

# 41 Rūkytas miežinis

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Arnas  
Receptas sukurtas: 2012-04-27 15:13:32  
Receptas modifikuotas: 2012-04-27 15:18:11

OG: 1.064  
FG: 1.017  
ABV: 6.1 %  
IBU: 36  
EBC: 23  
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                                | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas                           | 3.0          | 6.000        | 78.2       |
| Bazinis salyklas                           | 3.0          | 1.600        | 20.9       |
| Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black' | 1401.1       | 0.070        | 0.9        |
|  |              | <u>7.670</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Summit      | -     | -         | 17.5   | 35.5 | <u>25</u>  | 60     |
|             |       |           |        |      | 25         |        |

## Mielės

| Pavadinimas     | Kiekis (g) |
|-----------------|------------|
| MauriBrew Weiss | 30.0       |

## Pastabos

mielės po vieno virimo, vakarykštės, ~500 ml. Salyklas 1,6 kg rūkytas ant alksnio sodyboj ant šašlykinės. Salinant, verdant ir išvirus, aiškiai jaučiamas malonus dūmo aromatas ir skonis.