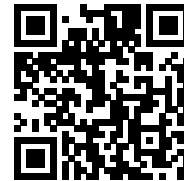


# Tradicinis 1

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2026-03-14 10:01:28  
Receptas modifikuotas: 2026-04-01 08:34:20

OG: 1.062  
FG: 1.016  
ABV: 6.0 %  
IBU: 9  
EBC: 40  
IBU/OG: 0.15 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Miuncheno salyklas

### Spalva (EBC)

40.0

### Kiekis (kg)

8.000

### Kiekis (%)

100.0

8.000

## Apyniai

### Pavadinimas

Styrian Aurora

Styrian Aurora

### Forma

Granulės

-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

Aromatui (virimui)

### AA (%)

8.6

5.3

### IBU

8.3

0.8

### Kiekis (g)

20

50

70

### Laikas

20

1

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safbrew T-58

### Kiekis (g)

11.0

## Pastabos

96 virimui, **elis Tradicinis 1**

9 valandos.

Virta 2026-03-14

perpilta 2026-03-21

Pilstyta 2026-03-27

Pradinis vandens kiekis 22 l

Antroko tekinimas 18 l

Salinta 68 (pilta į 74,5), pabaiga su 67. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.

Filtruota lėtai.

OG xxxx prieš virimą.

Virta 60 min. Stipriai su Vulkanu, dangtis beveik atidengtas kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG 15,5 BRIX

Galutinis FG 4 BRIX

Startas su 13 C iškart dedant į 21 C aplinką, fermentacija 7 d. be judinimo, 6 d. antrinė.

Pilstoma į butelius.

Pilstymas į butelius ir gazavimas nubrauktas šaukštelis cukraus (3-4 gr/l).

Mielės 1,9 E

Salyklas 11,2 E (1,12 E - 1 kg)

Apyniai 0,032 \* 70 --- 1,26 E:

Styrian Aurora 70 g - 1,26 E (18E - 1kg, 0,018 Eur gramas )