

# Hiustonai, mes turime Antaną!

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 61 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2017-10-28 09:59:36  
Receptas modifikuotas: 2017-12-19 14:17:16

OG: 1.052  
FG: 1.012  
ABV: 5.4 %  
IBU: 18  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-09

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	6.000	100.0
	6.000	

## Apyniai

**Pavadinimas**  
Apollo  
Ahtanum

**Forma**  
Spurgai  
Spurgai

**Paskirtis**  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
19.0	17.9	10	40
3.8	0.0	30	0
		40	

## Mielės

**Pavadinimas**

Fermentis Saflager S-23 (antra karta)

**Kiekis (g)**  
200.0

## Pastabos

22 virimui, **Hiustonai, mes turime Antaną! (saldusis lageris)**  
Tai istorija, kai raketoje vietoje vandens rado Antano alaus.

S-23 antras užėjimas  
Virta 2017-11-04  
Pilstyta 2017-12-02

Pradinis vandens kiekis 18 l  
Antroko tekinimas 14 l  
Salinta xxx? (pilta į 77), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Batch sparging.

Virta 75 min.

Pradinis OG BRIX 13  
Galutinis FG BRIX 3

Startas su 23 C iškart dedant į 12 C aplinką, fermentacija prie 12C, dvi savaites.  
Dvi savaitės perpylus į stiklinį nuskaidrėjimui  
(ateityje geriau tris pradiniame kibire ir viskas, per mažai mielių lieka buteliuose).

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

Mielės 0 E  
Salyklas 6 E  
Apyniai 3 E