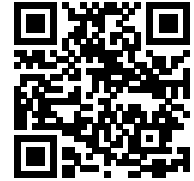


# Žolinen III

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 79 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Zydrius  
Receptas sukurtas: 2013-08-18 10:44:29  
Receptas modifikuotas: 2013-08-18 20:17:53

OG: 1.056  
FG: 1.015  
ABV: 5.4 %  
IBU: 33  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.58 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-07-05

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                  | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas             | 3.0          | 4.000        | 72.7       |
| Abbey malt                   | 7.0          | 1.000        | 18.2       |
| Kvietinis salyklas (šviesus) | 3.0          | 0.500        | 9.1        |
|                              |              | <u>5.500</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Smolistyj   | -     | -         | 6.0    | 27.8 | 50         | 60     |
| Viržiai     | -     | -         | 0.0    | 0.0  | 400        | 60     |
| Smolistyj   | -     | -         | 6.0    | 4.1  | 15         | 15     |
| Smolistyj   | -     | -         | 6.0    | 0.7  | 15         | 2      |
|             |       |           |        |      | <u>480</u> |        |

## Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-------------|------------|
| Safale S-04 | 12.0       |

## Pastabos

Į vandenį alaus salinimui metam viržius ir paverdam 10 min. misos virimo pabaigoj viržiai dėti taip pat.