

# Tybyras

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2013-05-10 09:16:03  
Receptas modifikuotas: 2013-06-11 22:25:30

OG: 1.054  
FG: 1.014  
ABV: 5.3 %  
IBU: 25  
EBC: 33  
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-23

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	3.000	57.7
Miuncheno salyklas	15.0	2.000	38.5
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.100	1.9
Lapsang Souchong	1200.9	0.100	1.9
		<u>5.200</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	-	-	10.0	20.4	20	45
Nugget	-	-	10.0	4.4	20	5
Lapsang Souchong	-	-	1.0	0.0	<u>100</u>	0
					140	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	12.0

## Pastabos

Salinimas:  
55-50C - 10 min +2gr CaCl<sub>2</sub>+2gr CaSO<sub>4</sub>/10L  
68-65C - 60 min

Tekinimas:  
76C

5gr Airiškos kerpenos - 15 min

Lapsang Souchong: [http://en.wikipedia.org/wiki/Lapsang\\_souchong](http://en.wikipedia.org/wiki/Lapsang_souchong)