

VIDMOS`as

Kiekis: 73 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2020-09-20 23:47:42
Receptas modifikuotas: 2020-09-22 10:48:41

OG: 1.049
FG: 1.002
ABV: 6.0 %
IBU: 37
EBC: 20
IBU/OG: 0.75 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pils salyklas	8.5	16.000	97.0
DRC salyklas	300.4	0.500	3.0
		<u>16.500</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Lietuvos (Algirdiškiei)	Spurgai	Salinimui	7.0	4.5	100	60
Lietuvos (Taurus, Azzos lauk.)	Spurgai	Virimui (kartumui)	3.0	19.2	200	60
Lietuvos (Algirdiškiei)	Spurgai	Aromatui (virimui)	7.0	12.9	75	30
Lietuvos (Gedo Fredos, VDU)	Spurgai	Salinimui	4.0	0.0	100	0
					<u>475</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Juliko	120.0

Pastabos

Vidmai atminti.
Vanduo su apyniais užverdama, praušinama. Salinama pradžia 70C, tekinama girinėj.
Apynuko gal ir daugiau, bo pirmi rašau salinimui, o iš tikro salinome apynių arbatoj pravėsintoje.