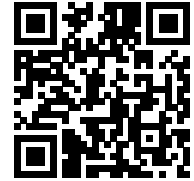


# Rugiena

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 90 %  
Stilius: Imperinis stautas  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2017-10-26 01:31:29  
Receptas modifikuotas: 2017-12-16 11:39:31

OG: 1.086  
FG: 1.023  
ABV: 8.2 %  
IBU: 57  
EBC: 68  
IBU/OG: 0.67 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter salyklas	5.0	3.200	39.0
Rugių salyklas	7.0	2.600	31.7
Crystal rye	140.7	0.800	9.8
Chocolate rye	502.8	0.800	9.8
Ruginiai dribsniai	3.0	0.800	9.8
		<hr/> 8.200	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertauer Tradition	Spurgai	Virimui (kartumui)	4.3	57.1	<hr/> 190	60
					190	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale S-04	22.0

## Pastabos

Čiaupo, 20/30, 2/0/4/5 ir 10 kreidos į virimą.

Analitė:

195.2 17.0 40.9 118.9 50.0

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=QNFRX0X>

65C singlas tipo, bet prieš tai ruginis salyklas ir dribsniai palaikomi 40C temperatūroje 30 min. Taip reikia. Išsitékinam kokius 35- 36 litrus 14-14.2 OG mišą ir ilgai, ilgai verdaam. Iki 26 litrų. Litras šaldant susitrauks, litras nuosėdų - fermenterin 24 l. Voila.