

# 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)



2022-12-08

## 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
	<hr/>	
	3.230	

## 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	5	0
			<hr/>	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.