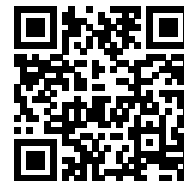


The Anderson

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 58 %
Stilius: Saison
Aludaris: Zaiibys
Receptas sukurtas: 2014-06-19 14:58:30
Receptas modifikuotas: 2014-06-27 16:50:12

OG: 1.052
FG: 1.013
ABV: 5.1 %
IBU: 22
EBC: 14
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	1.800	26.9
Kvietinis salyklas (šviesus)	5.0	1.200	17.9
Avižiniai dribsniai	4.0	1.200	17.9
BEST Kvietinis tamsus salyklas	18.0	1.200	17.9
Skaldyti žirniai	5.0	0.800	11.9
Moliūgų sėklos, maltos	8.0	0.500	7.5
		<u>6.700</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Šviežia geltonojo meliono žievė (pjaustyta)	Granulės	Virimui (kartumui)	0.0	0.0	650	60
Perle (U.S.)	Granulės	Virimui (kartumui)	8.0	19.8	20	60
Šviežia geltonojo meliono žievė (malta)	Granulės	Virimui (kartumui)	0.0	0.0	300	60
Citrinų žievelės (šviežios)	Granulės	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	300	25
Apelsinų žievelės (šviežios)	Granulės	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	650	5
Perle (U.S.)	Granulės	Virimui (kartumui)	8.0	2.0	10	5
					<u>1930</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safbrew WB-06	12.0

Pastabos

- Kadangi neturiu traiskytuvo, bandžiau žirnių ir moliūgų seklu pasimaitinti su mesmale. Paaiškėjo, kad viena, tokie dalykai sunkiai malasi. Antra, esu visai dar formoje (sulūžo stalas prie kurio sukau mesmalę). Tada sugalvojau, kad žirnių ir moliūgų sekla atmirksysiu, o po to sumalsiu. Kai užmerkiau, dasilu, kad namie yra blenderis. Išbandžiau ant salyklo - visai normaliai. Tada nusprendžiau žirnių ir moliūgų sekla išdžiovinti orkaitėje, ko pasekoje viskas truputį paskrudo.
- Manau, kad viskas tik i nauda. Nors spalva ir bus kiek tamsesnė, bet alaus prasme bus labiau atspindėta. Juk tik per klystkeliu, per rugiu, kvieciu, žirnių ir avizu laukus nekalti berniukai gali nukeliauti pas ikvepimo deive Pamela Anderson, kuri, nors sypsosi rugšciai kaip citrina, ir is pradziu turejo tik apelsinus, veliau viskas transformavosi iki melionu, o dar veliau iki moliugu, vienu zodziu, uz ta grandiozini virsma mes ir kelsime bokala "THE ANDERSON" !!!