

# Bobų vasara

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 23 %  
Stilius: Saison  
Aludaris: konung  
Receptas sukurtas: 2013-01-16 17:31:05  
Receptas modifikuotas: 2013-01-30 23:06:42

OG: 1.064  
FG: 1.012  
ABV: 6.9 %  
IBU: 31  
EBC: 18  
IBU/OG: 0.48 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Skystas salyklo ekstraktas "Savas alus" (šviesus)  
Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto  
Medus  
Vienos salyklas  
Miuncheno salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 15.0         | 1.700        | 52.6       |
| 5.0          | 0.800        | 24.8       |
| 2.0          | 0.350        | 10.8       |
| 7.0          | 0.200        | 6.2        |
| 25.0         | 0.180        | 5.6        |
|              | <u>3.230</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Admiral (U.K.)  
Tettnanger (U.S.)  
Apelsinų žievelės  
Tettnanger (U.S.)  
Admiral (U.K.)  
Admiral (U.K.)  
Tettnanger (U.S.)

Forma  
Paskirtis

-  
-  
-  
-  
-  
-  
-

| AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 14.0   | 12.9 | 5          | 60     |
| 4.7    | 6.7  | 10         | 30     |
| 1.0    | 2.0  | 30         | 10     |
| 4.7    | 4.7  | 15         | 10     |
| 14.0   | 4.7  | 5          | 10     |
| 14.0   | 0.0  | 5          | 0      |
| 4.7    | 0.0  | <u>5</u>   | 0      |
|        |      | 75         |        |

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 1581 Belgian Stout

Kiekis (g)  
30.0

## Pastabos

Greitas sezonas, tai, matyt, tik bobų vasara.

Mirkymas:

68 laipsniai - 60 min.

Medus sudedamas likus virti 15 min.

Apyniai su virimo laiku 0 min. sudedami išjungus ugnį.

Apelsinų žievelės džiovintos.

Fermentuojama prie 20-21 laipsnio temp. Po trijų dienų apklostysiu, bandysiu pasiekti ~24 laipsnius.