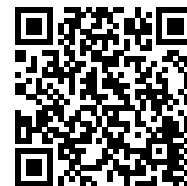


# 140.Barley wine

Kiekis: 35 litrai  
Efektyvumas: 56 %  
Stilius: Angliškas miežių vynas  
Aludaris: emiiux  
Receptas sukurtas: 2022-09-09 10:18:47  
Receptas modifikuotas: 2022-09-27 16:47:03

OG: 1.196  
FG: 1.045  
ABV: 19.8 %  
IBU: 21  
EBC: 70  
IBU/OG: 0.11 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2025-04-28

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter salyklas	5.0	12.500	33.8
Marris Otter salyklas	5.0	12.500	33.8
BEST Munich Dark salyklas	28.0	3.500	9.5
BEST Munich Dark salyklas	28.0	3.500	9.5
Skystas salyklo ekstraktas "Savas alus" (tamsus)	59.0	2.000	5.4
Skystas salyklo ekstraktas "Savas alus" (tamsus)	59.0	2.000	5.4
Special B salyklas	291.4	0.500	1.4
Special B salyklas	291.4	0.500	1.4
		<u>37.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	13.0	19.4	84	60
Centennial	-	-	10.5	1.8	49	5
					<u>133</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	42.0

## Pastabos

Salinimas 1. 64°- 30min 2. 72°-30min 3. Virimas kol pasieki reikiama OG. Galimi papildomi priedai kad pasiekti OG salyklo ekstraktas, cukrus. Negali būti daugiau nei 8% bendro salyklo kiekio. Butinai reikia maisto mielem. Grynas deguonis prieš fermentacija. Labai gera aeracija. Naudoji antros-trecios kartos mieles arba pasidaryti starteri prieš. Apynius nebutinai naudoti kokie nurodyti, svarbu IBU ~50