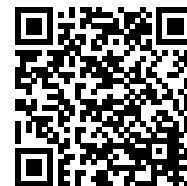


# Joninių naktis

Kiekis: 26 litrai  
Efektyvumas: 82 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: AndriusK  
Receptas sukurtas: 2017-06-24 11:55:21  
Receptas modifikuotas: 2017-07-01 22:48:57

OG: 1.054  
FG: 1.011  
ABV: 5.6 %  
IBU: 32  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	5.000	88.5
Miuncheno salyklas	15.0	0.500	8.8
Cukrus	0.0	0.150	2.7
		<u>5.650</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	13.0	11.1	10	60
Magnum	-	-	13.0	16.2	19	30
Hallertauer Hersbrucker	-	-	3.5	3.6	33	10
Magnum	-	-	13.0	1.1	<u>5</u>	5
					67	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Fermentis Safale S-04	12.0

## Pastabos

Salinimas: 1:4

56c 10min (norėjau 52 pataikyt)

67c->58c 4h

58c->82c 35 min ir tekinimas.

Salinimas vyko kol buvau svečiuose, lai alaus Dievai man atleidžia :)

Mielės jau turbūt paskutinės kartos :D