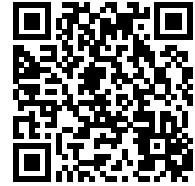


# Grynakraujis Titnagas

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 88 %  
Stilius: Baltijos porteris  
Aludaris: Pikas  
Receptas sukurtas: 2011-02-23 10:56:15  
Receptas modifikuotas: 2011-06-03 08:51:59

OG: 1.075  
FG: 1.014  
ABV: 8.0 %  
IBU: 26  
EBC: 41  
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-09

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                           | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|---------------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Miuncheno salyklas (Naminis)          | 15.0         | 3.000        | 45.8       |
| Bazinis salyklas                      | 3.0          | 3.000        | 45.8       |
| Special B (Naminis)                   | 350.3        | 0.250        | 3.8        |
| Karamelinis (Alutekso)                | 220.2        | 0.250        | 3.8        |
| Skrudintas miežių salyklas (Alutekso) | 1100.8       | 0.050        | 0.8        |
|                                       |              | <u>6.550</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas   | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Target (U.K.) | -     | -         | 11.0   | 26.3 | <u>30</u>  | 60     |
|               |       |           |        |      | 30         |        |

## Mielės

| Pavadinimas   | Kiekis (g) |
|---------------|------------|
| Saflager S-23 | 12.0       |

## Pastabos

### Salinimas:

20 min. - 50 C (Protein rest)  
30 min. - 65 C (Beta sacch')  
30 min. - 70 C (Alpha sacch')  
10 min. - 75 C (Mash-out)

Apynius galima naudoti ir kitus, bandžiau tiek su Magnum, tiek su Target - skonis toks pat (nedarant "side by side comparison" skirtumo nesijaučia) tik kartumą reikia atitaikyti apie 30 IBU, bet SVARBU: apynius dėti į puodą, vos tik pradėjus tekinti misą (firs wort hopping).

### Salyklai:

Miuncheno (naminis) - paprastas maltosos bazinis, pusantros valandos pakepintas orkaitėje prie 100-105 C. (Kepinau jau sumaltą salyklą).

Special B (naminis) - savos gamybos karamelinis salyklas, todėl spalvą "išmatavau" tik "iš akies".

### Fermentacija:

Pirminė - 14 C temperatūroje, kol liks apie 7 Plato (1,028 SG), tada nešti šiltai į kambarį ir

Dyacetil rest - 20 C iki tol kol baigsis fermentacija.

Antrinė nėra būtina. Vieną kartą dariau (2 sav. 10C), kitą - ne, skirtumo nebuvo jokio, tik pilstant iš karo po pirminės, reikėtų apie parą palaikyti vėsiai (apie 10C) tam, kad mielės nusėstų.