

# Jubiliejinis 10 metų

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 69 %  
Stilius: Angliškas miežių vynas  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2026-05-18 11:38:42  
Receptas modifikuotas: 2026-05-23 12:59:32

OG: 1.095  
FG: 1.016  
ABV: 10.3 %  
IBU: 5  
EBC: 42  
IBU/OG: 0.05 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Miuncheno salyklas  
Konditerinis cukrus (baltas)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
40.0	6.000	75.0
0.0	2.000	25.0
	<u>8.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Styrian Aurora  
Styrian Aurora

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

8.6  
8.6

### IBU

4.4  
0.6

### Kiekis (g)

10  
20  
30

### Laikas

20  
1

## Mielės

### Pavadinimas

Kepimo mielės

### Kiekis (g)

14.0

## Pastabos

98 virimui, **Jubiliejinis 10 metų (mano bravorui jau 10 metelių :)**

x valandos.

Virta2026-05-23

antrine

Pilstyta

Pradinis vandens kiekis 15 l, 45 min mashing.  
Antroko tekinimas 13 l, 75C  
Salinta 68 (pilta į 74), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 50 min.  
Filtruota lėtai.

OG xxxx prieš virimą.

Virta 20 min. Stipriai su Vulkanu, dangtis truputį atidengtas kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG xxxx BRIX

Galutinis FG xxxx BRIX  
pH po virimo xxxxx,  
pH xxxx po fermentacijos pilstant.

Startas su 22 C iškart dedant į +22 C aplinką, fermentacija 7 d. be judinimo, 6 d. antrinė prie +13.  
Pilstoma į butelius.

Pilstymas į butelius ir gazavimas nubrauktas šaukšteliis cukraus (3-4 gr/l).

Mielės 20 ct  
Salyklas 6,72 E (1,12 E - 1 kg)

Apyniai Styrian Aurora 30 g - 0,54 E (18 E - 1kg, 0,018 Eur gramas )

7,46 E - 20 l

1L - 0,38 E