

# Ant ąžuolo drožlių

Kiekis: 10 litrų  
Efektyvumas: 100 %  
Stilius: Sausas midus  
Aludaris: Ulonas  
Receptas sukurtas: 2013-10-30 14:20:13  
Receptas modifikuotas: 2013-10-30 14:25:16

OG: 1.133  
FG: 1.041  
ABV: 12.1 %  
IBU: 18  
EBC: 17  
IBU/OG: 0.14 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Medus	6.0	5.000	100.0
		<u>5.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Amerikietiško ąžuolo drožlės, stipriai skrudintos	-	-	2.0	10.9	50	60
Džiovinotos mėtos	-	-	1.0	0.4	5	30
Saaz (Czech)	Spurgai	Aromatui (virimui)	4.0	6.7	<u>20</u>	30
					75	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Bioferm blanc	4.0

## Pastabos

Dėjau vyno mieles - putojo ilgai, negražiai ir nuobodžiai (dėl to kalta ir temperatūrų kaita kambaryje, kurios neturėjo būti) kol galiausiai nusprendžiau stabdyt fermentaciją. Pasirodė, kad rezultatas geresnis nei tikėjausi. Tuomet antrinei fermentacijai palikau ant ąžuolo drožlių pusantros savaitės - spalva patamsėjo, skonis veik užmušė mėtą, bet įgavo daugiau kartumo, gal net taninų. Paskutinis midaus virimas šiemet - dabar laukiam pavasario... :)