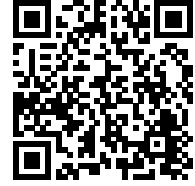


# Vyšnių saulėgrįža

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Vaisinis alus  
Aludaris: bmaggot  
Receptas sukurtas: 2012-11-25 21:13:03  
Receptas modifikuotas: 2012-11-26 11:12:46

OG: 1.053  
FG: 1.011  
ABV: 5.6 %  
IBU: 36  
EBC: 87  
IBU/OG: 0.67 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Halcyon Pale Ale  
Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto  
CaraPils  
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'  
Gliukozė

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	2.000	37.0
5.0	2.000	37.0
5.0	0.500	9.3
1401.1	0.500	9.3
0.0	0.400	7.4
	<u>5.400</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Saaz (Czech)  
Saaz (Czech)

Forma	Paskirtis
-	-
-	-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.0	29.8	70	75
4.0	6.1	30	15
		<u>100</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)  
11.0

## Pastabos

+ 1 kg. vyšnių be kauliukų.  
Šaldytos vyšnios pakaitintos 1l vandens su gliukoze ir sudėtos iškart po virimo.