

#4 Darko Šviesus

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: darkas
Receptas sukurtas: 2017-11-02 15:16:19
Receptas modifikuotas: 2017-11-02 15:19:00

OG: 1.056
FG: 1.014
ABV: 5.5 %
IBU: 26
EBC: 15
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-14

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Lietuviškas Bazinis salyklas
Cara Gold

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 3.0 | 5.000 | 94.3 |
| 120.1 | 0.300 | 5.7 |
| | <u>5.300</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Marynka
Brewer's Gold (UK)
Huell Melon

Forma

Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 8.8 | 16.6 | 15 | 60 |
| 3.8 | 7.4 | 20 | 30 |
| 5.5 | 2.1 | 15 | 5 |
| | | <u>50</u> | |

Mielės

Pavadinimas

Mielės brewferm 1 karta

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

2017-07-02

Salinimas:

I - 67C 40min

II 71C 30min

Tekinimas 78C

Atšaldymas 30min iki 20C

Mielės brewferm 1 karta 100ml

2017-07-10 perpilta į kitą fermenterį

2017-07-16 išpilstyta į butelius apie 21 litr.

Po poros savaičių brandinimo jautėsi savotiškas turbūt Brewers Gold apynių skonis, bet vėliau skonis sušvelnėjo ir tapo skanus alus.