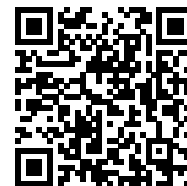


Bobų vasara

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 23 %
Stilius: Saison
Aludaris: konung
Receptas sukurtas: 2013-01-16 17:31:05
Receptas modifikuotas: 2013-01-30 23:06:42

OG: 1.064
FG: 1.012
ABV: 6.9 %
IBU: 31
EBC: 18
IBU/OG: 0.48 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Skystas salyklo ekstraktas "Savas alus" (šviesus)
Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto
Medus
Vienos salyklas
Miuncheno salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 15.0 | 1.700 | 52.6 |
| 5.0 | 0.800 | 24.8 |
| 2.0 | 0.350 | 10.8 |
| 7.0 | 0.200 | 6.2 |
| 25.0 | 0.180 | 5.6 |
| | <hr/> | |
| | 3.230 | |

Apyniai

Pavadinimas

Admiral (U.K.)
Tettnanger (U.S.)
Apelsinų žievelės
Tettnanger (U.S.)
Admiral (U.K.)
Admiral (U.K.)
Tettnanger (U.S.)

Forma

-
-
-
-
-
-
-

Paskirtis

-
-
-
-
-
-
-

AA (%)

14.0
4.7
1.0
4.7
14.0
14.0
4.7

IBU

12.9
6.7
2.0
4.7
4.7
0.0
0.0

Kiekis (g)

5
10
30
15
5
5
5

Laikas

60
30
10
10
10
0
0
0

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 1581 Belgian Stout

Kiekis (g)

30.0

Pastabos

Greitas sezonas, tai, matyt, tik bobų vasara.

Mirkymas:

68 laipsniai - 60 min.

Medus sudedamas likus virti 15 min.

Apyniai su virimo laiku 0 min. sudedami išjungus ugnį.

Apelsinų žievelės džiovintos.

Fermentuojama prie 20-21 laipsnio temp. Po trijų dienų apklostysiu, bandysiu pasiekti ~24 laipsnius.