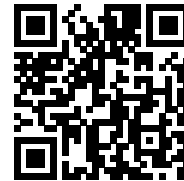


# Grafas

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Kitoks sidras  
Aludaris: Domukas  
Receptas sukurtas: 2022-10-20 12:40:10  
Receptas modifikuotas: 2022-11-10 18:29:58

OG: 1.059  
FG: 1.016  
ABV: 5.7 %  
IBU: 14  
EBC: 22  
IBU/OG: 0.24 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-29

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Obuolių Sultys	3.0	10.000	78.7
BEST Pilsen salyklas	4.0	1.500	11.8
BEST Vienna salyklas	9.0	1.000	7.9
Maltosa Karamelinis 200EBC	201.0	0.200	1.6
		<u>12.700</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Perle (DE)	-	-	9.6	8.3	10	30
Perle (DE)	-	-	9.6	5.8	15	10
					<u>25</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale S-04	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Mielių maistas	Virimui	10 min.	7.0 g

## Pastabos

Kažkada teko ragauti visai skanaus naminio sidro iš rinkinio - sulčių koncentrato ir salyklo ekstrakto.  
Sultingas ruduo įkvepė pabandyti padaryti hibridą - taip internetuose vadinamą Graff'ą. Rinkausi sodresnę salyklinę bazę pakelti liekamam cukrui.  
Sulčių OG 1.048, kiekis 10L  
Misa daryta įprastai kaip alui - salinta prie 70C, bet ko gero temperatūra gavosi mažesnė, nes 40L brewmonk'e tokį nedidelį kiekį salyklo sunkiai apsėmė. Misos per valandą nuvirė iki 9L