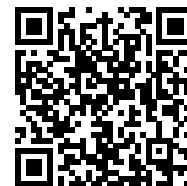


# Ažuoliokas

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Klonuotas alus  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2012-09-10 12:39:26  
Receptas modifikuotas: 2013-03-03 15:44:41

OG: 1.091  
FG: 1.026  
ABV: 8.6 %  
IBU: 179  
EBC: 28  
IBU/OG: 1.96 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kvietinis salyklas (rūkytas ažuolu)  
Vokiškas miuncheno salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	3.000	60.0
25.0	2.000	40.0
	<hr/> 5.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Columbus (pirmas misos apyniavimas)  
Columbus  
Columbus  
Prancūziško ažuolo gabaliukai,  
vidutiniškai skrudinti

### Forma

-  
-  
-  
-

### Paskirtis

-  
-  
-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
12.9	51.2	25	75
12.9	89.9	50	45
12.9	37.6	25	30
0.0	0.0	10	0
		<hr/> 110	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich (starteris)  
Safbrew T-58 (starteris)

### Kiekis (g)

850.0  
250.0

## Pastabos

### Salinimas:

~64-66°C - 105 min. + 3g CaSO4 + 2g CaCl2

--> 82 °C

Išviso 120 min.

pH ~ 5,4

Pirmokas - G = 1,122 V = 4,0 l

Aplinkos temperatūra ~20°C

Tekinau fermentacijos inde, dar be filtro, su maišu.

Daug lengviau išsiplauna mentalas, greičiau ištekiniu.

Misa skani, karsteria. Turėjo būt stipresnis.

Pirmą kart rehidratavau mieles, paskui kaip įprasta dariau starterį.