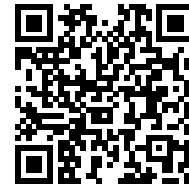


# Lietuviškas TUBELIS

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Klonuotas alus  
Aludaris: abugalis  
Receptas sukurtas: 2014-09-04 14:20:53  
Receptas modifikuotas: 2014-10-15 11:28:46

OG: 1.070  
FG: 1.009  
ABV: 8.0 %  
IBU: 27  
EBC: 56  
IBU/OG: 0.38 (jaučiami apyniai, dominuoja savyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis savyklas  
Invertuotas cukrus  
Karamelinis (medėja)  
Skrudintas kviečiųsavyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	5.000	80.6
0.0	0.600	9.7
220.2	0.300	4.8
900.7	0.300	4.8
	<u>6.200</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Bramling Cross (U.K.)  
Bramling Cross (U.K.)  
Bramling Cross (U.K.)  
Bramling Cross (U.K.)  
Bramling Cross (U.K.)  
Bramling Cross (U.K.)  
Bramling Cross (U.K.)  
Bramling Cross (U.K.)  
Bramling Cross (U.K.)  
Bramling Cross (U.K.)  
Bramling Cross (U.K.)  
Bramling Cross (U.K.)  
Bramling Cross (U.K.)  
Bramling Cross (U.K.)  
Bramling Cross (U.K.)

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

5.6  
5.6  
5.6  
5.6  
5.6  
5.6  
5.6  
5.6  
5.6  
5.6  
5.6  
5.6  
5.6  
5.6  
5.6

### IBU

3.1  
3.0  
2.9  
2.8  
2.7  
2.6  
2.4  
2.1  
1.9  
1.5  
1.1  
0.6  
0.0  
40  
100

### Kiekis (g)

5  
5  
5  
5  
5  
5  
5  
5  
5  
5  
5  
5  
5  
5  
5

### Laikas

60  
55  
50  
45  
40  
35  
30  
25  
20  
15  
10  
5  
0  
0

## Mielės

### Pavadinimas

M27 Belgian Ale

### Kiekis (g)

200.0

## Pastabos

Aviečiu stiebai (120 g.) salinimui.

Kalcio sulfato (gipso) 10g.

Aromatas: vaisių, lengvai citrusinių, juodų serbentų.

55C -> 20 min

70C -> 60 min

80C -> 20 min