

Hiustonai, mes turime Antaną!

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 61 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2017-10-28 09:59:36
Receptas modifikuotas: 2017-12-19 14:17:16

OG: 1.052
FG: 1.012
ABV: 5.4 %
IBU: 18
EBC: 7
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Bazinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 3.0 | 6.000 | 100.0 |
| | 6.000 | |

Apyniai

Pavadinimas
Apollo
Ahtanum

Forma
Spurgai
Spurgai

Paskirtis
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 19.0 | 17.9 | 10 | 40 |
| 3.8 | 0.0 | 30 | 0 |
| | | 40 | |

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Saflager S-23 (antra karta)

Kiekis (g)
200.0

Pastabos

22 virimui, **Hiustonai, mes turime Antaną! (saldusis lageris)**
Tai istorija, kai raketoje vietoje vandens rado Antano alaus.

S-23 antras užėjimas
Virta 2017-11-04
Pilstyta 2017-12-02

Pradinis vandens kiekis 18 l
Antroko tekinimas 14 l
Salinta xxx? (pilta į 77), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Batch sparging.

Virta 75 min.

Pradinis OG BRIX 13
Galutinis FG BRIX 3

Startas su 23 C iškart dedant į 12 C aplinką, fermentacija prie 12C, dvi savaites.
Dvi savaitės perpylus į stiklinį nuskaidrėjimui
(ateityje geriau tris pradiniame kibire ir viskas, per mažai mielių lieka buteliuose).

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l. Kelias pirmas dienas pavartoma.

Mielės 0 E
Salyklas 6 E
Apyniai 3 E