

# 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

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Biržų salyklininko salyklas	3.0	5.000	89.3
CaraCrystal	120.1	0.500	8.9
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	900.7	0.100	1.8
		<u>5.600</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	-	-	12.0	13.2	10	60
Nugget	-	-	12.0	11.6	10	40
Šimkūnaitės žolelių mišinys nervams	-	-	1.0	0.0	<u>70</u>	0
					90	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale S-04	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.