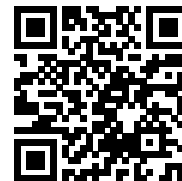


# Uošvio

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Vajejus  
Receptas sukurtas: 2012-11-20 21:46:32  
Receptas modifikuotas: 2012-11-27 15:03:19

OG: 1.049  
FG: 1.016  
ABV: 4.4 %  
IBU: 24  
EBC: 46  
IBU/OG: 0.48 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-14

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto	5.0	5.000	78.7
CaraCrystal	120.1	1.000	15.7
Cukrus	0.0	0.200	3.1
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.100	1.6
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'	1501.1	0.050	0.8
		<u>6.350</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	10.0	23.2	25	45
Fuggle (U.K.)	-	-	1.0	0.6	<u>30</u>	5
					55	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Windsor II gen	100.0

## Pastabos

Salinimas  
55 > 20 min  
64 > 20 min  
pilna dekokcija > 20 min  
skrudinti tekinant