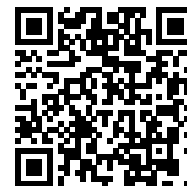


# Salyklą pabaigiant

Kiekis: 27 litrai  
Efektyvumas: 84 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: AndriusK  
Receptas sukurtas: 2017-09-26 23:53:20  
Receptas modifikuotas: 2017-10-08 13:06:52

OG: 1.053  
FG: 1.011  
ABV: 5.6 %  
IBU: 9  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.16 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	3.600	62.1
Miežiniai dribsniai	3.0	1.200	20.7
Miuncheno salyklas	25.0	1.000	17.2
		<u>5.800</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Uošvės apyniai	-	-	1.0	6.6	80	60
Uošvės apyniai	-	-	1.0	1.3	20	30
Uošvės apyniai	-	-	1.0	0.8	<u>20</u>	15
					120	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham 3 karta	100.0

## Pastabos

galvojau kad max 2 kg liko bazinio. pirkau Lidle 2kg dribsnių, kad užpildyt tuštumą.  
apyniai nebandyti, bet iš dviejų spurgų gavosi labai karti arbata, bet neaišku kiek kartumo liks po fermentacijos ir brandos.  
kagi, paršus girdysim jei nesigaus.

2017.10.08 pavirta 60g tų pačių apynių apie 1h -1h 15min ir supilta arbata į antrinę.

Dribsniai 0,78 Eur  
Bazinis 1,95 Eur  
Miuncheno 0,64 Eur  
Apyniai 0 Eur  
Mielės 0 Eur  
VISO: 3,37