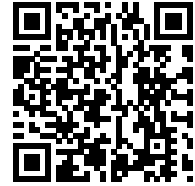


# Duonos gira

Kiekis: 29 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Gira  
Aludaris: AndriusK  
Receptas sukurtas: 2019-04-30 21:27:08  
Receptas modifikuotas: 2019-05-09 21:53:30

OG: 1.028  
FG: 1.021  
ABV: 0.9 %  
IBU: 0  
EBC: 46  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Cukrus	0.0	2.000	57.1
Šventinė Norfos duona 1,5kg	251.0	1.500	42.9
		<u>3.500</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Džiovinos razinos	Virimui	-	190.0 g
Džiovinos slyvos	Virimui	-	160.0 g
Stabivit (fermentacijai stabdyti)	Pirminei fermentacijai	-	13.0 g

## Pastabos

Duoną supjaustom riekėm ir į orkaitę paskrudinti (nebijokit daugiau paskrudint)

Džiovinas uogas į puodą su vandeniu ir verdam ~20 min.

Flame out - dedam skrudintą duoną ir paliekam per nakt.

Ryte nukošiam viską į fermentavimo kubilą, dededam cukraus ir užduodam mieles.

Fermentuojam kol patiks skonis. užduodam stabivit ir tikimės, kad štos fermentacija,

Mielės kietesnės už stabivit. Viskas perpilta į puodą ir užkaitinta iki 80-85 c ir atga į fermeterį skaidrėt.

Po 4 dienų vėsiam balkone į keg'ą ir CO2 iš viršaus.