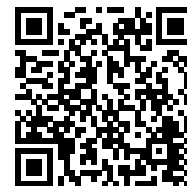


Kernavės tradicinis

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)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Medus	2.0	1.000	100.0
		1.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Liepžiedžiai	-	Aromatui (virimui)	1.0	8.7	30	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	Kiekis (g)
Sidro mielės	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.