

# nuoGira Paprastoji duonos

Kiekis: 8 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Gira  
Aludaris: nuolaida  
Receptas sukurtas: 2012-07-01 08:08:05  
Receptas modifikuotas: 2012-07-05 11:31:19

OG: 1.033  
FG: 1.017  
ABV: 2.2 %  
IBU: 0  
EBC: 24  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Skrudinta juoda duona  
Konditerinis cukrus (baltas)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
50.0	0.800	61.5
0.0	0.500	38.5
	<hr/> 1.300	

## Mielės

### Pavadinimas

Sausos kepimo mielės

### Kiekis (g)

6.0

## Pastabos

Duona supjaustoma riekelėmis ir riekelės perpjaunamos dar į kelias dalis. Taip susmulkintą duoną skrudiname orkaitėje, kol apskrus. Kuo daugiau apskrus, tuo gira bus tamsesnė ir kartesnė. Paskrudusi duona supilama į kibirą ar kitą indą ir užpilama 10-11 litrų verdančio vandens bei išmaišius paliekama kol atvės. Tada duona išgriebiama, o skystis perkošiamas į rauginimo indą, supilamas cukraus ir maišoma, kol cukrus ištirps. Sausos kepimo mielės pilamos tiesiai į rauginamą skystį ir nemišoma, o paliekama paviršiuje. Rauginama apie 1-2 paras. Kuo ilgiau tuo sausesnė (mažiau saldi). Tada pilstoma į butelius ir parą laikoma šaldytuve.