

# Antruolis

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 35 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: bilbas  
Receptas sukurtas: 2015-03-08 21:22:54  
Receptas modifikuotas: 2015-03-10 00:31:59

OG: 1.066  
FG: 1.017  
ABV: 6.5 %  
IBU: 22  
EBC: 111  
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Skystas salyklo ekstraktas "Savas alus" (tamsus)  
Tipple Pale Ale  
BEST Rūkytas salyklas  
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'  
Skrudinti miežiai  
Special B

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
59.0	3.400	49.3
6.0	1.000	14.5
6.0	1.000	14.5
50.0	0.500	7.2
1000.8	0.500	7.2
400.3	<u>0.500</u>	7.2
	6.900	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	Granulės	Virimui (kartumui)	12.8	14.6	10	60
Fuggle (U.S.)	Granulės	Virimui (kartumui)	4.9	5.6	10	60
Fuggle (U.S.)	Granulės	Aromatui (virimui)	4.9	0.5	20	1
Columbus	Granulės	Aromatui (virimui)	12.8	1.3	20	1
Columbus	Granulės	Sausam apyniavimui	12.8	0.0	20	0
Fuggle (U.S.)	Granulės	Sausam apyniavimui	4.9	0.0	<u>20</u>	0

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
		100	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar BRY-97

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

Pirmas mano paties sudėliotas receptas, bandau virti stautą, labai garsiai nesijuokti.