

Senovinis vištienos (gaidienos) elis

Kiekis: 5 litrai
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Zaibyš
Receptas sukurtas: 2017-03-24 21:35:18
Receptas modifikuotas: 2017-04-07 12:59:51

OG: 1.050
FG: 1.015
ABV: 4.6 %
IBU: 47
EBC: 32
IBU/OG: 0.95 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Munich salyklas	15.5	0.600	37.7
BEST Heidelberg salyklas	2.9	0.300	18.9
Vištiena	0.0	0.200	12.6
Avižiniai dribsniai	4.0	0.200	12.6
BEST Kvietinis salyklas	4.8	0.150	9.4
BEST Red X salyklas	30.0	0.100	6.3
Razinos	3.0	0.020	1.3
Skrudintas kviečių salyklas (Medėja)	1207.2	0.020	1.3
		<u>1.590</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Laukiniai Žaliapurvių kaimo apyniai	-	Virimui (kartumui)	3.0	34.6	25	60
Laukiniai Žaliapurvių kaimo apyniai	-	Aromatui (virimui)	3.0	12.6	<u>25</u>	10
					50	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Windsor	6.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Juodieji pipirai	Antrinei fermentacijai	-	5.0 g

Pastabos

Pagal senelio receptą.

Vištiena supjaustoma kubeliais ir iš jos paverdamas tirštas sultinys su razinomis, kuris vėliau supilamas misos virimo metu. Mėsa ir razinos sudedami į pirmine fermentaciją, jai ipusejus. Druskos minimalus kiekis, kad nesustabdytu fermentacijos.