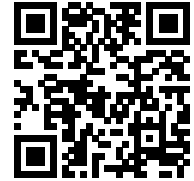


# Šilo upė

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Lambikas  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2014-11-03 19:18:59  
Receptas modifikuotas: 2014-11-22 23:10:56

OG: 1.055  
FG: 1.005  
ABV: 6.5 %  
IBU: 5  
EBC: 12  
IBU/OG: 0.09 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-19

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                                     | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---|--------------|-------------|------------|
| BEST Pilsen salyklas                            | 4.0          | 2.180       | 53.3       |
| Kviečių dribsniai                               | 3.0          | 1.450       | 35.5       |
| Speltos dribsniai                               | 3.0          | 0.250       | 6.1        |
| BEST Caramel Aromatic salyklas                  | 50.0         | 0.200       | 4.9        |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked' | 800.6        | 0.010       | 0.2        |
|   |              | <hr/> 4.090 |            |

## Apyniai

| Pavadinimas                  | Forma   | Paskirtis          | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|------------------------------|---------|--------------------|--------|-----|------------|--------|
| Pernykščiai Fredos tauriejai | Spurgai | Virimui (kartumui) | 0.5    | 4.7 | <hr/> 75   | 60     |
|                              |         |                    |        |     | 75         |        |

## Mielės

| Pavadinimas               | Kiekis (g) |
|---------------------------|------------|
| Pašilusių kaimo Ale Blend | 100.0      |

## Pastabos

Turbid Mash - 21.5 ltr.

- Salyklui ir dribsniams su 4.6 ltr 61°C H2O pasiekti 45°C, 15 minučių.
  - Įpilti 2,5 ltr H2O (100°C), keliam iki 59°C, 10 minučių.
  - Nusunkiam:) 1 ltr skysčio, į puodą, keliam iki 88°C, ir laikom.
  - Įpilam 8 ltr H2O (86°C), keliam iki 66°C, 30 minučių.
  - Nupilam 3.8 ltr skysčio, supilam į puodą, šildom iki 88°C, laikom.
  - Įpilam 6.5 ltr H2O (90°C) keliam iki 72°C, 20 minučių.
  - Nutekinam apie 5 ltr (galim povaliai pradėti šildyti), bet papildom karštu krakmolinguoju, kad gauti apie 76°C, laikom 20 min.
  - Tekinam su 88°C H2O (apie 10 ltr), kol tankis yra mažiau nei 2°P (1,008). Turim gauti apie 25 ltr misos pre boil.
- 70 ml 10% fosforo r. salinimui, 33 ml - tekinimui, 2 g gipso ir 5 CaCl. 5 gr. šokoladinio grūdų į tekinimą.

Mielės and kitas gėris sugaudytas tamsų vėjuotą spalio 25 d. vakarą pavėsinėje po vynuoge. Starterio pagalba užgyveno va toks tai Ale Blend:)