

# Hiustono Antanas 2

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2017-11-08 20:00:40  
Receptas modifikuotas: 2017-12-16 11:50:31

OG: 1.066  
FG: 1.016  
ABV: 6.5 %  
IBU: 18  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.27 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	8.000	100.0
		8.000	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Apollo	Spurgai	Virimui (kartumui)	19.0	15.2	10	40
Ahtanum	Spurgai	Aromatui (virimui)	3.8	2.8	40	5
					50	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager S-23 (trečia karta)	200.0

## Pastabos

### 23 virimui, **Hiustono Antanas 2**

Istorijos, kai raketoje vietoje vandens rado Antano alaus, tęsinys. Už keleto šviesmečių...  
kiekio didinimas iki 25 l nekeičiant įrangos, eksperimentinis. Nesigavo :D

S-23 trečias užėjimas  
Virta 2017-11-25  
Pilstyta 2017-12-15

Pradinis vandens kiekis 16 l  
Antroko tekinimas 20 l  
Salinta 72? (pilta į 84), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Batch sparging.

Virta 75 min.

Pradinis OG xxxxxxx BRIX 16 (prieš virimą 13)  
Galutinis FG xxxxxxx BRIX 4  
pH 5,01 po fermentacijos pilstant.

Efektyvumas normalus atsižvelgiant į kiekį.  
Startas su 23 C iškart dedant į 10 C aplinką, fermentacija prie 10C, tris savaites.  
Po 3 savaičių iškart pilstoma į butelius. Neverta perpilti antrinei, per daug skaidrus ir mielės auga ant sienelių.

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l. Nevartoma, nebent pasukinėjama.

Mielės 0 E  
Salyklas 8 E  
Apyniai 3 E