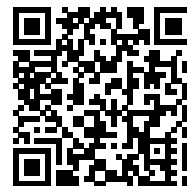


Midus - Salyklas su medum #2

Kiekis: 5 litrai
Efektyvumas: 96 %
Stilius: Sausas midus
Aludaris: mindex
Receptas sukurtas: 2013-08-09 00:34:29
Receptas modifikuotas: 2013-10-06 17:52:07

OG: 1.070
FG: 1.026
ABV: 5.8 %
IBU: 12
EBC: 10
IBU/OG: 0.17 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-23

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-------------|--------------|--------------|------------|
| Medus | 2.0 | 1.050 | 79.5 |
| Medus | 2.0 | 0.150 | 11.4 |
| CaraRed | 40.0 | 0.120 | 9.1 |
| | | <u>1.320</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------|----------|--------------------|--------|-----|------------|--------|
| Kadagio uogos | - | Virimui (kartumui) | 1.0 | 3.6 | 12 | 30 |
| Raudonėlis | - | Aromatui (virimui) | 1.0 | 1.9 | 8 | 20 |
| Chinook | Granulės | Aromatui (virimui) | 12.0 | 6.4 | <u>2</u> | 20 |
| | | | | | 22 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-------------|------------|
| Safale S-04 | 3.0 |

Pastabos

12g/30min - Prancūziškos ažuolo drožlės (vidutiniškai skrudintos)

Vandens ir medaus mišinys užvirinamas. Medui užvirus, ugnis sumažinama. Iškilusios putos nugraibomos. Virinama, kol nustoja putoti. Tada papildoma CaraRed (salinau atskirai apie 1val. temp. 70-60) apie 0,5l misos su prieskoniais ir dar pavirinama pusę valandos. Paskui ataušinama iki 25 °C temperatūros.

Kadagio uogas ir drožles paliekama fermentuotis.

Po pirminės FG - 1032

Į antrinę pridėta dar 150g medaus ištirpina 1.5 l

Po pirminės OG - 1034