

# Kristalas

Kiekis: 28 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2018-05-26 09:42:30  
Receptas modifikuotas: 2018-06-19 13:33:11

OG: 1.060  
FG: 1.011  
ABV: 6.5 %  
IBU: 18  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## 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
Nugget	Spurgai	Virimui (kartumui)	13.2	15.3	20	30
Crystal	Spurgai	Aromatui (virimui)	3.7	2.0	20	10
Crystal	Spurgai	Aromatui (virimui)	3.7	1.1	<u>20</u>	5
					60	

## Mielės

**Pavadinimas**  
Fermentis Saflager W34/70

**Kiekis (g)**  
300.0

## Pastabos

31 virimui, **Kristalas**

8 valandos.

Virta 2018-05-26  
Pilstyta 2018-xx-xx

Pradinis vandens kiekis 22 l  
Antroko tekinimas 18 l  
Salinta 69 (pilta į 75), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai

Virta 75 min. Nelabai stipriai, dangtis vidutiniškai atidengtas.

Pradinis OG 15 BRIX (prieš virimą 10.5)  
Galutinis FG xxxxxx BRIX  
pH prieš virimą xxxxx  
pH po virimo 6,63  
pH xxxxxx po fermentacijos pilstant.

Startas su 20 C iškart dedant į 11 C aplinką, fermentacija prie 11 C, tris savaites.  
Pilstoma į butelius vienai savaičiai.

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

Mielės 0 E  
Salyklas 5 E (0,6 E - 1 kg)  
Apyniai 5 E