

# Jubiliejinis

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 71 %  
Stilius: Vaisinis alus  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2012-02-28 19:20:44  
Receptas modifikuotas: 2012-03-29 19:12:54

OG: 1.072  
FG: 1.026  
ABV: 6.1 %  
IBU: 34  
EBC: 19  
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-06-24

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                  | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|-------------|------------|
| Kvietiniai dribsniai         | 3.0          | 2.000       | 44.8       |
| Belgiškas pilsnerio salyklos | 3.0          | 2.000       | 44.8       |
| Spanguolės                   | 20.0         | 0.280       | 6.3        |
| Melynės                      | 150.1        | 0.180       | 4.0        |
|                              |              | 4.460       |            |

## Apyniai

| Pavadinimas                   | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Hallertau Mittelfrüh (German) | -     | -         | 4.2    | 30.3 | 50         | 45     |
| Curacao                       | -     | -         | 2.0    | 3.9  | 25         | 15     |
| Ramuniukai (10x1,5g)          | -     | -         | 0.0    | 0.0  | 15         | 10     |
| Kalendros sėklos              | -     | -         | 0.0    | 0.0  | 10         | 5      |
|                               |       |           |        |      | 100        |        |

## Mielės

| Pavadinimas     | Kiekis (g) |
|-----------------|------------|
| MauriBrew Weiss | 6.0        |

## Pastabos

Salinau ~55-63°C - 75 min.  
3 l misos pavirinimas - 10 min.  
--> 77°C - per 15 min.

Išjungus ugnį dėjau 280 g šaldytų spalgenų ir 180 g šaldytų mėlynių.