

# MIDuSS II

Kiekis: 16 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Sausas midus  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2014-09-15 21:48:46  
Receptas modifikuotas: 2015-01-10 12:29:23

OG: 1.104  
FG: 1.011  
ABV: 12.1 %  
IBU: 10  
EBC: 12  
IBU/OG: 0.09 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Medus

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.500	100.0
	<hr/> 4.500	

## Apyniai

### Pavadinimas

Marynka (savo derliaus)

### Forma

Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

1.5

### IBU

9.6

### Kiekis (g)

70

### Laikas

60

---

70

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 3463: Forbidden Fruit  
Safale US-05(56)

### Kiekis (g)

80.0

50.0

## Pastabos

Bandysiu midų padaryti neverdant, o tik pasterizuojant medų ir papildant virintu truputį apyniuotu vandeniu, o taip pat panaudosiu tokias va mieles. 3.3 litro medaus(4.5 kg) skiedžiame 4 litrais vandens ir pasterizuojame 80C temperatūroje valandą. Po to papildom apie 8 litrais virinto vandens. Vandenį iki pH 5.4 paruošiam f. rūgšties pagalba - 30 ml 10%.  
Antrinei - US-05 puta.