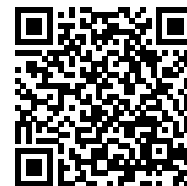


# K`ADAGIO (4 x retro)

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 86 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2020-02-08 18:34:17  
Receptas modifikuotas: 2020-02-18 22:00:54

OG: 1.053  
FG: 1.001  
ABV: 6.8 %  
IBU: 37  
EBC: 27  
IBU/OG: 0.71 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Chevallier Heritage salyklas	3.0	5.000	71.4
Rugių salyklas*	80.6	1.000	14.3
TF avižų salyklas*	80.6	1.000	14.3
		<u>7.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Klonas Nr. 8 (savaiminukas)	Spurgai	Pirmam misos apyniavimui	1.0	12.4	150	60
Fredos Taurieji	Spurgai	Pirmam misos apyniavimui	2.0	24.8	<u>150</u>	60
					300	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Žemuogių pievelės (starteris)	2500.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kadagio šakelės	Salinimui	60 min.	2.0 kg
Kadagio šakelės	Salinimui	60 min.	2.0 kg
Kadagio uogos	Pirminei fermentacijai	5 d.	10.0 g

## Pastabos

Žemaitišks kadugių, ruoduos.

Salinam tirštai (1:2) 62C, skiedžiam iki 1:3.5 verdančiu vandeniu, pridedam apynius, baigiam salinti prie 72-74C, pusę valandos-valandą mentalą paverdam, pabaigoje kadagių šakų ir keptą salyklo kepalą (iš rugių ir avižų) įdėdami, taikiai nutekinam, praplovimui naudodami kadagių arbatą. Šaldom, užduodam mieles.

\*-keptinio garbei.