

# Ėglius

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 56 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2012-08-21 16:36:03  
Receptas modifikuotas: 2013-02-14 16:11:03

OG: 1.066  
FG: 1.007  
ABV: 7.7 %  
IBU: 134  
EBC: 18  
IBU/OG: 2.02 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Vokiškas „Pilsner“ salyklas  
Miuncheno salyklas  
Rugių salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.000	44.4
15.0	2.000	44.4
7.0	<u>0.500</u>	11.1
	4.500	

## Apyniai

### Pavadinimas

Kadagio uogos (Juniperus communis)  
Marynka  
Marynka (pirmas misos apyniavimas)  
Marynka (sausas apyniavimas)  
Marynka (salinimo apyniai)

### Forma

-  
-  
-  
-  
-

### Paskirtis

-  
-  
-  
-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
1.0	8.0	50	45
7.9	125.7	100	45
7.9	0.0	50	0
7.9	0.0	50	0
7.9	0.0	<u>50</u>	0
		300	

## Mielės

### Pavadinimas

Juliaus mielės (starteris)

### Kiekis (g)

500.0

## Pastabos

### Salinimas:

~61-64°C - 120 min. + 3g NaCl

Išviso 120 min.

pH ~ 5,4

Pirmokas - 1,106 3,0 l

Aplinkos temperatūra ~20°C

Dėkui Simonui už mieles.

Sahti ir tradicinio lietuviško alaus motyvais.

Labai skani ir kvapni apynių arbatelė ir misa. Prastas efektyvumas, labai nepatogu tokį kiekį tekinti.

Apynius viriau su kadagiais, ataušinau iki ~77°C. Supyliau salyklaus ir salinimo apynius. Pradedant tekinti įmečiau misos apyniavimo apynius, o nurimus aktyviai fermentacijai, po keturių parų - įdėjau šalto apyniavimo apynius.