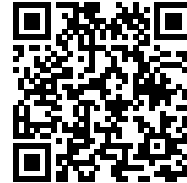


# Jubiliejinis

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 71 %  
Stilius: Vaisinis alus  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2012-02-28 19:20:44  
Receptas modifikuotas: 2012-03-29 19:12:54

OG: 1.072  
FG: 1.026  
ABV: 6.1 %  
IBU: 34  
EBC: 19  
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2024-09-08

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Kvietiniai dribsniai	3.0	2.000	44.8
Belgiškas pilsnerio salyklas	3.0	2.000	44.8
Spanguolės	20.0	0.280	6.3
Melynės	150.1	0.180	4.0
		<u>4.460</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Mittelfrüh (German)	-	-	4.2	30.3	50	45
Curacao	-	-	2.0	3.9	25	15
Ramuniukai (10x1,5g)	-	-	0.0	0.0	15	10
Kalendros sėklos	-	-	0.0	0.0	10	5
					<u>100</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
MauriBrew Weiss	6.0

## Pastabos

Salinau ~55-63°C - 75 min.  
3 l misos pavirinimas - 10 min.  
--> 77°C - per 15 min.

Išjungus ugnį dėjau 280 g šaldytų spalgenų ir 180 g šaldytų mėlynių.