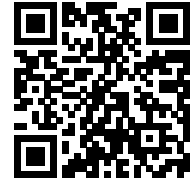


# Vyrų

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Amerikietiškas miežių vynas  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2012-06-20 13:18:40  
Receptas modifikuotas: 2012-11-10 02:10:47

OG: 1.116  
FG: 1.020  
ABV: 12.6 %  
IBU: 405  
EBC: 16  
IBU/OG: 3.50 (dominuoja apynių skonis)



2022-12-08

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Marris Otter  
Konditerinis cukrus (baltas)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	5.000	95.2
0.0	0.250	4.8
	<hr/> 5.250	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Columbus	-	-
Columbus (pirmas misos apyniavimas)	-	-
Columbus	-	-
Amerikietiško ažuolo gabaliukai	-	-
Columbus (sausas apyniavimas)	-	-
Columbus (salinimo apyniai)	-	-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
12.9	163.8	100	75
12.9	163.8	100	75
12.9	77.8	100	15
0.0	0.0	8	0
12.9	0.0	100	0
12.9	0.0	100	0
		<hr/> 508	

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 1728 | Scottish Ale™ (starteris)

Kiekis (g)  
450.0

## Pastabos

Salinimas:

~60-63°C - 60 min. + 5g CaSO4 + 2g CaCl2

--> 75°C

Išviso 90 min.

pH ~ 5,4

Aplinkos temperatūra ~21°C

Tikrų vyrų alus :-)

Pirmą kart dėjau apynius į mentalą, misai skonio tikrai duoda.

Planavau stipresni, reikėjo pavirt 120 min, bet nebuvo laiko.