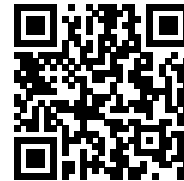


# Bičbirbis

Kiekis: 10 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Sausas midus  
Aludaris: Zaiibys  
Receptas sukurtas: 2014-07-25 21:50:10  
Receptas modifikuotas: 2014-09-12 16:51:06

OG: 1.112  
FG: 1.001  
ABV: 14.5 %  
IBU: 29  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.25 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Medus

### Spalva (EBC)

2.0

### Kiekis (kg)

4.200

### Kiekis (%)

100.0

4.200

## Apyniai

### Pavadinimas

Perle (U.S.)

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

8.0

### IBU

18.2

### Kiekis (g)

15

### Laikas

60

Juodieji serbentai

Spurgai

Aromatui (virimui)

1.0

8.0

100

20

Medetkų žiedai

Spurgai

Aromatui (virimui)

1.0

0.4

15

5

Tradition (German)

Spurgai

Aromatui (virimui)

6.0

1.6

10

5

Ramunėlių žiedai

Spurgai

Aromatui (virimui)

2.0

0.3

5

5

Džiovinoti baravykai (malti)

Spurgai

Aromatui (virimui)

1.0

0.1

10

1

Ažuolo drožlės

Spurgai

Sausam apyniavimui

0.0

0.0

30

0

185

## Mielės

### Pavadinimas

Universalios vynu mielės Top 15

### Kiekis (g)

10.0

## Pastabos

Medus įvairus, stovėjo pas mane daug induku su medum, vieni penkiu metu senumo, kiti poros metu, tretį dar visai nauji. Vieni skysti kiti tirsti, tretį kieti. Skonių irgi gan skirtingų, nors visi iš to patio bitininko. Sumaisiau visus, gavos 4.2 kilogramo.

Hidrometras rodo OG 1111, nors skaiciuokle default rode 1158. Kita vertus, gal čia mano hidrometras priejo riba ir nebegali iškilti aukščiau, vis dėlto alaus hidrometras o ne vyno. Mano hidrometro skale iki 1115.