

# Musėt birželis

Kiekis: 50 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: getjonas  
Receptas sukurtas: 2012-05-16 22:24:02  
Receptas modifikuotas: 2012-05-17 15:16:50

OG: 1.057  
FG: 1.011  
ABV: 6.0 %  
IBU: 21  
EBC: 24  
IBU/OG: 0.36 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas

Bazinio salyklo kepalėliai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	12.000	87.0
120.1	1.800	13.0
	<u>13.800</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Saaz (Czech)

Saaz (Czech)

### Forma

-

-

### Paskirtis

-

-

### AA (%)

4.0

4.0

### IBU

20.7

0.0

### Kiekis (g)

120

240

360

### Laikas

60

0

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

### Kiekis (g)

24.0

## Pastabos

Misos neverdu, tik apynių arbatėlę (120 g). 240 g apynių užpilu baigusia virt arbatėle, ir ataušus supilu į fermentavimosi kubilą.

P. Niekui paliepus, man panorėjus :

Apynius pakeičiau į Saaz, kiekį padvigubinau.

Bandau daryt bazinio salyklo kepalėlius. Kaip gausis pamatysim, o dabar iš lempos rašau EBC 120

Jei kas turit patirties su tais kepalėliukais, nesidrovėkit pakomentuoti ;)