

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