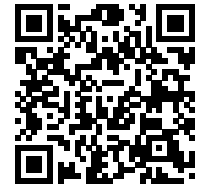


'38'Mėlynas alus

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 69 %
Stilius: Vaisinis alus
Aludaris: vidmantas
Receptas sukurtas: 2012-04-10 12:23:40
Receptas modifikuotas: 2012-05-20 00:52:21

OG: 1.066
FG: 1.016
ABV: 6.5 %
IBU: 31
EBC: 38
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-04-20

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Biržų salyklas | 5.0 | 4.500 | 53.4 |
| Mėlynės | 3.0 | 1.580 | 18.7 |
| Kvietinis salyklas (šviesus) | 3.0 | 1.500 | 17.8 |
| Miuncheno salyklas | 15.0 | 0.500 | 5.9 |
| Special B | 400.3 | 0.200 | 2.4 |
| Chocolate Dehusked | 800.6 | 0.150 | 1.8 |
| | | <u>8.430</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Kent Golding (U.K.) | - | - | 4.0 | 3.3 | 10 | 60 |
| Magnum | - | - | 13.0 | 20.2 | 19 | 60 |
| Kent Golding (U.K.) | - | - | 4.0 | 7.5 | <u>30</u> | 30 |
| | | | | | 59 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-----------------------------|------------|
| Brewferm Top II generacijos | 0.0 |

Pastabos

Salinimas:
45C - 15min
55C - 20min
65C - 1,5h
78C -> Mash OUT
Šaldytos mėlynės į auštančią misą
Antrinėje be mėlynių savaite