



























































































Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	-	10.0 g

## Pastabos

Salinam Pilsen ir Special-B:

20min 52°C (1/2);

90min 67°C (~1/3);

Keliam iki 78°C ant viryklės;

Tekinam su 79°C H<sub>2</sub>O (termoizoliuotame inde);

0.5 kg Konditerinio cukraus (rudo) keliauja į puodą;

Fermentacija ant "Paprastas, bet dvigubas" mielių pyrago, 18-20°C, Startas ~1.070;

Kiekvieną dieną tikrinamas gravity. Jis didinamas įvedant Skysto salyklo ekstrakto "Savas alus" (šviesus), Konditerinio cukraus (rudo) ir vandens viralo tiek, kad neviršytų 1.080. Žaidžiama tol, kol baigsis atsargos (1 kg Konditerinio cukraus (rudo) ir 1.7 kg bankė Skysto salyklo ekstrakto "Savas alus" (šviesaus)).

Tada fermentuojama iki galo, antrinė, gasas - 2.6 vol, bla bla...