

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)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	6.000	100.0
		<u>6.000</u>	

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	<u>22</u>	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