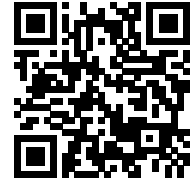


# Tamsuolis

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 62 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: turba  
Receptas sukurtas: 2011-03-20 08:16:21  
Receptas modifikuotas: 2011-05-03 22:30:08

OG: 1.072  
FG: 1.018  
ABV: 7.1 %  
IBU: 28  
EBC: 105  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salykklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salykklas	3.0	3.750	51.0
Miuncheno salykklas	13.0	1.000	13.6
Karamelinis salykklas (Alutex)	230.2	1.000	13.6
Avižiniai dribsniai	4.0	0.800	10.9
Konditerinis cukrus (rudas)	500.4	0.500	6.8
Juodas salykklas (Alutex)	1200.9	0.300	4.1
		<u>7.350</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	13.0	12.3	10	60
Tradition (German)	-	-	6.0	10.9	25	30
Tradition (German)	-	-	6.0	2.8	25	5
Amarillo	-	-	7.5	2.1	<u>15</u>	5
					75	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale S-04	12.0

## Pastabos

Salinimas 2val. -65oC

Prieskoniai:

Kardamonas ankštėmis 5g - 5 min (svėriau visus, dėjav išlukštentus)

Cinamono lazdelės 2 vnt. - 5 min

Curacao 20g - 5 min