

# Kalėdinis Gėris

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 59 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Alchemikas  
Receptas sukurtas: 2013-11-08 17:50:10  
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.056  
FG: 1.011  
ABV: 5.8 %  
IBU: 34  
EBC: 54  
IBU/OG: 0.62 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto  
Miuncheno salyklas  
CaraCrystal  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	5.500	79.7
15.0	0.700	10.1
120.1	0.350	5.1
800.6	0.350	5.1
	<u>6.900</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Northern Brewer (German)  
Northern Brewer (German)

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

7.0  
7.0

### IBU

28.9  
5.2

### Kiekis (g)

36  
18

### Laikas

60  
10

54

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

### Kiekis (g)

22.0

## Pastabos

Papildomai dėta aromatui (10 min.):  
67g cinamono lazdelių  
58g šviečiai luptų apelsino žievelių (be baltos odos)  
10g gvazdikėlių (nemaltų)  
4g kardamono (nemalto)

### Salinimas:

20 min. - 40°C  
20 min. - 50°C  
90 min. - 60°C

Tekinimas - 78°C