

# Bičbirbis

Kiekis: 10 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Sausas midus  
Aludaris: Zaibys  
Receptas sukurtas: 2014-07-25 21:50:10  
Receptas modifikuotas: 2014-09-12 16:51:06

OG: 1.112  
FG: 1.001  
ABV: 14.5 %  
IBU: 29  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.25 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Medus

### Spalva (EBC)

2.0

### Kiekis (kg)

4.200

### Kiekis (%)

100.0

4.200

## Apyniai

### Pavadinimas

Perle (U.S.)

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

8.0

### IBU

18.2

### Kiekis (g)

15

### Laikas

60

Juodieji serbentai

Spurgai

Aromatui (virimui)

1.0

8.0

100

20

Medetkų žiedai

Spurgai

Aromatui (virimui)

1.0

0.4

15

5

Tradition (German)

Spurgai

Aromatui (virimui)

6.0

1.6

10

5

Ramunėlių žiedai

Spurgai

Aromatui (virimui)

2.0

0.3

5

5

Džiovinoti baravykai (malti)

Spurgai

Aromatui (virimui)

1.0

0.1

10

1

Ažuolo drožlės

Spurgai

Sausam apyniavimui

0.0

0.0

30

0

185

## Mielės

### Pavadinimas

Universalios vyno mielės Top 15

### Kiekis (g)

10.0

## Pastabos

Medus įvairus, stovėjo pas mane daug induku su medum, vieni penkiu metu senumo, kiti poros metu, tretį dar visai nauji. Vieni skysti kiti tirsti, tretį kieti. Skonių irgi gan skirtingu, nors visi is to pacio bitininko. Sumaisiau visus, gavos 4.2 kilogramo.

Hidrometras rodo OG 1111, nors skaiciuokle default rode 1158. Kita vertus, gal cia mano hidrometras priejo riba ir nebegali iskilt auksciau, vis delto alaus hidrometras o ne vyno. Mano hidrometro skale iki 1115.