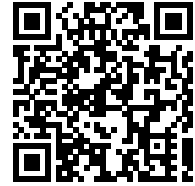


# #7 Jovaru™ Farmhouse

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 50 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Awtas  
Receptas sukurtas: 2019-04-25 16:16:56  
Receptas modifikuotas: 2019-06-02 16:26:44

OG: 1.050  
FG: 1.006  
ABV: 5.7 %  
IBU: 21  
EBC: 18  
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Briess Munich (LME)	20.0	1.500	83.3
Briess Sparkling Amber (DME)	25.0	0.300	16.7
		<u>1.800</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Centennial	Granulės	Virimui (kartumui)	10.8	10.5	4	60
Centennial	Granulės	Virimui (kartumui)	10.8	10.0	5	30
Centennial	Granulės	Aromatui (virimui)	10.8	0.0	5	0
					<u>14</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Jovaru™ Lithuanian Farmhouse (OYL-033)	29.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Whirlfloc Tabletės 1/4	Virimui	10 min.	0.3 g
Cukrus	Buteliuose	-	60.0 g

## Pastabos

Jau po biski syla oras ir greit nebelabai kas ir fermentuos. Nusprendžiau išbandyti mieles, kurios nebijo aukstu (iki +35C) temperatūrai ir, tikiuosi, galesiu naudoti vasarą.

Bandysiu 2 rusių mieles: "Jovaru™ Lithuanian Farmhouse (OYL-033)" ir "Hornindal Kveik (OYL-091)"

Abiem atvejais receptas bus tas pats, tik skirtingos mieles.

Fermentuoti planuoju 1 savaitę ir tada pilstyti (butelius).

Šiuo metu lauke dar nekaršta (~+25C) tai fermentuos kas kur ~+28-30C.

Cukrus +.3% ABV