

# Audros alus (pagal Regį)

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Stiprus biteris  
Aludaris: GiN  
Receptas sukurtas: 2012-11-25 17:30:22  
Receptas modifikuotas: 2012-12-09 17:31:25

OG: 1.057  
FG: 1.014  
ABV: 5.6 %  
IBU: 36  
EBC: 20  
IBU/OG: 0.62 (ryškus apynių skonis)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Sladovna Bruntál ekstraktas (šviesus)  
Marris Otter  
Avižiniai dribsniai  
CaraAmber  
CaraCrystal

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	3.400	65.4
4.0	1.000	19.2
4.0	0.400	7.7
60.0	0.200	3.8
120.1	0.200	3.8
	<u>5.200</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

EKG (U.K.)  
EKG (U.K.)  
Cascade (U.S.)  
Summit  
Fuggle (U.K.)

### Forma Paskirtis

- -  
- -  
- -  
- -  
- -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.4	17.1	35	60
5.4	6.2	35	10
7.0	5.0	40	5
17.0	6.1	20	5
5.0	1.1	<u>55</u>	1
		185	

## Pastabos

Receptas beveik identiškas Regio receptui, tik 60 min. apynius teko keisti į EKG, nes negavau, taip pat man per mažai pasvėrė Summit'o, todėl šiek tiek padidinau 5 min. Cascade kiekį.

Siekiant užtikrinti stiliaus reikalaujamą alaus skaidrumą - po fermentacijos perpilti į kitą fermenterį dviejų dienų "antrinei fermentacijai" nuskaidrinimui.

Pilstant į butelius nedėti papildomos gliukozės karbonizavimui.

Brandinti ne mažiau kaip 4 sav.