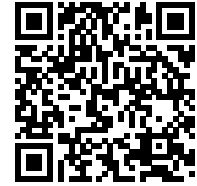


Labanoro ragana

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 slyklo skonis subalansuotas)



2022-12-08

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.