

# aivan medaus alus

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: aivan  
Receptas sukurtas: 2013-08-21 12:31:25  
Receptas modifikuotas: 2013-08-21 12:47:28

OG: 1.075  
FG: 1.020  
ABV: 7.2 %  
IBU: 0  
EBC: 13  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-14

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas (maltosa)  
Medus  
karamelinis maltosa

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.000	61.5
2.0	1.000	30.8
60.0	0.250	7.7
	<u>3.250</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

I

verdant alu kilo noras truputi paeksperimentuoti... tuputi plagijavau, truputi pats sugalvojau.

5kg bazinio, 0,5kg karamelinio (maltosa) salyklo. rest 10min. 50C, salinta 100min. 64C

tekinta 80C (pradžioje turejau bedu su filtro užsikimsimu, bet po konsultacijos kaip ir susitvarkiau) tekinimas truko apie 2,5val.

alui naudojavau pirmus 5L misos + 6L vandens + 1,5L cefyro (pelynas + čiobreliai) dejau is akies nes, svarstyklės palikau... i salta misa cefyras, 1 citrinos sultys, mieles ir i sklepa.

hidrometras rode 16-17proc.

P.S. spalva tai tikrai bus tamsesne nei skaiciuokleje.

Prašom pakritikuoti;)