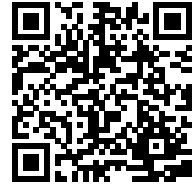


# Nevirtas

Kiekis: 6 litrai  
Efektyvumas: 45 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2011-10-24 09:36:05  
Receptas modifikuotas: 2011-11-04 08:57:19

OG: 1.040  
FG: 1.008  
ABV: 4.2 %  
IBU: 46  
EBC: 7  
IBU/OG: 1.15 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Biržų salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	1.780	100.0
	<u>1.780</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Challenger (U.K.)

### Forma

-

### Paskirtis

-

### AA (%)

6.5

### IBU

46.2

### Kiekis (g)

22

### Laikas

30

22

## Mielės

### Pavadinimas

Sausos kepimo mielės  
Brewferm Top

### Kiekis (g)

4.0

3.0

## Pastabos

### Salinimas:

~50-60 °C - 90 min.

--> 80 °C

Apynius 30 min. paviriau poroj litrų vandens.

Paskui pripyliau reikiamą kiekį vandens ir salinau įprastai su visais apyniais.

Nutekinęs ataušinau ir užpyliau mielių.

Labai mažas efektyvumas, per ilgai palaikiau žemesnėj temperatūroj ir kiekis gavosi truputi didesnis.

Spalva tamsesnė, šviesiai ruda.

Mielės - du pakeliai nuo Klingų giros.