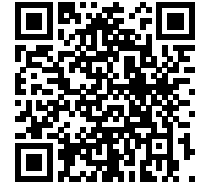


# Fibonacci sequence

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 90 %  
Stilius: Eksperimentinis alus  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2026-01-12 21:53:42  
Receptas modifikuotas: 2026-03-10 17:24:39

OG: 1.048  
FG: 1.007  
ABV: 5.4 %  
IBU: 16  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Chateau Pilsner salyklas	6.0	1.600	50.0
Chateau Spelta salyklas	4.0	0.800	25.0
Juodieji ryžiai	2.0	0.400	12.5
Fonio (Laiboji pirštuolė, Digitaria exilis)	3.0	0.200	6.3
Viking Dextrin salyklas	4.5	0.100	3.1
Crisp Torrefied Wheat	5.2	0.100	3.1
		<u>3.200</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Chinook	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	13.0	15.8	7	80
Centennial DIP	Granulės	Aromatui (virimui)	10.5	0.0	14	0
Chinook DIP	Granulės	Aromatui (virimui)	13.0	0.0	28	0
					<u>49</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
House ale	11.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Mėlynoji balnapupė (Clitoria ternatea), žiedai	Virimui	2 min.	20.0 g
Tikroji levanda (Lavandula angustifolia), žiedai	Virimui	2 min.	10.0 g
Baltieji pipirai	Pirminei fermentacijai	6 d.	5.0 g

## Pastabos

Levandų ūkiui (Mockūnai, Biržų r.) skiriama. Niekada nesižavėjau levandomis aluje, bet savininkų entuziazmo gaivalas "nulaužė".

Čiaupo, 9/16, druskos 2/0/0/2, 3.17 ml f.r. 5.4 pH

Analitė:

111.5 17.0 6.0 58.1 67.6

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=NJ8XNVB>

Ryžius išvirti parūgštintame vandenyje (30-40 min.). Fonio išvirti (900 ml vandens) ir palaikyti bent 10, geriau 15 min. šiltai

Užsalinti salyklą 63C ir sudėti virtuosius. Palaikyti 20 min.

Kelti iki 72C 30 min.

-----  
2026 03 06 d. FG 2.0 P, net kažkiek daugiau, nei tikėjau iš House mielių. Pridėjau 10 g balnapupių, bo trūko man spalvos. Geras.