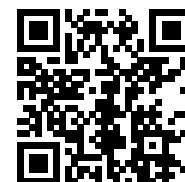


Ėglius

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 56 %
Stilius: Lietuviškas sodybos alus
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2012-08-21 16:36:03
Receptas modifikuotas: 2013-02-14 16:11:03

OG: 1.066
FG: 1.007
ABV: 7.7 %
IBU: 134
EBC: 18
IBU/OG: 2.02 (dominuoja apynių skonis)



2020-09-21

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Vokiškas „Pilsner“ salyklas
Miuncheno salyklas
Rugių salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.000	44.4
15.0	2.000	44.4
7.0	0.500	11.1
	4.500	

Apyniai

Pavadinimas

Kadagio uogos (Juniperus communis)
Marynka
Marynka (pirmas misos apyniavimas)
Marynka (sausas apyniavimas)
Marynka (salinimo apyniai)

Forma

-
-
-
-
-

Paskirtis

-
-
-
-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
1.0	8.0	50	45
7.9	125.7	100	45
7.9	0.0	50	0
7.9	0.0	50	0
7.9	0.0	50	0
		300	

Mielės

Pavadinimas

Juliaus mielės (starteris)

Kiekis (g)

500.0

Pastabos

Salinimas:

~61-64°C - 120 min. + 3g NaCl

Išviso 120 min.

pH ~ 5,4

Pirmokas - 1,106 3,0 l

Aplinkos temperatūra ~20°C

Dėkui Simonui už mieles.

Sahti ir tradicinio lietuviško alaus motyvais.

Labai skani ir kvapni apynių arbatelė ir misa. Prastas efektyvumas, labai nepatogu tokį kiekį tekinti.

Apynius viriau su kadagiais, ataušinau iki ~77°C. Supyliau salyklus ir salinimo apynius. Pradedant tekinti įmečiau misos apyniavimo apynius, o nurimus aktyviai fermentacijai, po keturių parų - įdėjau šalto apyniavimo apynius.