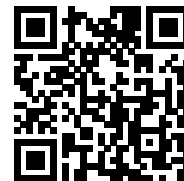


Bobų vasara

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 23 %
Stilius: Saison
Aludaris: konung
Receptas sukurtas: 2013-01-16 17:31:05
Receptas modifikuotas: 2013-01-30 23:06:42

OG: 1.064
FG: 1.012
ABV: 6.9 %
IBU: 31
EBC: 18
IBU/OG: 0.48 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-08

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Skystas salyklo ekstraktas "Savas alus" (šviesus)
Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto
Medus
Vienos salyklas
Miuncheno salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	1.700	52.6
5.0	0.800	24.8
2.0	0.350	10.8
7.0	0.200	6.2
25.0	0.180	5.6
	<hr/>	
	3.230	

Apyniai

Pavadinimas

Admiral (U.K.)
Tettnanger (U.S.)
Apelsinų žievelės
Tettnanger (U.S.)
Admiral (U.K.)
Admiral (U.K.)
Tettnanger (U.S.)

Forma

-
-
-
-
-
-
-

Paskirtis

-
-
-
-
-
-
-

AA (%)

14.0
4.7
1.0
4.7
14.0
14.0
4.7

IBU

12.9
6.7
2.0
4.7
4.7
0.0
0.0

Kiekis (g)

5
10
30
15
5
5
5

Laikas

60
30
10
10
10
0
0
0

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 1581 Belgian Stout

Kiekis (g)

30.0

Pastabos

Greitas sezonas, tai, matyt, tik bobų vasara.

Mirkymas:
68 laipsniai - 60 min.

Medus sudedamas likus virti 15 min.

Apyniai su virimo laiku 0 min. sudedami išjungus ugnį.

Apelsinų žievelės džiovintos.

Fermentuojama prie 20-21 laipsnio temp. Po trijų dienų apklostysiu, bandysiu pasiekti ~24 laipsnius.