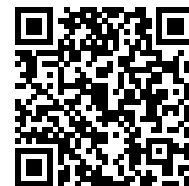


#8 Hornindal Kveik

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 50 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: Awtas
Receptas sukurtas: 2019-06-02 02:36:25
Receptas modifikuotas: 2019-06-02 20:01:13

OG: 1.050
FG: 1.010
ABV: 5.2 %
IBU: 21
EBC: 18
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Briess Munich (LME)	20.0	1.500	83.3
Briess Sparkling Amber (DME)	25.0	0.300	16.7
		<u>1.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Centennial	Granulės	Virimui (kartumui)	10.8	10.5	4	60
Centennial	Granulės	Virimui (kartumui)	10.8	10.0	5	30
Centennial	Granulės	Aromatui (virimui)	10.8	0.0	5	0
					<u>14</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Hornindal Kveik (OYL-091)	29.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Whirlfloc Tabletės 1/4	Virimui	10 min.	0.3 g
Cukrus	Buteliuose	-	70.0 g

Pastabos

Fermentuoti planuoju 1 savaitę ir tada pilstyti (butelius).
Fermentuosiu kažkur ~+27-29C.
Mielės sudejau +30C
Cukrus +.3% ABV