

# The Anderson

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 58 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: Zaiibys  
Receptas sukurtas: 2014-06-19 14:58:30  
Receptas modifikuotas: 2014-06-27 16:50:12

OG: 1.052  
FG: 1.013  
ABV: 5.1 %  
IBU: 22  
EBC: 14  
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	1.800	26.9
Kvietinis salyklas (šviesus)	5.0	1.200	17.9
Avižiniai dribsniai	4.0	1.200	17.9
BEST Kvietinis tamsus salyklas	18.0	1.200	17.9
Skaldyti žirniai	5.0	0.800	11.9
Moliūgų sėklos, maltos	8.0	0.500	7.5
		6.700	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Šviežia geltonojo meliono žievė (pjaustyta)	Granulės	Virimui (kartumui)	0.0	0.0	650	60
Perle (U.S.)	Granulės	Virimui (kartumui)	8.0	19.8	20	60
Šviežia geltonojo meliono žievė (malta)	Granulės	Virimui (kartumui)	0.0	0.0	300	60
Citrinų žievelės (šviežios)	Granulės	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	300	25
Apelsinų žievelės (šviežios)	Granulės	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	650	5
Perle (U.S.)	Granulės	Virimui (kartumui)	8.0	2.0	10	5
					1930	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safbrew WB-06	12.0

## Pastabos

- Kadangi neturiu traiskytuvo, bandžiau žirnių ir moliūgų seklu pasimaitinti su mesmale. Paaiskėjo kad viena, tokie dalykai sunkiai malasi. Antra, esu visai dar formoj (suluzo stalas prie kurio sukau mesmale). Tada sugalvojau kad žirnius ir moliūgų seklas atmirkysiu, o po to sumalsiu. Kai užmerkiau, dasilo, kad namie yra blenderis. Išbandžiau ant salyklo - visai normaliai. Tada nusprendžiau žirnius ir moliūgų seklas išdžiovinti orkaitėje, ko pasekoje viskas truputi paskrudo.
- Manau, kad viskas tik i nauda. Nors spalva ir bus kiek tamsesnė, bet alaus prasme bus labiau atspindėta. Juk tik per klystkelius, per rugių, kviečių, žirnių ir avizų laukus nekalti berniukai gali nukeliauti pas ikvepimo deivę Pamela Anderson, kuri, nors sypsosi rugšciai kaip citrina, ir iš pradžių turėjo tik apelsinus, vėliau viskas transformavosi iki melionu, o dar vėliau iki moliūgų, vienu žodžiu, už tą grandioziną virsmą mes ir kelsime bokalą "THE ANDERSON" !!!