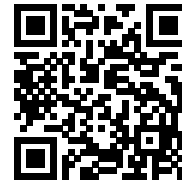


# Dar po viena

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Eksperimentinis alus  
Aludaris: Giedriux  
Receptas sukurtas: 2024-02-11 21:03:55  
Receptas modifikuotas: 2024-02-11 21:11:35

OG: 1.073  
FG: 1.020  
ABV: 7.0 %  
IBU: 22  
EBC: 14  
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-07-05

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	6.000	75.9
Cukrus	0.0	1.000	12.7
BEST Caramel Amber salyklas	70.6	0.500	6.3
Avižiniai dribsniai	4.0	0.400	5.1
		7.900	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	Virimui (kartumui)	13.0	11.7	12	60
Citra	-	Aromatui (virimui)	12.0	8.9	20	15
Saphir	-	Aromatui (virimui)	3.5	1.0	20	5
Citra	-	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	20	0
					72	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale S-04	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	551.0 g

## Pastabos

50°C-15min 64°C-60min 72°C-20min 78°C-5min Virimas 60min.10 dienu fermentacija 18°C,3 dienos antrine fermentacija 18°C,1 diena 3°C