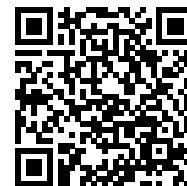


# Sodybos alutis

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: traskis  
Receptas sukurtas: 2014-06-29 17:20:55  
Receptas modifikuotas: 2014-07-22 20:17:35

OG: 1.065  
FG: 1.018  
ABV: 6.1 %  
IBU: 72  
EBC: 11  
IBU/OG: 1.11 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salykklas	3.0	6.000	85.7
Cukrus	0.0	0.500	7.1
Rūgštusis salykklas „Sauermalz“	6.0	0.300	4.3
CaraAmber	60.0	0.200	2.9
		<u>7.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Perle (German)	Granulės	Virimui (kartumui)	4.5	14.9	30	60
Perle (German)	Granulės	Virimui (kartumui)	4.5	14.2	30	50
Columbus	Granulės	-	13.0	37.8	30	40
Saaz (Czech)	Granulės	Aromatui (virimui)	2.3	2.5	20	15
Saaz (Czech)	Granulės	Aromatui (virimui)	2.3	2.5	<u>20</u>	15
					130	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale S-33 (3 karta)	150.0

## Pastabos

Salinimas:  
67C-100min  
Alus nevirtas, apyniu arbata 1ltr  
Fermentacija:  
21C-5dienes  
Gal išeis kaip senelio 1985m ;-)