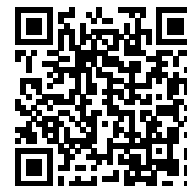


# Rūkytas ruginis Sour mash

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 85 %  
Stilius: Amerikietiškas kvietinis alus  
Aludaris: Lrytas1  
Receptas sukurtas: 2017-03-10 12:10:07  
Receptas modifikuotas: 2017-03-10 12:19:03

OG: 1.038  
FG: 1.009  
ABV: 3.8 %  
IBU: 19  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Rūkytas salyklas	5.5	1.500	37.5
Rugių salyklas	7.0	1.500	37.5
BEST Pale Ale salyklas	6.0	1.000	25.0
		4.000	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	-	Virimui (kartumui)	15.5	19.1	12	60
					12	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

## Pastabos

47C - 30min  
65C - 45min  
72C - 15min  
76C - 15min

Atvėsinti iki 40C ir įmesti 200g rūgščiojo salyklo. Palaikyti per naktį ir po to tekinti/virti.

Fermentacija 18C