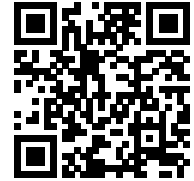


# HG

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 56 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2020-11-29 11:18:32  
Receptas modifikuotas: 2021-07-16 18:12:12

OG: 1.066  
FG: 1.018  
ABV: 6.3 %  
IBU: 11  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.17 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-09

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Bazinis salyklas  
Medus

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	9.000	100.0
2.0	0.000	0.0
	<hr/> 9.000	

## Apyniai

**Pavadinimas**  
Hallertau Blanc

**Forma**  
Spurgai

**Paskirtis**  
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.5	11.4	100	3
		<hr/> 100	

## Mielės

**Pavadinimas**  
SafSpirit HG-1

**Kiekis (g)**  
10.0

## Pastabos

58 virimui, **HG**

7 valandos.

Virta 2020-06-26  
Pilstyta 2020-07-16

Pradinis vandens kiekis 18 l  
Antroko tekinimas 15 l  
Salinta 66 (pilta į 73), pabaiga su 66. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai

Virta 20 min. Stiprokai, dangtis pusiau atidengtas kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG 16 BRIX

Galutinis FG x BRIX  
pH po virimo 5,82  
pH 4,51 po fermentacijos pilstant.

Startas su 20 C iškart dedant į 26 C aplinką, fermentacija 14 d. po to savaitė prie 19.

Pilstoma į butelius savaitei prie 19C.

Pilstymas į butelius ir gazavimas nubrauktas šaukšteliis cukraus (3-4 gr/l).

Mielės 1,5 E  
Salyklas 9,24 E (0,84 E - 1 kg)  
Apyniai 1,6 E (100 g)