

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)



2026-06-18

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
	<u>3.230</u>	

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 (%)

IBU

Kiekis (g)

Laikas

-	-	14.0	12.9	5	60
-	-	4.7	6.7	10	30
-	-	1.0	2.0	30	10
-	-	4.7	4.7	15	10
-	-	14.0	4.7	5	10
-	-	14.0	0.0	5	0
-	-	4.7	0.0	<u>5</u>	0
				75	

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.