

# Kukavas II

Kiekis: 48 litrai

Efektyvumas: 75 %

Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis

Aludaris: haris

Receptas sukurtas: 2012-08-24 12:02:36

Receptas modifikuotas: 2012-09-01 15:40:58

OG: 1.062

FG: 1.014

ABV: 6.2 %

IBU: 14

EBC: 21

IBU/OG: 0.23 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                  | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|-------------|------------|
| Pilsnerio salyklos           | 4.0          | 7.500       | 57.9       |
| Vienos salyklos              | 7.0          | 2.700       | 20.8       |
| Kvietinis salyklos (šviesus) | 3.0          | 0.900       | 6.9        |
| CaraCrystal                  | 120.1        | 0.600       | 4.6        |
| CaraAmber                    | 60.0         | 0.500       | 3.9        |
| CaraHell                     | 25.0         | 0.500       | 3.9        |
| Aroma                        | 150.1        | 0.250       | 1.9        |
|                              |              | 12.950      |            |

## Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Marynka PMA | -     | -         | 8.0    | 14.0 | 38         | 90     |
| Viržiai     | -     | -         | 0.0    | 0.0  | 350        | 90     |
|             |       |           |        |      | 388        |        |

## Mielės

| Pavadinimas                  | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Nottingham | 5.0        |

## Pastabos

salinimas 66C-60 min dekokcija  
74C-20 min,  
78C tekinimas 3h

200g viržių sudedama į puodą i kuri tekini misa 60C - pakaitinama iki 70C, laikoma 30min. Supilama likusi misa nuimama maždaug pusę (100g) viržių ir verdama 90 min. Likusieji viržiai (150g) sudedami pabaigus virti. Misa laikoma 30 min. Atšaldoma.

Uždedamos mielės.

po savaites fermeentacijosi, užpyliau 35g virziu 80C vandens ir atvesines supyliau viena fermenteri (24ltr) (1013) , kita diena ispylsčiau