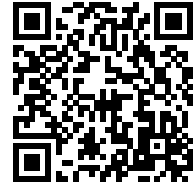


Tybyras

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2013-05-10 09:16:03
Receptas modifikuotas: 2013-06-11 22:25:30

OG: 1.054
FG: 1.014
ABV: 5.3 %
IBU: 25
EBC: 33
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	3.000	57.7
Miuncheno salyklas	15.0	2.000	38.5
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.100	1.9
Lapsang Souchong	1200.9	0.100	1.9
		<u>5.200</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	-	-	10.0	20.4	20	45
Nugget	-	-	10.0	4.4	20	5
Lapsang Souchong	-	-	1.0	0.0	<u>100</u>	0
					140	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	12.0

Pastabos

Salinimas:
55-50C - 10 min +2gr CaCl₂+2gr CaSO₄/10L
68-65C - 60 min

Tekinimas:
76C

5gr Airiškos kerpenos - 15 min

Lapsang Souchong: http://en.wikipedia.org/wiki/Lapsang_souchong