

# Rūgštusis Rugys

Kiekis: 29 litrai  
Efektyvumas: 82 %  
Stilius: Amerikietiškas kvietinis alus  
Aludaris: Zhiniukas  
Receptas sukurtas: 2017-03-10 12:26:46  
Receptas modifikuotas: 2017-03-31 23:04:04

OG: 1.042  
FG: 1.007  
ABV: 4.6 %  
IBU: 20  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.48 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-01

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Rūkytas salyklas	5.5	2.000	37.7
Rugių salyklas	7.0	2.000	37.7
BEST Pale Ale salyklas	6.0	1.300	24.5
		5.300	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	Granulės	Virimui (kartumui)	13.8	20.3	15	60
					15	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	10.0

## Pastabos

Šio alaus variacija mano įrangai:  
<https://www.aludariuklubas.lt/receptas/11583-rukytas-ruginis-sour-mash>

47C - 30min  
65C - 45min  
72C - 15min  
76C - 15min

Atvėsinti iki 40C ir įmesti 200g rūgščiojo salyklo. Palaikyti per naktį ir po to tekinti/virti.

Fermentacija 18C