

Žolinių alksniakadaginis žaibo kirtis

Kiekis: 16 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Žaldokas
Receptas sukurtas: 2011-08-15 10:25:13
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.070
FG: 1.014
ABV: 7.4 %
IBU: 44
EBC: 32
IBU/OG: 0.62 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	3.000	52.6
Miuncheno salyklas	15.0	1.000	17.5
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	1.000	17.5
Karamelinis	135.1	0.700	12.3
		<u>5.700</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	-	-	15.1	27.2	15	60
Kadagių uogos trintos	-	-	0.0	0.0	10	60
Nugget	-	-	15.1	16.5	<u>15</u>	20
					40	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
MauriBrew Ale 514	200.0

Pastabos

Salinimas 65C - 1,5val.
65 -> 73C perkeliu į tekinimo kubilą.
Tekinimo filtras - alksniniai pagaliukai sukrauti "šuliniu" trim eilėm + kadagių sluoksniu.
Mielės antros generacijos.
Viską sudėjau "iš akies" nieko nesveriau.