

Adagio V

Kiekis: 42 litrai
Efektyvumas: 89 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2017-02-16 22:00:18
Receptas modifikuotas: 2021-03-20 16:30:32

OG: 1.046
FG: 1.008
ABV: 5.0 %
IBU: 7
EBC: 8
IBU/OG: 0.14 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale salyklas	3.0	6.660	91.0
BEST Caramel Hell salyklas	30.0	0.660	9.0
		<u>7.320</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Warrior	-	Pirmam misos apyniavimui	17.2	6.6	<u>6</u>	66
					6	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Sigmund's Voss Kveik	35.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Aviečių stiebai (tekinimo filtras)	Salinimui	2 val.	300.0 g
Vyšnių šakelės (tekinimo filtras)	Salinimui	2 val.	200.0 g
Beržo šakelės (tekinimo filtras)	Salinimui	2 val.	100.0 g
Serbentų stiebai (tekinimo filtras)	Salinimui	2 val.	100.0 g
Kadagio šakelės (tekinimo filtras)	Salinimui	2 val.	2.0 kg
Viržis	Virimui	3 min.	45.0 g
Puplaiškis	Virimui	15 min.	30.0 g
Miškinė sidabražolė	Virimui	20 min.	12.0 g
Pelynas	Virimui	20 min.	12.0 g
Kraujažolė	Virimui	20 min.	12.0 g
Gailis	Virimui	3 min.	8.0 g
Sotvaras	Virimui	1 min.	5.0 g

Pastabos

Salinimas "filtro" arbatoje.

68C - 60 min.,

Po to užverdama :). Taip ir perkeliama tekinimui, kažkiek pravės.

Fermentacija:

Šaldome iki 22C, suleidžiame mielas, fermentacija 23-24C temperatūroje, ties 5 Plato temperatūrą pakelti iki 33-34C temperatūros.

Tokioje ir pabaigti :)