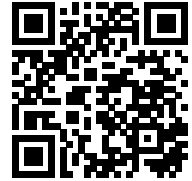


Kiekis: 21 litras
 Efektyvumas: 78 %
 Stilius: Kitoks alus
 Aludaris: audryla
 Receptas sukurtas: 2012-10-07 20:25:43
 Receptas modifikuotas: 2012-11-11 12:50:44

OG: 1.058
 FG: 1.015
 ABV: 5.7 %
 IBU: 24
 EBC: 13
 IBU/OG: 0.41 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-07-06

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Belgiškas pilsnerio slykklas	3.0	2.000	38.9
Miuncheno slykklas	15.0	2.000	38.9
Lietuviškas slykklas nuo Biržų krašto	5.0	1.000	19.5
Rūgštusis slykklas „Sauermalz“	6.0	0.140	2.7
		<u>5.140</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bramling Cross (U.K.)	-	-	7.3	13.7	20	45
Bramling Cross (U.K.)	-	-	7.3	7.4	20	15
Bramling Cross (U.K.)	-	-	7.3	3.0	<u>20</u>	5
					60	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Windsor	12.0

Pastabos

60% bazinio +40% Miuncheno , čia bazinis išskaidytas tik todėl, kad naikinu likučius.

Salinimas:
 50-53C - 10min
 65-68C - 60 min
 Užkelti iki 76C ir tekinti 76C vandeniui

Virti 60 min
 Airiška kerpena - 5gr - 15 min