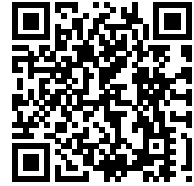


# Turi gautis sidras

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kitoks sidras  
Aludaris: Pawka  
Receptas sukurtas: 2014-09-20 21:42:41  
Receptas modifikuotas: 2014-10-06 21:19:52

OG: 1.050  
FG: 1.000  
ABV: 6.5 %  
IBU: 0  
EBC: 16  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Obuolių sultys	12.0	4.250	100.0
		4.250	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
M02 Cider	12.0

## Pastabos

Sultys iš antaninių, pepino ir grabštainai. Pasterizuotos karštuoju būdu ir išpilstytos į pakus.

Fermentacija:

- Fermentuojama ~22 laipsnių temperatūroj (mielės rekomenduoja 18-24). Fermenteris stovi kambary.
- Campdeno nedėjau, įbėriau porą arbatinių šaukštelių pektino fermento.
- Pirmą burbulą išstumė maždaug po 14h nuo mielių subėrimo. Po 24h nuo subėrimo burbuliuoja nuolat.
- Po dviejų savaičių susifermentavo iki 1.000. Perpyliau į antrinę, laikysiu toje pačioje temperatūroje.