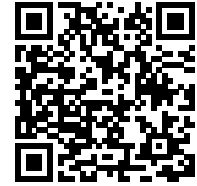


Turi gautis sidras

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 salyklas)



2022-12-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Obuolių sultys	12.0	4.250	100.0
		<u>4.250</u>	

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.