

Mergelių midus

Kiekis: 9 litrai
Efektyvumas: 100 %
Stilius: Sausas midus
Aludaris: L'Homme qui rit
Receptas sukurtas: 2018-06-05 01:31:57
Receptas modifikuotas: 2018-06-14 19:58:20

OG: 1.174
FG: 1.016
ABV: 20.7 %
IBU: 0
EBC: 25
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-01

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Medus	3.9	2.180	42.2
Medus	3.9	1.410	27.3
Spanguolių nektaras	22.0	0.790	15.3
Spanguolių nektaras	22.0	0.790	15.3
		<hr/> 5.170	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Coobra Universal stipriam vynui	10.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Mitybinė terpė mielėms	Pirminei fermentacijai	-	10.0 g
"Amaretto" esencija ("Drinkit")	Antrinei fermentacijai	-	25.0 g
Prancūziško ąžuolo drožlės, stipriai skrudintos	Antrinei fermentacijai	-	15.0 g
Vanilė	Antrinei fermentacijai	-	5.0 g
Vanilė	Antrinei fermentacijai	-	5.0 g

Pastabos

* Virimas: 6 ltr vandens ir 1,5 ltr medaus (2,175 kg), nugraibant putas, kol nebeputos. OG: 1,095, Fermentacijos temperatūra 25° C

* Po trijų parų -- SG:1.022, ABV ~8,9, temperatūra 25° C išvirta likęs 1l medaus (1,45 kg) su spanguolių nektaru, atvėsinta ir supilta į fermenterį.

* Po dešimties parų -- Fermentacija baigėsi. Keliaujam į antrinę (su ąžuolo drožlėmis, vanile ir "Amaretto" esencija).