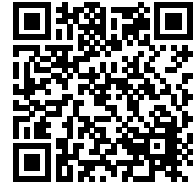


# Poručikas Rževskis

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 48 %  
Stilius: Amerikietiškas kvietinis alus  
Aludaris: konung  
Receptas sukurtas: 2012-07-20 17:50:09  
Receptas modifikuotas: 2012-07-20 23:30:47

OG: 1.060  
FG: 1.012  
ABV: 6.3 %  
IBU: 53  
EBC: 16  
IBU/OG: 0.88 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Rugių salyklas	6.0	3.000	60.0
Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto	5.0	1.000	20.0
Vokiškas pilsnerio salyklas	3.0	0.700	14.0
Kvietinis salyklas (tamsus)	15.0	0.300	6.0
		<u>5.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	-	-	14.5	41.7	15	60
Willamette	-	-	5.0	5.8	10	20
Willamette	-	-	5.0	3.5	10	10
Willamette	-	-	5.0	1.9	10	5
					<u>45</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

Salinimas:  
90 min - 68 laipsniai.

Rugiai yra kažkas. Su tuom kas liko nutekinus galima nutinkuot namą bei išsitapetuot visą vidų. Taip velnioniškai šlapia ir lipnu. Ir neteka. Tekinimo procese pasikartojus visus personažo žodyno žodžius ir gimė pavadinimas. Visumoj: rekordiškai neefektyvu, likusi mentalo dalis kaip saldainiai saldūs, misos konsistencija kaip kisieliaus. Lauksiu galutinio produkto.