

# Ledynas

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 62 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2018-03-09 12:34:33  
Receptas modifikuotas: 2018-04-08 13:44:28

OG: 1.075  
FG: 1.022  
ABV: 6.9 %  
IBU: 26  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	8.000	100.0
	<u>8.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Glacier	Spurgai	Virimui (kartumui)	4.7	16.7	50	30
Glacier	Spurgai	Virimui (kartumui)	6.5	6.5	30	10
Glacier	Spurgai	Aromatui (virimui)	6.5	2.4	<u>20</u>	5
					100	

## Mielės

**Pavadinimas**

Lallemand Danstar Windsor IV karta

**Kiekis (g)**  
200.0

## Pastabos

27 virimui, **Ledynas**  
Lietuviškas elis

Virta 2018-03-17  
Pilstyta 2018-04-07

Pradinis vandens kiekis 18 l  
Antroko tekinimas 16 l  
Salinta 72 (pilta į 82), pabaiga su ?. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Batch sparging. Antrokas maišytas ir perpiltos šiukšlės.

Virta 60 min. Stipriai. Nubėgo dalis su puta per dangtį.

OG prieš virimą 15, pH prieš virimą 6,16  
Pradinis BRIX 18  
Galutinis BRIX 5,5

(mielės windsor nuo 17 iki 22)  
Startas su 23 C iškart dedant į 18-22 C aplinką, fermentacija dvi savaites

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l.

Mielės naudotos  
Salyklas 5 E  
Apyniai 4 E