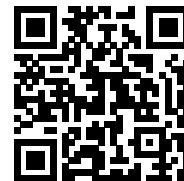


# Citra

Kiekis: 28 litrai  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2018-06-19 13:23:59  
Receptas modifikuotas: 2018-07-07 15:39:16

OG: 1.060  
FG: 1.010  
ABV: 6.6 %  
IBU: 18  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Bazinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 3.0          | 7.000       | 100.0      |
|              | <hr/> 7.000 |            |

## Apyniai

**Pavadinimas**  
Nugget  
Citra

| Forma    | Paskirtis          |
|----------|--------------------|
| Spurgai  | Virimui (kartumui) |
| Granulės | Aromatui (virimui) |

| AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 13.2   | 12.0 | 20         | 20     |
| 13.6   | 5.9  | 25         | 5      |
|        |      | <hr/> 45   |        |

## Mielės

**Pavadinimas**

Fermentis Saflager W34/70 (antra karta)

**Kiekis (g)**  
400.0

## Pastabos

33 virimui, **Citra**

8 valandas truko

Virta 2018-06-22  
Pilstyta 2018-xx-xx

Pradinis vandens kiekis 22 l  
Antroko tekinimas 16 l  
Salinta 69 (pilta į 74), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai

Virta 75 min. Nelabai stipriai, dangtis vidutiniškai atidengtas.

Pradinis OG 14,8 BRIX (prieš virimą ?)  
Galutinis FG 2,5 BRIX

pH po virimo 6,7?  
pH 5,12 po fermentacijos pilstant.

Startas su 22 C iškart dedant į 17 C aplinką, fermentacija prie 17 C, dvi savaites, antrinės nereikėjo.  
Pilstoma į butelius vienai savaitei.

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l.

Mielės 0 E  
Salykklas 5 E  
Apyniai 3 E