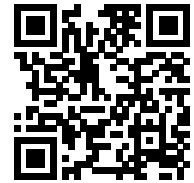


Nevirtas

Kiekis: 6 litrai
Efektyvumas: 45 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2011-10-24 09:36:05
Receptas modifikuotas: 2011-11-04 08:57:19

OG: 1.040
FG: 1.008
ABV: 4.2 %
IBU: 46
EBC: 7
IBU/OG: 1.15 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|----------------|--------------|--------------|------------|
| Biržų salyklas | 3.0 | 1.780 | 100.0 |
| | | <u>1.780</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Challenger (U.K.) | - | - | 6.5 | 46.2 | <u>22</u> | 30 |
| | | | | | 22 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|----------------------|------------|
| Sausos kepimo mielės | 4.0 |
| Brewferm Top | 3.0 |

Pastabos

Salinimas:
~50-60 °C - 90 min.
--> 80 °C

Apynius 30 min. paviriau poroj litrų vandens.
Paskui pripyliau reikiamą kiekį vandens ir salinau įprastai su visais apyniais.
Nutekinęs ataušinau ir užpyliau mielių.

Labai mažas efektyvumas, per ilgai palaikiau žemesnėj temperatūroj ir kiekis gavosi truputi didesnis.
Spalva tamsesnė, šviesiai ruda.
Mielės - du pakeliai nuo Klingų giros.