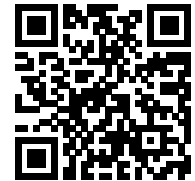


Būrų

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2012-09-19 11:18:51
Receptas modifikuotas: 2012-10-27 15:42:25

OG: 1.043
FG: 1.011
ABV: 4.1 %
IBU: 31
EBC: 10
IBU/OG: 0.72 (ryškus apynių skonis)



2020-09-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto
Avižiniai dribsniai
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	5.000	84.7
4.0	0.800	13.6
6.0	0.100	1.7
	<u>5.900</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Magnum	-	-
Magnum	-	-
Magnum	-	-
Magnum	-	-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.0	18.3	17	45
10.0	8.7	15	15
10.0	3.5	15	5
15.0	0.0	<u>20</u>	0
		67	

Mielės

Pavadinimas

Safale US-05(56)

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salinimas:

50-53C - 20min

1 Kg išimt ir pavirt 20 minučių kartu su avižiniais dribsniais

65-68C - 60 min

Užkelti iki 76C ir tekinti 76C vandeniu

Virti 60 min

Airiška kerpena - 5gr - 15 min