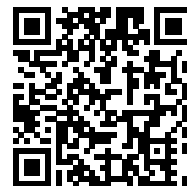


# Žemuogių pieva

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Braggot  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2020-01-16 23:57:59  
Receptas modifikuotas: 2020-01-30 16:41:34

OG: 1.040  
FG: 1.000  
ABV: 5.2 %  
IBU: 0  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Medus	2.0	1.400	53.8
Skystas salyklo ekstraktas tipo (25 P misa)	15.0	1.200	46.2
		<u>2.600</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Žemuogių pievelės	120.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Sotvaras	Virimui	3 min.	5.5 g

## Pastabos

Imam ir padarom lengvo braggot`o.

**Mielės padauginsim tuo pačiu. Nes vienetinės ir, manau, labai vykusios. Mano ilgiausios metų nakties pagavimas. Praėjęs trijų pakopų starterį. Eina į trasą.**

4 litrai 25Plato misos, 1.4 kg medaus ir voila.

Vanduo RO, misa - Oldskūlo pirmokas.

Skaičiuoklė šitų fintų nepagauna, tai permesiu pagal sausas medžiagas. 2020 01 21 d. 11 val., po 72 valandų fermentacijos 17C temperatūroje, liko 2 Plato. 80 % atenuacija kol kas nuo 10 Plato. Biški šildom ir laukiam pabaigos bei jau ruošiamės dėti mieles į banką.