

# Emigracijos Sapnai

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Istorinis alus: Londono rudas elis  
Aludaris: Domukas  
Receptas sukurtas: 2019-07-17 12:06:26  
Receptas modifikuotas: 2019-09-09 10:31:42

OG: 1.036  
FG: 1.009  
ABV: 3.5 %  
IBU: 14  
EBC: 56  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Viking Malt Pale Ale	3.3	2.500	49.5
Brown Malt salyklas	150.4	1.200	23.8
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.500	9.9
Crystal malt	130.4	0.500	9.9
TF Oat Malt	6.3	0.200	4.0
BEST Chocolate salyklas	902.1	0.150	3.0
		5.050	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	-	-	5.5	12.0	20	60
East Kent Golding	-	-	5.5	2.2	10	10
					30	

## Mielės

### Pavadinimas

Pavadinimas	Kiekis (g)
Crossmyloof Real Ale	10.0

## Pastabos

Salinsiu 68C, kad būtų saldesnis.  
Mielės iš Alus Live dalybų.  
Nežinau ar spalvotų salyklių ne per daug.

Po virimo:

Receptas neatitinka stiliaus, nes stipriai jaučiasi degintas skonis. Įtariu, kad per daug skrudinto Brown Malt salyklo. Gamintojas rekomenduoja iki 5%.