

# Kartu su pienėm

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 92 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2013-05-21 12:35:07  
Receptas modifikuotas: 2022-02-01 22:46:40

OG: 1.056  
FG: 1.007  
ABV: 6.4 %  
IBU: 29  
EBC: 27  
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Halcyon Pale Ale salyklas	6.0	3.400	87.2
Aroma	150.2	0.200	5.1
CaraCrystal	120.2	0.200	5.1
Special B	400.6	0.100	2.6
		<u>3.900</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Target (U.K.)	-	-	10.7	24.0	20	60
East Kent Golding (U.K.)	-	-	4.0	4.5	20	15
Styrian Golding (Slovenia)	-	-	5.0	0.2	10	1
Hersbrucker (German)	-	-	4.0	0.0	10	0
					<u>60</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

400 gr. kiaulpienių (viso augalo) 45 min. virimui. Vandenį salinimui sulfatinsim lengvai taip litrais dviem "Tichès".

Ragauju paskutinį butelį 2022 02 01 d. Praėjo 8 su puse metų. Alus kažkiek oksidavęsis, patamsėjęs, tokio belgiškumo jame atsirado. Bet... puikiai atrodantis, gražios, stabilios putos, visiškai suapvalėjusio kartumo alus. Puiku! Senojo elio atributai valdo dabar šitame aluje. P.S. Sako man mūza - pavasarį kartosim. Ekstremalesne forma.