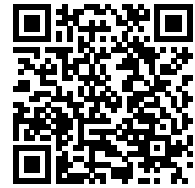


# Lietuviškas salyklas (medus) #2

Kiekis: 16 litrų  
Efektyvumas: 54 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: mindex  
Receptas sukurtas: 2013-03-04 03:03:20  
Receptas modifikuotas: 2013-08-11 02:41:29

OG: 1.051  
FG: 1.002  
ABV: 6.4 %  
IBU: 30  
EBC: 16  
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto	5.0	2.000	45.5
BREWFERM Pale-ale	7.0	0.800	18.2
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.500	11.4
Miežiniai dribsniai	3.0	0.400	9.1
Medus	2.0	0.350	8.0
Medus	2.0	0.200	4.5
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.050	1.1
Kukurūzų dribsniai	2.0	0.050	1.1
Avižiniai dribsniai	4.0	0.050	1.1
		<u>4.400</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Chinook	Granulės	Virimui (kartumui)	12.0	21.7	11	60
Spalt Select (German)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.0	5.0	8	30
Airiška kerpena	-	-	1.0	0.4	5	15
Nelson Sauvín (New Zealand)	Spurgai	Aromatui (virimui)	13.0	2.2	6	5
Chinook	Granulės	Aromatui (virimui)	12.0	0.7	4	2
Chinook	-	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	<u>10</u>	0
					44	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	6.0

## Pastabos

Išvirta 13l misos + 3l vanduo = 16l  
Salinti 45C - 10min (pale-ale ir biscuit)  
Salinti 55C - 15min (pale-ale ir biscuit)  
Dribsniai 100C - 20min  
Salinti 66C - 50 min (Visi)

Medus 200g - pirmine  
Medus 350g - atrine  
Apyniai 0min - antrine