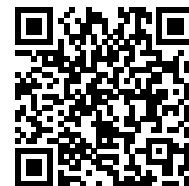


Musėt birželis

Kiekis: 50 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: getjonas
Receptas sukurtas: 2012-05-16 22:24:02
Receptas modifikuotas: 2012-05-17 15:16:50

OG: 1.057
FG: 1.011
ABV: 6.0 %
IBU: 21
EBC: 24
IBU/OG: 0.36 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas
Bazinio salyklo kepalėliai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	12.000	87.0
120.1	1.800	13.0
	<u>13.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Saaz (Czech)
Saaz (Czech)

Forma Paskirtis

- -
- -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.0	20.7	120	60
4.0	0.0	<u>240</u>	0
		360	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

24.0

Pastabos

Misos neverdu, tik apynių arbatėlę (120 g). 240 g apynių užpilu baigusia virt arbatėle, ir ataušus supilu į fermentavimosi kubilą.

P. Niekui paliepus, man panorėjus :

Apynius pakeičiau į Saaz, kiekį padvigubinau.

Bandau daryt bazinio salyklo kepalėlius. Kaip gausis pamatysim, o dabar iš lempos rašau EBC 120

Jei kas turit patirties su tais kepalėliukais, nesidrovėkit pakomentuoti ;)