

# Anyžius

Kiekis: 8 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2011-10-21 14:19:50  
Receptas modifikuotas: 2011-11-22 09:53:24

OG: 1.087  
FG: 1.032  
ABV: 7.2 %  
IBU: 201  
EBC: 50  
IBU/OG: 2.31 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	4.0	2.000	57.1
Miuncheno salyklas	15.0	1.000	28.6
CaraCrystal	120.1	0.200	5.7
Aroma	150.1	0.200	5.7
Special B	400.3	0.100	2.9
		<u>3.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer (German)	-	-	10.4	107.7	50	60
Northern Brewer (German)	-	-	10.4	82.8	50	30
Styrian Golding (Slovenia)	-	-	4.1	10.5	25	15
Žvaigždinis anyžius (Illicium verum) (1 vnt.)	-	-	0.0	0.0	1	15
Sičuanų pipirai	-	-	0.0	0.0	3	5
Styrian Golding (Slovenia)	-	-	4.1	0.0	<u>25</u>	0
					154	

## Mielės

### Pavadinimas

MauriBrew Ale 514 Kiekis (g)  
6.0

## Pastabos

Salinau ~55-65°C - 120 min.