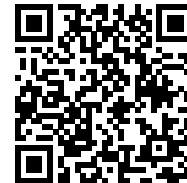


# Bajorų kalėdinis

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: dainela  
Receptas sukurtas: 2012-02-26 16:34:39  
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.050  
FG: 1.013  
ABV: 4.8 %  
IBU: 41  
EBC: 59  
IBU/OG: 0.83 (dominuoja apynių skonis)



2025-02-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	5.000	83.3
Karamelinis salyklas	220.2	0.800	13.3
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1401.1	0.200	3.3
		<u>6.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	13.0	36.1	30	60
Tradition (German)	-	-	6.0	5.0	15	20
					<u>45</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale S-04	12.0

## Pastabos

BAJORŲ KALĖDINIS  
25 l.

### Salyklas:

- Bazinis šviesusis salyklas 3EBC 5 kg.
  - Karamelinis salyklas 220 EBC 0,8 kg.
  - Skrudintas salyklas 1200 EBC 0,2 kg.
- Bendras SRM 28, EBC 76

### Apyniai

Magnum kartieji 30 g. 60 min. virimo  
Tradition aromatiniai 15 g. 20 min. virimo  
IBU 37.09, santykis IBU/OG 0.61

Sausos mielės Safale S04, antra generacija

### Eiga:

Sumaltas salyklas užpiltas 15 l 70 C vandens, salintas 2 val.  
Tekinta du kartus, užpilant po 10 l. 80 C vandens po užpylimo palaukiant po 60 min. Tekėjo gerai. Ištekinta apie 25 l misos. OG 1062.  
virimo metu ideta 0,5 kg. gliukozės.  
Pirma fermentacija 5d. FG 1016, ABV 6%.  
Antra fermentacija buteliuose 2d. šiltai, kambaryje,  
Brandintas rūsyje.