

# Kukavas II



Kiekis: 48 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: haris  
Receptas sukurtas: 2012-08-24 12:02:36  
Receptas modifikuotas: 2012-09-01 15:40:58

OG: 1.062  
FG: 1.014  
ABV: 6.2 %  
IBU: 14  
EBC: 21  
IBU/OG: 0.23 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2025-03-15

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                  | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)   | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|---------------|------------|
| Pilsnerio salyklas           | 4.0          | 7.500         | 57.9       |
| Vienos salyklas              | 7.0          | 2.700         | 20.8       |
| Kvietinis salyklas (šviesus) | 3.0          | 0.900         | 6.9        |
| CaraCrystal                  | 120.1        | 0.600         | 4.6        |
| CaraAmber                    | 60.0         | 0.500         | 3.9        |
| CaraHell                     | 25.0         | 0.500         | 3.9        |
| Aroma                        | 150.1        | 0.250         | 1.9        |
|                              |              | <u>12.950</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Marynka PMA | -     | -         | 8.0    | 14.0 | 38         | 90     |
| Viržiai     | -     | -         | 0.0    | 0.0  | <u>350</u> | 90     |
|             |       |           |        |      | 388        |        |

## Mielės

| Pavadinimas                  | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Nottingham | 5.0        |

## Pastabos

salinimas 66C-60 min dekokcija  
74C-20 min,  
78C tekinimas 3h

200g viržių sudedama į puodą i kuri tekini misa 60C - pakaitinama iki 70C, laikoma 30min. Supilama likusi misa nuimama maždaug pusę (100g) viržių ir verdama 90 min. Likusieji viržiai (150g) sudedami pabaigus virti. Misa laikoma 30 min. Atšaldoma.

Uždedamos mielės.

po savaites fermeentacijosi, uzpyliau 35g virziu 80C vandens ir atvesines supyliau viena fermenteri (24ltr) (1013) , kita diena ispylsčiau