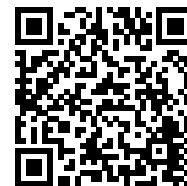


# MIDuSS III (Bochet)

Kiekis: 8 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Sausas midus  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2014-09-15 22:45:19  
Receptas modifikuotas: 2015-03-13 10:17:03

OG: 1.114  
FG: 1.065  
ABV: 6.4 %  
IBU: 0  
EBC: 85  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-09

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Medus	80.1	3.000	100.0
		<u>3.000</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Bioferm Champ	7.0
Bioferm Champ	7.0

## Pastabos

Medus karamelizuojamas, skiedžiamas ir fermentuojamas.

Vienžo, surinkau iš visokių pašalių visokius likučius - kristalizuotus, susisluoksniavusius ir t.t. Kadangi kokybė visokia, tai buvo išvirtas Bochet`as - midus iš karamelizuoto medaus. Karštis sulygina:)

Tik atsižvelgiant į daugkartinius dirbančiųjų prašymus:DDD

Imamas medus, kokybė neturi jokios reikšmės. Galima sunaudoti įvairiausių kelių metų likučius, bet galima "deginti" ir šiųmetį liepinį, jei barbarai.

Medus dedamas į diiidelį puodą (virimo/karamelizacijos metu jo tūris padidėja iki 7-8 kartų! - skaičiuokit) ir ant nestiprios ugnies užverdama. Virti geriau truputį pamaišant, kol išgaruos meduje esantis vanduo ir temperatūra ims kilti virš 100C. Čia prasideda plonumai. Yra du variantai - grubus viduramžių ir saikingas šių dienų.

Grubusis - ugnis didinama, virimas intensyvus. Verdama, kartkartėmis pakeldami į viršų pamaldžiai nustatytas akis ir laukiam, kol iš mūsų puode esančios substancijos pradės kilti tokie melsvoki, sakyčiau, dūmai. Tai ženklas. Puodą merkiame į šaltą vandenį, kad stabdyt tolesnę karamelizaciją ir vėsina iki apytiksliai 100- 105C. Tada supilam pasiskaičiuotą reikiamą kiekį verdančio (geriau kokį pusvalandį pavirinto) vandens (pageidautina 5.2 pH). Prasiskiedžia normaliai, jei neatšaldėm per daug. Jei per daug - karamelė. Ištirps per dvi dienas:) Vėsina, pilam į fermenterį....toliau žinot.

Saikingas šių dienų. Iki temperatūros kilimo viskas taip pat. Tada į rankas termometrą ir ugnį pasireguliuojam, kad temperatūra būtų apie 125-127C. Taip kaitiname, kol gražiai paraus. Spalva labai neblogai tikrinasi laišuku verdamo medaus ant balto popieriaus lapo. Čia galima ir sustoti (vėsina, skiedžiam ir t.t.) - midus bus gražiai raudonas, bet nelabai Bochet`as. Galim kaitinti toliau, temperatūrą keliant iki 147-152C. Galim laukti iki dūmų, galim stoti, kada panorėję. Tik reikia turėti galvoje, kad baigiamosiose kaitinimo stadijose viskas vyksta labai greitai, taip kad nepažiopsokite vėsavimo, bo gausit vertingos medaus anglies:)

Dar kas. Fermentacija 20 -22C temperatūroje (bet čia kiekvienas renkasi, kaip ir mieles). Fermentacija ilga, labai netgi (šituo receptu 09 17/10 15/02 01). Antrinė su naujų mielių porcija.

Tiek trumpai:)