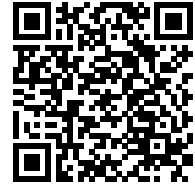


# Akmeniniai Crocs'ai

Kiekis: 27 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis  
Aludaris: Gemini  
Receptas sukurtas: 2021-05-19 07:20:44  
Receptas modifikuotas: 2021-05-19 10:31:45

OG: 1.104  
FG: 1.018  
ABV: 11.3 %  
IBU: 16  
EBC: 88  
IBU/OG: 0.16 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Lietuviškas miežių salyklas	4.0	7.000	58.2
Skystas salyklo ekstraktas "Savas alus" (tamsus)	59.0	1.700	14.1
Avižiniai dribsniai	4.0	1.000	8.3
TF Torrefied Wheat	5.2	1.000	8.3
Viking Caramel	300.8	0.700	5.8
"Delona" Miežių salyklo ekstraktas (tamsus)	902.8	0.320	2.7
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	902.8	0.300	2.5
		<u>12.020</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Mandarina Bavaria	Granulės	Virimui (kartumui)	7.5	13.6	30	60
Mandarina Bavaria	Granulės	Aromatui (virimui)	7.5	1.6	10	10
Mandarina Bavaria	Granulės	Aromatui (virimui)	7.5	0.9	<u>10</u>	5
					50	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M42 New World String Ale	12.0
Fermentis Saflager W34/70	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
"Delona" Miežių salyklo ekstraktas (tamsus)	Virimui	15 min.	317.0 g
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	15.0 g
Laktozė	Virimui	15 min.	1.0 kg
Nerafinuotas cukranendrių cukrus	Pirminei fermentacijai	14 d.	1.0 kg