

Labanoro ragana

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: pingvi
Receptas sukurtas: 2012-10-22 22:22:24
Receptas modifikuotas: 2012-10-22 22:35:11

OG: 1.055
FG: 1.015
ABV: 5.3 %
IBU: 25
EBC: 34
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Biržų salyklininko salyklas

CaraCrystal

Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	5.000	89.3
120.1	0.500	8.9
900.7	<u>0.100</u>	1.8
	5.600	

Apyniai

Pavadinimas

Nugget

Nugget

Šimkūnaitės žolelių mišinys nervams

Forma

-

-

-

Paskirtis

-

-

-

AA (%)

12.0

12.0

1.0

IBU

13.2

11.6

0.0

Kiekis (g)

10

10

70

90

Laikas

60

40

0

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salyklas užpilamas 77 C vandeniu -> 64 C

1/3 kaitiname iki 73 C. Laikome 20 min. Užverdame ir verdame 10 min.

Sudedame atgal į salinimo kubilą, užkeliame temperatūrą iki 68C.

Toliau saliname 30 min.

Šimkūnienės žolelės plikomos pagal receptą, supilama į misą.