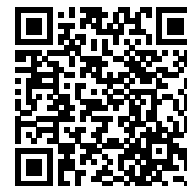


# Pienių vynas

Kiekis: 5 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kitoks sidras  
Aludaris: darkas  
Receptas sukurtas: 2020-04-10 12:56:26  
Receptas modifikuotas: 2020-04-10 12:58:19

OG: 1.304  
FG: 0.964  
ABV: 44.6 %  
IBU: 0  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas   | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---------------|--------------|-------------|------------|
| Cukrus        | 0.0          | 1.500       | 18.8       |
| Cukrus        | 0.0          | 1.500       | 18.8       |
| Cukrus        | 0.0          | 1.500       | 18.8       |
| Cukrus        | 0.0          | 1.500       | 18.8       |
| Pienių žiedai | 3.0          | 0.500       | 6.3        |
| Pienių žiedai | 3.0          | 0.500       | 6.3        |
| Pienių žiedai | 3.0          | 0.500       | 6.3        |
| Pienių žiedai | 3.0          | 0.500       | 6.3        |
|               |              | <hr/>       |            |
|               |              | 8.000       |            |

## Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-------------|------------|
| Vyno mielės | 4.0        |

## Pastabos

Pienių vynas 18.05.07  
Užvirinta 10 litrų vandens ir sudėti 5 litrai pieno žiedų.  
18.05.08  
nufiltruoti žiedai, gauta 7 litrai skysčio 1,2 brix  
įdėta 1kg cukraus 13,8brix  
įdėta dar 0,5kg cukraus OG-18,9brix  
Vyno mielės sausos 4g  
18.05.21 nupilta nuo mielių SF-7,5brix  
19.02.21 nupilta nuo nuosėdų SF-6,0 brix  
20.04.10 išpilstyta į butelius 5 litrai FG-6,0brix  
gavosi dratas, brandinsim 10 metų ir tuomet pažiūrėsime galutinį rezultatą.