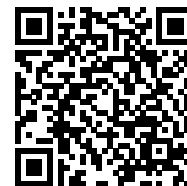


# "51" Derliaus Saaz

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: vidmantas  
Receptas sukurtas: 2014-08-30 17:05:18  
Receptas modifikuotas: 2014-09-22 23:07:51

OG: 1.060  
FG: 1.018  
ABV: 5.5 %  
IBU: 54  
EBC: 18  
IBU/OG: 0.91 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	5.000	94.3
Melanoidinas	70.1	0.150	2.8
Special B	400.3	0.100	1.9
CaraRed	40.0	0.050	0.9
		<u>5.300</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz prijaukintieji	Spurgai	Pirmam misos apyniavimui	1.0	31.1	250	90
Saaz prijaukintieji	Spurgai	Virimui (kartumui)	1.0	7.4	70	60
Saaz prijaukintieji	Spurgai	Virimui (kartumui)	1.0	8.1	100	30
Saaz prijaukintieji	Spurgai	Aromatui (virimui)	1.0	5.3	100	15
Saaz prijaukintieji	Spurgai	Aromatui (virimui)	1.0	2.1	100	5
Saaz prijaukintieji	Spurgai	Aromatui (virimui)	1.0	0.0	<u>100</u>	0
					720	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

Salinimas: 63-64C->45min->  
5 litrai išimti dekokcijai->15 min  
78C-> Lauk...

Apyniai šviežiai skinti. Misa su apyniais palikta per naktį aušintis.