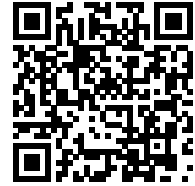


# Naujoji Zelandija

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 64 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2018-03-02 11:47:19  
Receptas modifikuotas: 2018-03-26 20:19:16

OG: 1.070  
FG: 1.017  
ABV: 7.0 %  
IBU: 20  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.28 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	8.000	100.0
		8.000	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Motueka	Spurgai	Virimui (kartumui)	7.0	9.3	25	20
Motueka	Spurgai	Virimui (kartumui)	7.0	6.7	30	10
Motueka	Spurgai	Virimui (kartumui)	7.0	3.7	30	5
					85	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager	10.0

## Pastabos

26 virimui, **Naujoji Zelandija**  
Antano 2 klonas, su kitomis mielėmis ir Motueka apyniais

Virta 2018-03-03  
Pilstyta 2018-03-26

Pradinis vandens kiekis 16 l  
Antroko tekinimas 20 l  
Salinta 72 (pilta į 84), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Batch sparging. Pradinis su nupylimu ant viršaus, antrokas be. (8 litrus reikėtų supilti dar pirmąją varant).

Virta 75 min.

Pradinis OG 17 BRIX (prieš virimą 14)  
Galutinis FG 4,3 BRIX  
pH 5,2 po fermentacijos pilstant.

Startas su 20 C iškart dedant į 10 C aplinką, fermentacija prie 14-18 C, dvi savaites, + savaitė prie 6-8.  
Pilstoma į butelius vienai savaitėi.

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l. Nevartoma, nebent pasukinėjama.

Mielės 4 E  
Salykklas 8 E  
Apyniai 5 E