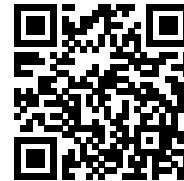


# Ažuolas

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 41 %  
Stilius: Angliškas miežių vynas  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2013-02-24 22:52:58  
Receptas modifikuotas: 2013-06-27 17:47:03

OG: 1.107  
FG: 1.020  
ABV: 11.4 %  
IBU: 289  
EBC: 55  
IBU/OG: 2.70 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Vokiškas kvietinis salyklas (šviesus)  
Vokiškas pilsnerio salyklas  
Vokiškas miuncheno salyklas  
Konditerinis cukrus (rudas)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	48.5
3.0	2.000	24.2
25.0	2.000	24.2
425.3	0.250	3.0
	8.250	

## Apyniai

### Pavadinimas

Herkules (German) (pirmas misos apyniavimas)  
Herkules (German)  
Perle (German)  
Perle (German)  
Hersbrucker (German) (salinimo apyniai)  
Senų ažuolinių viskio statinių gabaliukai -  
Amerikietiško ažuolo drožlės, stipriai skrudintos

Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
-	-	17.1	120.3	50	90
-	-	17.1	112.5	50	60
-	-	7.6	38.4	50	30
-	-	7.6	18.1	50	10
-	-	4.1	0.0	100	0
-	-	0.0	0.0	9	0
-	-	0.0	0.0	15	0
				324	

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 3655 | PC Belgian Schelde Ale Yeast (starteris)

Kiekis (g)  
750.0

## Pastabos

### Salinimas:

~67-69°C - 90 min. + 4g CaSO<sub>4</sub> + 2g NaCl  
~12 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.  
--> 78°C  
Išviso 135 min.  
pH ~ 5,4

Prieš verdant: G = 1,074 V = 13,3 l

Prieš fermentuojant: G = 1,108 V = 10,7 l

### Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~26°C

Dėkui Linui už juodalksnio ir uosio malkom išrūkytus salyklus.

Pabandžiau salinti fermentery ir gavau labai mažą efektyvumą.

Teko nuvirinti ir įdėti cukraus.

Papildomai nusitekinau butlių apie 10 litrų G = 1,044 misos, MauriBrew Weiss mielės.

Ir dar panašus kiekis su Schelde.

Kviečių vynas.