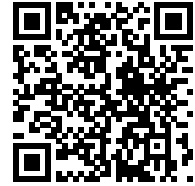


# SavuKataja klonas

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2013-06-11 23:38:51  
Receptas modifikuotas: 2013-09-23 23:08:13

OG: 1.082  
FG: 1.022  
ABV: 7.8 %  
IBU: 31  
EBC: 57  
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Čekų pils	3.0	2.750	46.2
Rūkytas salyklas (Viena)	3.0	2.000	33.6
Miuncheno salyklas	15.0	0.500	8.4
CaraRed	40.0	0.300	5.0
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.270	4.5
Aroma	150.1	0.130	2.2
		<u>5.950</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Target (U.K.)	Granulės	Virimui (kartumui)	11.0	29.3	20	60
Kadagai	-	Aromatui (virimui)	1.0	0.8	7	60
Kadagai	-	Aromatui (virimui)	1.0	0.2	4	15
Kadagai	-	Aromatui (virimui)	1.0	0.1	3	10
Kadagai	-	Aromatui (virimui)	1.0	0.1	3	5
East Kent Golding (U.K.)	-	Aromatui (virimui)	4.0	0.0	<u>15</u>	0
					52	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safbrew T-58	60.0

## Pastabos

Salinam 60 min 63 laipsniuos, 30 min 66 laipsniuos, tekinam per kadagių filtrą, gaunam 20 ltr.