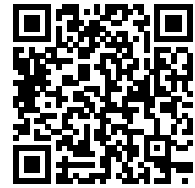


Ne`Spakainas Kietaragis (Kėits kėitis)

Kiekis: 60 litrų
Efektyvumas: 83 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2021-08-01 15:03:10
Receptas modifikuotas: 2021-08-18 09:54:22

OG: 1.044
FG: 1.010
ABV: 4.5 %
IBU: 19
EBC: 15
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
GP Pale Ale	6.0	5.000	48.4
Marris Otter salyklas	5.0	5.000	48.4
Special B salyklas	291.2	0.340	3.3
		10.340	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Izabella	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	5.8	15.7	50	80
Pelynas (A. absinthium)	-	Aromatui (virimui)	1.0	1.0	50	15
Kietis (A. vulgaris)	-	Aromatui (virimui)	1.0	1.8	220	5
Peletrūnas (A. dracunculus)	-	Aromatui (virimui)	1.0	0.6	180	2
Dirvoninis kietis (A. campestris)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	100	2
Diemedis (A. abrotanum)	-	Aromatui (virimui)	1.0	0.0	230	0
					830	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
FM601 Senalio	105.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kininio citrinvyčio (Schisandra chinensis) uogos	Pirminei fermentacijai	3 d.	200.0 g

Pastabos

O štai Artemisia proporcijas dar reiks bandymų ir klaidų metodu atrasti, kad viena kitą pildytų, o ne naglai išsišoktų (2013 06 09).

Va rodos daugmaž radau, kaip galėtų būt gerai, o ar bus, pažiūrėsim aluje (2013 07 24).

Salinam 62 temp. 80 min., teknam 76 laipsniuos.

07 31 FG 1.005

Seno recepto adaptacija :) Vanojimo konferencijai skiriama.

RO, 25/40, 6/4/2/2 druskos.

Analitė:

54.6 7.1 12.1 63.2 76.5

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=YFX0GX8>

Salinimas 62C, fermentacija - 20C.

2019 11 12 Papildoma adaptacija. Silpninam ir saldinam :)

Čiaupo, 20/50, druskos 5.5/0/2/5.5.

Salinimas:

15 min. 61C,

45 min. 72C.

Fermentacija 18C.

2021 08 10 virimas Nespakainas

8 gr gipso, 16 gr. kalcio chlorido, 4 gr druskos

Salinimas 63C singlas

Fermentacija 37C Senalio mielėmis.

Izabella apyniai - citrusai ir pušis

Nevaikiški kiekiai kiečių, bet laikas ribotas pojūčiu, kad užteks. Ypač tai liečia pelyną. Tiesiog laikyta šluotos tiek, kiek atrodė reikalinga pagal pajutimą. Matysim.

Citrinvytis užplikytas iš vakaro termose, gerai išbrinkęs sukratytas fermentacijon.

Ir dar. Šituo alumi pasiekta tokia riba. 10 tonų alaus naminuko formatu. Labai džiaugiuosi, kad būtent Nespakainas Kietaragis papuolė kaip ribinis. Gerbiu.