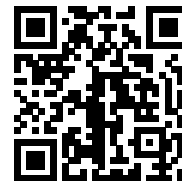


# Vossaøl

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Žiemos sezoninis alus  
Aludaris: Kaisalus  
Receptas sukurtas: 2023-01-24 19:19:51  
Receptas modifikuotas: 2023-01-26 22:24:51

OG: 1.068  
FG: 1.010  
ABV: 7.6 %  
IBU: 14  
EBC: 12  
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pale Ale salyklas  
Pilsnerio salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
8.5	3.300	50.0
3.3	3.300	50.0
	<u>6.600</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

East Kent Golding  
East Kent Golding

### Forma

-  
-

### Paskirtis

Salinimui  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

5.5  
5.5

### IBU

4.1  
10.2

### Kiekis (g)

40  
40  
80

### Laikas

60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

Kveik

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Kadagio uogos  
Kadagio uogos

### Paskirtis

Salinimui  
Virimui

### Laikas

-  
-

### Kiekis

15.0 g  
13.0 g

## Pastabos

Tradicinis Norvegiškas ale Vossaøl. Salinimo metu į salyklą 40 g. EKG ir kadagio šakelių su uogom, mash 66°C - 90 min. Virimas (katle caramelization) - 240 min.. Fermentacija 40°C.