

# #4 Darko Šviesus

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: darkas  
Receptas sukurtas: 2017-11-02 15:16:19  
Receptas modifikuotas: 2017-11-02 15:19:00

OG: 1.056  
FG: 1.014  
ABV: 5.5 %  
IBU: 26  
EBC: 15  
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Lietuviškas Bazinis salyklas  
Cara Gold

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	5.000	94.3
120.1	0.300	5.7
	<hr/> 5.300	

## Apyniai

### Pavadinimas

Marynka  
Brewer's Gold (UK)  
Huell Melon

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
8.8	16.6	15	60
3.8	7.4	20	30
5.5	2.1	15	5
		<hr/> 50	

## Mielės

### Pavadinimas

Mielės brewferm 1 karta

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

2017-07-02

Salinimas:

I - 67C 40min

II 71C 30min

Tekinimas 78C

Atšaldymas 30min iki 20C

Mielės brewferm 1 karta 100ml

2017-07-10 perpilta į kitą fermenterį

2017-07-16 išpilstyta į butelius apie 21 litr.

Po poros savaičių brandinimo jautėsi savotiškas turbūt Brewers Gold apynių skonis, bet vėliau skonis sušvelnėjo ir tapo skanus alus.