

Labanoro ragana

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: pingvi
Receptas sukurtas: 2012-10-22 22:22:24
Receptas modifikuotas: 2012-10-22 22:35:11

OG: 1.055
FG: 1.015
ABV: 5.3 %
IBU: 25
EBC: 34
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Biržų salyklininko salyklas	3.0	5.000	89.3
CaraCrystal	120.1	0.500	8.9
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	900.7	0.100	1.8
		<u>5.600</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	-	-	12.0	13.2	10	60
Nugget	-	-	12.0	11.6	10	40
Šimkūnaitės žolelių mišinys nervams	-	-	1.0	0.0	<u>70</u>	0
					90	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale S-04	12.0

Pastabos

Salyklas užpilamas 77 C vandeniu -> 64 C
1/3 kaitiname iki 73 C. Laikome 20 min. Užverdame ir verdame 10 min.
Sudedame atgal į salinimo kubilą, užkeliame temperatūrą iki 68C.
Toliau saliname 30 min.

Šimkūnienės žolelės plikomos pagal receptą, supilama į misą.