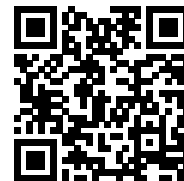


Kukavas II

Kiekis: 48 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: haris
Receptas sukurtas: 2012-08-24 12:02:36
Receptas modifikuotas: 2012-09-01 15:40:58

OG: 1.062
FG: 1.014
ABV: 6.2 %
IBU: 14
EBC: 21
IBU/OG: 0.23 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsnerio salyklas	4.0	7.500	57.9
Vienos salyklas	7.0	2.700	20.8
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	0.900	6.9
CaraCrystal	120.1	0.600	4.6
CaraAmber	60.0	0.500	3.9
CaraHell	25.0	0.500	3.9
Aroma	150.1	0.250	1.9
		<u>12.950</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Marynka PMA	-	-	8.0	14.0	38	90
Viržiai	-	-	0.0	0.0	<u>350</u>	90
					388	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	5.0

Pastabos

salinimas 66C-60 min dekokcija
74C-20 min,
78C tekinimas 3h

200g viržių sudedama į puodą i kuri tekini misa 60C - pakaitinama iki 70C, laikoma 30min. Supilama likusi misa nuimama maždaug pusę (100g) viržių ir verdama 90 min. Likusieji viržiai (150g) sudedami pabaigus virti. Misa laikoma 30 min. Atšaldoma.

Uždedamos mielės.

po savaites fermeentacijosi, užpyliau 35g virziu 80C vandens ir atvesines supyliau viena fermenteri (24ltr) (1013) , kita diena ispylsčiau