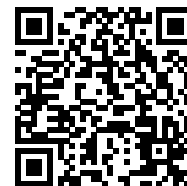


# Juodoji gulbė

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 66 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: vidmantask  
Receptas sukurtas: 2014-04-17 12:37:14  
Receptas modifikuotas: 2014-05-14 08:53:51

OG: 1.048  
FG: 1.009  
ABV: 5.2 %  
IBU: 17  
EBC: 60  
IBU/OG: 0.36 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-30

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Brewferm Pils	3.0	3.000	50.0
BEST Kvietinis tamsus salyklas	18.0	2.500	41.7
BEST Black salyklas	1401.1	0.300	5.0
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.200	3.3
		<hr/>	
		6.000	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Mittelfruh	Granulės	Virimui (kartumui)	4.0	17.3	<hr/> 40	60
					40	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safbrew WB-06	12.0

## Pastabos

5g. kerpenos - 15 min virimo.  
~2.5l pirminės misos nuvirinta iki sirupo (0.5l), supilta į virimą.  
Fermentacija ~24C aplinkos temperatūroje

P.S.: šiaip tai +/- Hefeweizen'as, bet dėl eksperimento su spalva ir sirupu, priskiriu prie kitokio alaus.