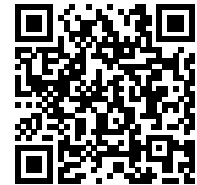


# Šaltinių alus (Virimas 2014 05 04)

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Rimantassp  
Receptas sukurtas: 2014-04-28 15:08:55  
Receptas modifikuotas: 2014-06-09 13:04:06

OG: 1.051  
FG: 1.010  
ABV: 5.4 %  
IBU: 23  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	3.200	75.8
Miuncheno salyklas	15.0	0.500	11.8
BEST Rūkytas salyklas	6.0	0.200	4.7
Avižiniai dribsniai	4.0	0.200	4.7
Cukrus	0.0	0.120	2.8
		<u>4.220</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Spurgai	Virimui (kartumui)	13.1	21.0	14	60
Cascade (U.S.)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.0	2.0	6	15
Cascade (U.S.)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.0	0.0	6	0
					<u>26</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	12.0

## Pastabos

Nežinau, ar tinka šiam alui rūkytas salyklas, apyniai tai citrusinio aromato?

### Salinimas:

Uzmaisyamas prie 45C Ph sumazinimui, palaikymas 5min.

Temperatura keliama:

66-65C - 60min.

73C - 30min.

78C - 10min. ir tekinimas

Airiška kerpena - 5 g. - 15 min.

Paskutinė porcija apyniu dedama atvesinant misa.

Burbuliavimas baigėsi - 2014 05 07

Perpilta į kita fermenteri nusedimui.

Pilstymas - 2014 05 10