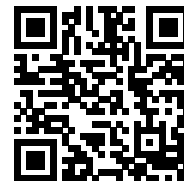


# Samhain

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kitoks sidras  
Aludaris: Zaibys  
Receptas sukurtas: 2014-10-09 16:27:27  
Receptas modifikuotas: 2014-10-28 14:13:46

OG: 1.079  
FG: 1.001  
ABV: 10.3 %  
IBU: 0  
EBC: 32  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-14

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Obuolių sultys	10.0	12.000	45.3
Moliūgų sultys	5.0	12.000	45.3
Konditerinis cukrus (baltas)	0.0	2.000	7.5
Fruktozė	0.0	0.500	1.9
		<hr/>	
		26.500	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
SHARDONNAY-TOP ESSENCE	12.0

## Pastabos

Sutarkuojam 10kg moliugo, uzpilam 9 litrais verdancio vandens. Palaukiam kol visas marmalas ataus iki 45 laipsniu, pilam pektino fermenta ir paliekam per nakti. Kita diena marles pagalba isspauziam ir gaunam 12l skyscio, kuri cia vadinsim moliugu sultimis, nors tiksliau cia gal vadintusi nektaras ar dar kazkas. Moliugu sulciu OG toks mazas, kad i ji net demesio nebuvo kreipta. Tada supilta 12l obuoliu sulciu, kurios buvo siaip jau pernelyg saldžios, bet palaikytos per nakti galejo truputi ir rugtelt, kas, veikiausiai, labiau i nauda, negu atvirksčiai. Po sulciu supylimo, bendras OG buvo 1040. Kadangi tikslas yra sidras artimesnis vynui - papildomai ideta 2kg cukraus. OG pakilo iki 1071. Tada supiltos mieles ir palikta fermentacijai.

Update: Paragavau, ir supratau kad gavosi ne sidras o labiau sausas vynas. Kaip vynas, netgi labai skanus, tik truksta ABV. Taigi, dadedam 0.5 kg fruktozes (fruktoze yra daug nuostabesnis dalykas uz cukru) ir duodam dar pasifermentuoti iki ~10 ABV.