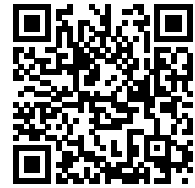


# MEDKIRČIO ☐ Pine ale

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: domaso  
Receptas sukurtas: 2016-01-16 17:27:49  
Receptas modifikuotas: 2021-01-03 18:25:21

OG: 1.056  
FG: 1.014  
ABV: 5.5 %  
IBU: 32  
EBC: 29  
IBU/OG: 0.57 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	6.200	87.7
CaraCrystal salyklas	122.2	0.500	7.1
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.300	4.2
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	909.8	0.070	1.0
		<u>7.070</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	Granulės	Virimui (kartumui)	12.8	32.2	25	60
Airiška kerpena	-	-	0.0	0.0	5	15
Pušų pumpurai	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	70	15
Pušų pumpurai	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	80	3
					<u>180</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	10.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Pušų pumpurai (savaitę užpilti 300ml 80% degtinės) - tik pumpurai (be degtinės)	Antrinei fermentacijai	7 d.	250.0 g
Columbus (sausam apyniavimui)	Antrinei fermentacijai	7 d.	50.0 g
"Pušų trauktinė" (likusi nuo užpiltų pumpurų)	Buteliuose	-	200.0 ml

## Pastabos

### Eiga:

- Salyklą užpilti 26 litrų 78°C vandens.
- Salinti: 68°C - 60 min.
- pH taikyti ~5.3
- Virti 60 min.

Buteliuose brandinti bent 2 mėn.

Spiritas dededa +0.9% ABV (350ml 80% spirito į 30l alaus), taigi, galutinis ABV turėtų būti ~6.4%.