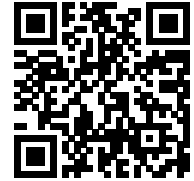


# Tamsuolis

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 salyklas)



2020-10-31

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	3.750	51.0
Miuncheno salyklas	13.0	1.000	13.6
Karamelinis salyklas (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 salyklas (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, dėju išlukštentus)

Cinamono lazdelės 2 vnt. - 5 min

Curacao 20g - 5 min