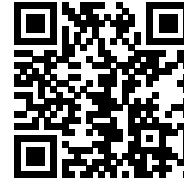


# Ruginis

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 69 %  
Stilius: Istorinis alus: Roggenbier  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2012-03-08 17:36:34  
Receptas modifikuotas: 2012-05-10 15:52:01

OG: 1.064  
FG: 1.020  
ABV: 5.8 %  
IBU: 56  
EBC: 24  
IBU/OG: 0.88 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Miuncheno salyklas (Vokietija)  
Rugių salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
25.0	2.000	50.0
6.0	2.000	50.0
	<u>4.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hersbrucker (German) (pirmas misos apyniavimas)  
Hersbrucker (German)

Forma -  
Paskirtis -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.1	47.7	75	45
4.1	8.6	<u>25</u>	15
		100	

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 3068 | Weihenstephan Weizen™ (starteris)

Kiekis (g)  
300.0

## Pastabos

Salinimas:  
~60-65°C - 75 min.  
4,5 l mentalo pavirinau - 15 min.  
Užkeliau iki 85°C.  
Aplinkos temperatūra ~25°C

Ačiū Simonui už mieles.  
Tikrai nesitikėjau, kad taip sunkiai tekinsis, panašiai kaip kad vien iš kviečių.  
Mielės tai tikrai smagios - daugiau starterj paviręs misą, po pusvalandžio jau dainuoja.  
Po paros (!) baigėsi aktyvi fermentacija, nusėdo mielės.