

# Mėlynas alus

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: pingvi  
Receptas sukurtas: 2013-05-13 17:19:01  
Receptas modifikuotas: 2013-08-30 10:05:37

OG: 1.061  
FG: 1.016  
ABV: 5.8 %  
IBU: 18  
EBC: 37  
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas  
Mėlynės  
Kvietinis salyklas (šviesus)  
Cukrus  
CaraCrystal

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.800	65.5
200.2	0.700	12.1
3.0	0.700	12.1
0.0	0.300	5.2
120.1	0.300	5.2
	<u>5.800</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Willamette  
Saaz (Czech)

Forma	Paskirtis
-	-
-	-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.0	15.7	30	60
4.0	2.3	15	10
		<u>45</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

MauriBrew Ale 514

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

4 stiklinės mėlynių ištrinti su cukrumi. Sudėti baigus virti prie ~80oC.