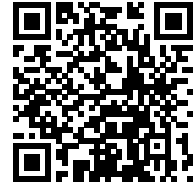


Hiustono Antanas 2

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2017-11-08 20:00:40
Receptas modifikuotas: 2017-12-16 11:50:31

OG: 1.066
FG: 1.016
ABV: 6.5 %
IBU: 18
EBC: 8
IBU/OG: 0.27 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	8.000	100.0
		8.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Apollo	Spurgai	Virimui (kartumui)	19.0	15.2	10	40
Ahtanum	Spurgai	Aromatui (virimui)	3.8	2.8	40	5
					50	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager S-23 (trečia karta)	200.0

Pastabos

23 virimui, **Hiustono Antanas 2**

Istorijos, kai raketoje vietoje vandens rado Antano alaus, tęsinys. Už keleto šviesmečių...
kiekio didinimas iki 25 l nekeičiant įrangos, eksperimentinis. Nesigavo :D

S-23 trečias užėjimas
Virta 2017-11-25
Pilstyta 2017-12-15

Pradinis vandens kiekis 16 l
Antroko tekinimas 20 l
Salinta 72? (pilta į 84), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Batch sparging.

Virta 75 min.

Pradinis OG xxxxxxx BRIX 16 (prieš virimą 13)
Galutinis FG xxxxxxx BRIX 4
pH 5,01 po fermentacijos pilstant.

Efektyvumas normalus atsižvelgiant į kiekį.
Startas su 23 C iškart dedant į 10 C aplinką, fermentacija prie 10C, tris savaites.
Po 3 savaičių iškart pilstoma į butelius. Neverta perpilti antrinei, per daug skaidrus ir mielės auga ant sienelių.

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l. Nevartoma, nebent pasukinėjama.

Mielės 0 E
Salyklas 8 E
Apyniai 3 E