

# Saulėgrįžos belaukiant

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Orinimus  
Receptas sukurtas: 2011-12-05 21:38:42

OG: 1.060  
FG: 1.015  
ABV: 5.9 %  
IBU: 26  
EBC: 33  
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2022-12-09

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	4.0	3.333	67.8
CaraRed	40.0	0.833	16.9
CaraCrystal	120.1	0.417	8.5
Medus	2.0	0.250	5.1
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.083	1.7
		<u>4.916</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Fuggle (U.K.)	-	-	5.0	8.9	17	60
Ultra	-	-	4.5	3.8	8	60
Chinook	-	-	13.0	8.4	8	30
Ultra	-	-	4.5	4.7	13	30
Fuggle (U.K.)	-	-	5.0	0.0	8	0
Chinook	-	-	13.0	0.0	<u>8</u>	0
					62	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	10.0

## Pastabos

Tikslumo dėlei:

Ultra apyniai - aromatiniai 4,5AA iš biržų, tikslaus pavadinimo nežinau  
Chinook - ištikrųjų tai Citra - bet tokio saraše neradau :)

Salinau 68C - 1h  
Tekinau 85C

Vėsinimo metu kai buvo apie 70C įdėjau medų (sako medutis nemėgsta būti verdamas)

Kodėl tik dabar? :) Kadangi mano alūs brandaus amžiaus nesulaukia (tiesa yra vienas 2Ltr eksponatas pas kaimynką jau kokių 3 mėn po subrendimo, labi įdomu ar dar sveikas - ale tik va žmona gali nesuprast mano žygio...) tad ir šis sudėliotas taip kad bus suvartotas pagal paskirtį tarp kalėdų ir naujų.