

# Emigravusia anūka sterlingai iš Belgijos

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 64 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2017-08-05 18:14:30  
Receptas modifikuotas: 2017-08-16 20:09:14

OG: 1.052  
FG: 1.008  
ABV: 5.8 %  
IBU: 19  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.36 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-09

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	6.000	100.0
		6.000	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saphir	Granulės	Sausam apyniavimui	3.8	0.0	20	10000
Sterling	Spurgai	Virimui (kartumui)	10.6	16.7	20	30
Saphir	Granulės	Aromatui (virimui)	3.8	2.0	22	5
					62	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safbrew Abbaye 2 karta	100.0

## Pastabos

19 virimui, **Emigravusia anūka sterlingai iš Belgijos.**

Virta 2017-08-06

Pilstyta 2017-xx-xx

Pradinis vandens kiekis 18 l

Antroko tekinimas 14 l

Salinta 67 (pilta į 73), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.

Batch sparging.

Virta 40 min.

Pradinis OG xxxxxxxx BRIX 13

Galutinis FG xxxxxxxx BRIX 2

Startas su 23 C iškart dedant į 16 C aplinką, patyrusios mielės nu praeito belgiško, toliau fermentacija prie 16C, dvi savaites Savaitė sauso apyniavimo pradiniam fermentery.

Pilstymas į butelius ir gavimas 3-4 gr/l. Kelias pirmas dienas pavartoma.

Mielės 0 E

Salyklas 6 E

Apyniai 2 E