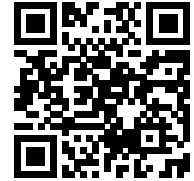


# Šilo upė

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)



2026-05-30

## 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
		<u>4.090</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Pernykščiai Fredos tauriejai	Spurgai	Virimui (kartumui)	0.5	4.7	<u>75</u>	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:)