

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)



2025-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pils salyklas
CaraHell salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	6.660	91.0
30.0	0.660	9.0
	7.320	

Apyniai

Pavadinimas

Lietuviški Fredos Taurieji

Forma

-

Paskirtis

Salinimui

AA (%)

0.4

IBU

1.1

Kiekis (g)

400
400

Laikas

20

Mielės

Pavadinimas

Lietuvos kaimo Ale - OYL-033 – Jovaru™ Lithuanian Farmhouse

Kiekis (g)

350.0

Priedai

Pavadinimas

Aviečių stiebai (tekinimo filtras)
Vyšnių šakelės (tekinimo filtras)
Beržo šakelės (tekinimo filtras)
Serbentų stiebai (tekinimo filtras)
Kadagio šakelės (tekinimo filtras)
Viržis
Puplaiškis
Miškinė sidabražolė
Pelynas
Kraujažolė
Gailis
Sotvaras

Paskirtis

Salinimui
Salinimui
Salinimui
Salinimui
Salinimui
Virimui
Virimui
Virimui
Virimui
Virimui
Virimui
Virimui

Laikas

2 val.
2 val.
2 val.
2 val.
2 val.
3 min.
15 min.
20 min.
20 min.
20 min.
3 min.
1 min.

Kiekis

300.0 g
200.0 g
100.0 g
100.0 g
2.0 kg
45.0 g
30.0 g
12.0 g
12.0 g
12.0 g
8.0 g
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 :)