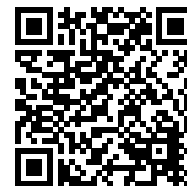


# Hiustonai, mes turime Antaną!

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 61 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2017-10-28 09:59:36  
Receptas modifikuotas: 2017-12-19 14:17:16

OG: 1.052  
FG: 1.012  
ABV: 5.4 %  
IBU: 18  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas      | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------|--------------|-------------|------------|
| Bazinis salyklas | 3.0          | 6.000       | 100.0      |
|                  |              | 6.000       |            |

## Apyniai

| Pavadinimas | Forma   | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|---------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Apollo      | Spurgai | Virimui (kartumui) | 19.0   | 17.9 | 10         | 40     |
| Ahtanum     | Spurgai | Aromatui (virimui) | 3.8    | 0.0  | 30         | 0      |
|             |         |                    |        |      | 40         |        |

## Mielės

| Pavadinimas                           | Kiekis (g) |
|---------------------------------------|------------|
| Fermentis Saflager S-23 (antra karta) | 200.0      |

## Pastabos

22 virimui, **Hiustonai, mes turime Antaną! (saldusis lageris)**  
Tai istorija, kai raketoje vietoje vandens rado Antano alaus.

S-23 antras užėjimas  
Virta 2017-11-04  
Pilstyta 2017-12-02

Pradinis vandens kiekis 18 l  
Antroko tekinimas 14 l  
Salinta xxx? (pilta į 77), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Batch sparging.

Virta 75 min.

Pradinis OG BRIX 13  
Galutinis FG BRIX 3

Startas su 23 C iškart dedant į 12 C aplinką, fermentacija prie 12C, dvi savaites.  
Dvi savaitės perpylus į stiklinį nuskaidrėjimui  
(ateityje geriau tris pradiniame kibire ir viskas, per mažai mielių lieka buteliuose).

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l. Kelias pirmas dienas pavartoma.

Mielės 0 E  
Salyklas 6 E  
Apyniai 3 E