

Adagio III

Kiekis: 42 litrai
Efektyvumas: 89 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2019-02-10 20:37:15
Receptas modifikuotas: 2019-03-29 00:22:25

OG: 1.046
FG: 1.008
ABV: 5.0 %
IBU: 1
EBC: 8
IBU/OG: 0.02 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2024-09-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pils salyklas	3.0	6.660	91.0
CaraHell salyklas	30.0	0.660	9.0
		<hr/> 7.320	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Lietuviški Fredos Taurieji	-	Salinimui	0.4	1.1	<hr/> 400	20
					400	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lietuvos kaimo Ale - OYL-033 – Jovaru™ Lithuanian Farmhouse	350.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Aviečių stiebai (tekinimo filtras)	Salinimui	2 val.	300.0 g
Vyšnių šakelės (tekinimo filtras)	Salinimui	2 val.	200.0 g
Beržo šakelės (tekinimo filtras)	Salinimui	2 val.	100.0 g
Serbentų stiebai (tekinimo filtras)	Salinimui	2 val.	100.0 g
Kadagio šakelės (tekinimo filtras)	Salinimui	2 val.	2.0 kg
Viržis	Virimui	3 min.	45.0 g
Puplaiškis	Virimui	15 min.	30.0 g
Miškinė sidabražolė	Virimui	20 min.	12.0 g
Pelynas	Virimui	20 min.	12.0 g
Kraujažolė	Virimui	20 min.	12.0 g
Gallis	Virimui	3 min.	8.0 g
Sotvaras	Virimui	1 min.	5.0 g

Pastabos

Kuršių genčiai skiriama... Sambariams irgi.

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=VXKX55X>

RO, 15/45, 3/2/2/7.

Salinimas:

70C singlas, naudojant vandenį, kuriuo buvo plikomas tekinimo filtras iš šakelių.

:

šaldome iki 25C, suleidžiame mielas, fermentacija - apie 30C temperatūroje, ties 5 Plato temperatūrą pakelti iki 33-34C temperatūros.

Tokioje ir pabaigti :)