekiai yra apytiksliai. Misos gavosi apie 2,5 l, ją dar praskiedžiau apie 7 l vandens.