

# #27 - Viskas kas po ranka..

Kiekis: 29 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: JodaZ  
Receptas sukurtas: 2011-02-19 16:29:26  
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.052  
FG: 1.013  
ABV: 5.2 %  
IBU: 26  
EBC: 14  
IBU/OG: 0.49 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-26

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	5.000	69.0
Miuncheno salyklas	15.0	1.000	13.8
Žirniai	3.0	0.400	5.5
CaraCrystal (Gamintas namuose)	120.1	0.300	4.1
Ryžiai	3.0	0.200	2.8
Grikliai	3.0	0.150	2.1
Miežiniai dribsniai	3.0	0.090	1.2
Perlinės kruopos	3.0	0.070	1.0
Kukurūzų dribsniai	3.0	0.040	0.6
		<u>7.250</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	13.0	20.2	20	60
Tradition (German)	-	-	6.0	4.2	15	20
Tradition (German)	-	-	6.0	1.3	10	7
					<u>45</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safbrew T-58	12.0

## Pastabos

Alus virtas sausio pirmą dieną, taigi jau gan seniai geriamas. Viriau tam, kad būtų ką gerti kol bręsta lageriai :) Nusprendžiau sunaudot mieles kurių galiojimo laikas baiginėjosi, tai tuo pačiu sumečiau viską ką radau po ranka. Rezultatas nustebino - įdomus aromatas ir sudėtingas skonis. Paragavus vos vos jaučiamas muncheno salyklas, o paskiau ateina skonis kurį sunku apskait. Manau didelę įtaką padarė mielės - kažkoks pipiringumas jaučiamas. Vienas minusas - nėra putos. Tai pirmas alus kurį ketinui bandyt pakartot :)