

# Kalėdos 2011 - su ekstraktais

Kiekis: 17 litrų  
Efektyvumas: 40 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: SavasAlus.lt  
Receptas sukurtas: 2011-09-13 15:32:40  
Receptas modifikuotas: 2011-09-13 15:35:22

OG: 1.071  
FG: 1.023  
ABV: 6.3 %  
IBU: 20  
EBC: 44  
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)  
Miuncheno salyklas  
CaraCrystal  
CaraAmber  
Special B  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 15.0         | 3.400        | 65.6       |
| 15.0         | 1.000        | 19.3       |
| 120.1        | 0.250        | 4.8        |
| 60.0         | 0.250        | 4.8        |
| 300.2        | 0.250        | 4.8        |
| 800.6        | 0.030        | 0.6        |
|              | <u>5.180</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Perle (German)  
Hallertau Mittelfruh

### Forma Paskirtis

- -  
- -

| AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 7.8    | 20.3 | 30         | 30     |
| 4.2    | 0.0  | 100        | 0      |
|        |      | <u>130</u> |        |

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Windsor

Kiekis (g)  
11.0

## Pastabos

Po virimo ataušusią misą gerai aeruoti. Mielės prieš sudedant į misą patartina rehidruoti.