

# Naminiai apyniai 1

Kiekis: 10 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: metalot  
Receptas sukurtas: 2012-01-31 22:06:26  
Receptas modifikuotas: 2012-02-03 12:10:26

OG: 1.089  
FG: 1.022  
ABV: 8.7 %  
IBU: 35  
EBC: 68  
IBU/OG: 0.40 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2020-09-26

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	4.0	4.000	93.0
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	230.2	0.150	3.5
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'	1200.9	0.150	3.5
		<u>4.300</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Naminiai (marinka, freda, polesje)	-	-	2.0	29.3	90	60
Cascade (U.S.)	-	-	5.0	6.1	15	15
					<u>105</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Saflager W34/70	25.0

## Pastabos

Naudotas čekiškas bazinis salyklas labai smulkiai maltas.

Savas malimas su įvairesnio diametro rezultatais.

Salinimas:

20min. thermal rest su 55C.

Kėlimas iki 68C, salinimas 2h. Tekinimas atskirame kubile su 79C.

Atskirai pirmokas, atskirai antrokas.

Kartumui naudoti naminiai apyniai (mišinys: marinka, fredos taurieji ir polesje), žemo alfa, bet 90g.

Alus skirtas ilgesniam brandinimui rūsyje.