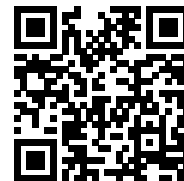


# Saulala

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 72 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2014-02-23 23:42:32  
Receptas modifikuotas: 2014-09-14 16:11:05

OG: 1.070  
FG: 1.007  
ABV: 8.3 %  
IBU: 14  
EBC: 14  
IBU/OG: 0.19 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Halcyon Pale Ale	6.0	4.200	64.6
Vynuogių koncentratas	3.0	0.900	13.8
Medus	24.0	0.900	13.8
BEST Kvietinis salyklas	4.0	0.500	7.7
		<u>6.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Simcoe	Granulės	Virimui (kartumui)	11.7	13.5	12	60
Šafranas	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	<u>1</u>	0
					13	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	360.0

## Pastabos

Šafranas ir pasterizuotas medus - flame out. Vynuogės - po dviejų trijų parų, po intensyvumo piko. Salinimas žemesnei atenuacijai, bo ir medaus, ir vynuogių esama - 50/64/70/76- 10/10/70/tekinam.  
Vanduo 14/18, + 1 gr gipso + 2 gr CaCl + 72 ml 10% f.r. salinimui ir 60 ml tekinimui.