

# Adapteo

Kiekis: 32 litrai  
Efektyvumas: 89 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2025-12-07 21:26:40  
Receptas modifikuotas: 2026-01-02 13:16:28

OG: 1.052  
FG: 1.012  
ABV: 5.3 %  
IBU: 21  
EBC: 16  
IBU/OG: 0.40 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-09

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas        | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------------|--------------|--------------|------------|
| Pale Ale salyklas  | 8.5          | 6.000        | 98.0       |
| Special B salyklas | 291.4        | 0.120        | 2.0        |
|                    |              | <u>6.120</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas                         | Forma    | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------------------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Motueka                             | Granulės | Virimui (kartumui) | 5.2    | 21.1 | 50         | 60     |
| Opus                                | Granulės | Aromatui (virimui) | 6.1    | 0.0  | 20         | 0      |
| Styrian Goldings (žali, Poderiškių) | Spurgai  | Aromatui (virimui) | 4.0    | 0.0  | 300        | 0      |
| Opus                                | Granulės | Sausam apyniavimui | 6.1    | 0.0  | <u>15</u>  | 0      |
|                                     |          |                    |        |      | 385        |        |

## Mielės

| Pavadinimas     | Kiekis (g) |
|-----------------|------------|
| LalBrew Pomona™ | 11.0       |
| AQ 23           | 5.0        |

## Priedai

| Pavadinimas                 | Paskirtis              | Laikas | Kiekis  |
|-----------------------------|------------------------|--------|---------|
| Rabarbarai                  | Virimui                | -      | 810.0 g |
| Braškės (liofilizuotos)     | Antrinei fermentacijai | 5 d.   | 40.0 g  |
| Rozmarinas                  | Antrinei fermentacijai | 5 d.   | 15.0 g  |
| Vanilė                      | Antrinei fermentacijai | 5 d.   | 7.0 g   |
| Madagaskaro ilgieji pipirai | Antrinei fermentacijai | 5 d.   | 5.0 g   |
| Lauro lapai                 | Antrinei fermentacijai | 5 min. | 2.0 g   |

## Pastabos

69C singlas, 2/4/6 druskos, rimtai chloridinis profilis.

Analitė:

122.8 17.0 41.0 146.7 47.8, ratio 0.3, too malty

Rūgštinimas iki 5.3 pH tik salinimui pasibaigus 5.32 ml f.r, nes alfa geriau dirba 5.6-5.8 pH diapazone.

Opus 20 gr. - 81-76C 10 min vonelė kartu su šaldytais rabarbarais, Styrian - 95C ir gan greitas nušaldymas žemiau 80C. Opus 15 gr. kartu su mielėmis fermentacijos pradžioje skaidrumo efektui išgauti. Nereikia miglų.

Fermentacija 18C, pabaigoje keliant iki 21C

Antrinė - skirt į du atskirus alus ir turėt Barbarą/rozMariną beigi braškinę Barbie

2025 12 13 vakare perpilta į du atskirus fermenterius su skirtingais priedais. Dviem pakankamai skirtingiems alums gauti. SG ir FG, ko gero, atitinka - 3.2 Plato. Alus dar drumstas, bet nemanau, kad labai sujudėtų. Gal kažkiek vos.