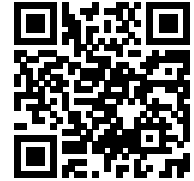


# Vaido 2

Kiekis: 14 litrų  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Vaydsp  
Receptas sukurtas: 2013-12-20 14:50:50  
Receptas modifikuotas: 2014-01-10 23:42:58

OG: 1.058  
FG: 1.017  
ABV: 5.4 %  
IBU: 40  
EBC: 24  
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2026-04-30

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas

Bazinis salyklas, karamelizuotas namie

### Spalva (EBC)

3.0

120.1

### Kiekis (kg)

4.000

0.500

4.500

### Kiekis (%)

88.9

11.1

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum

### Forma

Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

15.0

### IBU

39.8

### Kiekis (g)

25

25

### Laikas

25

## Mielės

### Pavadinimas

Safale US-05(56), šlapios ~200ml. Tikiuosi pavyko išlaikyt nuo virimo :)

### Kiekis (g)

0.0

## Pastabos

Alus iš vietinių žaliavų gautų turguje "Tau žemdirby". Dar buvo galima gauti s-33 mielių, karamelinio salyklo, ir netgi ekstrakto iš Alutex. Salyklą pirkau traiškytą ir ~600ml skrudinau orkaitėje. Mirkiau atskirai. Dažė gražiai, beveik gailiuosi, kad skrudinau mažoką kiekį. Spalva ~iš akies. :)