

# KvietRugBravo

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Klonuotas alus  
Aludaris: haris  
Receptas sukurtas: 2012-01-19 13:27:27  
Receptas modifikuotas: 2012-04-10 20:42:39

OG: 1.054  
FG: 1.014  
ABV: 5.3 %  
IBU: 27  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.49 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	5.000	76.9
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	0.750	11.5
Rugių salyklas	6.0	0.750	11.5
		<u>6.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	-	-	15.0	26.7	<u>20</u>	60
					20	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
leauven (gavau is banko)	12.0

## Pastabos

2xdecoction,  
bet pagrindine salyga, alus turi buti ausinamas-aeruojamas ziema nakti ant sniego, semiant ir is aukstai pilant rudeliuku . Tokiu butu misos temperatūra turi buti numusta nuo 40C iki 24C. Lauko temperatūra -5C.

alus skitas Bravo apyniu susiejimui