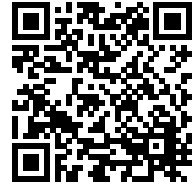


Kiaunius I

Kiekis: 4 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: js
Receptas sukurtas: 2016-06-14 09:38:30
Receptas modifikuotas: 2016-07-26 23:33:31

OG: 1.054
FG: 1.006
ABV: 6.3 %
IBU: 23
EBC: 34
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter salyklas	5.0	1.000	94.3
Special B salyklas	292.4	0.050	4.7
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'	1513.2	0.010	0.9
		1.060	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Green Bullet	Granulės	Virimui (kartumui)	12.2	22.9	<u>4</u> 4	30

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	3.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Pušų pumpurai (ankstyvieji)	Virimui	10 min.	25.0 g
Airiška kerpena	Virimui	10 min.	3.0 g

Pastabos

Nes miškinis kiaunius, European pine marten:

http://www.naturephoto.lt/img/photos/original/gyvuno_portretas/1453999766_nf001.jpg

Salinimas:

30 min 61->63 C

30 min 63->64 C

30 min 64->68 C

30 min 68->70.5 C

30 min 70.5->71.5 C