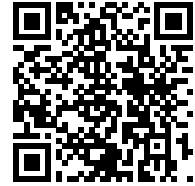


# runce "draugų tvotalas"

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Istorinis alus: Lageris (iki prohibicijos)  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2011-02-13 19:11:33  
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.056  
FG: 1.014  
ABV: 5.5 %  
IBU: 10  
EBC: 13  
IBU/OG: 0.17 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-16

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	4.500	64.3
Miuncheno salyklas	15.0	2.500	35.7
		<u>7.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (Czech)	-	-	3.7	3.2	10	60
Saaz (Czech)	-	-	3.7	5.0	20	30
Saaz (Czech)	-	-	3.7	1.3	<u>20</u>	5
					50	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Saflager W34/70	12.0

## Pastabos

FG-1,010, ~6,2ABV. alus pravirtas, prabrandintas ir geriamas. įdėja buvo išvirti gan paprastą receptą, kurį būtų galima ragauti su bet kokiais atėjusiais svečiais. taigi alus turi būti šviesus, nekartus, lengvai geriamas, nesilpnas, bet ir nestiprus, o tuo pačiu kitoks nei pirktinis. salykilai parinkti tinkamai. apynius galima keisti į betkokius noble apynius, t.y. tetnanger, mitelfruh ir panašius. iš bėdos galima naudos išvis bet kokius apynius, šitam recepte jie daug įtakos nedaro. tačiau mielės yra labai svarbu, ir geriausia naudoti W34/70. rauginti 9-12C temp apie dvi sav. aš nelageriauvau, tiesiog kambary palaikiau kol užsigazavo. po 2sav. jau skanus. paprastas ir skanus