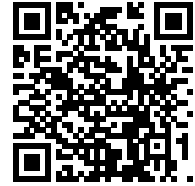


# Įlanka

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 40 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Varnalėša  
Receptas sukurtas: 2016-09-18 21:40:31  
Receptas modifikuotas: 2016-11-08 15:16:50

OG: 1.051  
FG: 1.012  
ABV: 5.2 %  
IBU: 29  
EBC: 28  
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Skystas salyklo ekstraktas "Savas alus" (šviesus)	15.0	3.400	63.8
BEST Munich Dark salyklas	28.0	1.500	28.1
CaraRed salyklas	50.0	0.400	7.5
BEST Skrudinti miežiai	1303.0	0.030	0.6
		<u>5.330</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Sladek	Granulės	Virimui (kartumui)	6.8	24.6	33	60
Fredos Derlingieji	Spurgai	Aromatui (virimui)	3.0	4.3	<u>30</u>	15
					63	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kadagio uogos	Virimui	15 min.	5.0 g
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	5.0 g

## Pastabos

Aromatiniai apyniai lietuviški kaimiški, nežinomos kilmės ir alfa rūgštis