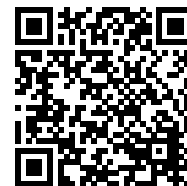


Nevirtas.. a la Sahti...

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2011-05-19 23:45:19
Receptas modifikuotas: 2011-05-20 10:27:51

OG: 1.082
FG: 1.021
ABV: 8.1 %
IBU: 26
EBC: 14
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-23

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Belgiškas pilsnerio salyklas | 3.0 | 6.500 | 85.0 |
| Miuncheno salyklas | 15.0 | 0.750 | 9.8 |
| CaraRed | 40.0 | 0.400 | 5.2 |
| | | <u>7.650</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Tettnanger (German) | - | - | 5.0 | 12.9 | 30 | 60 |
| Kadagių uogos | - | - | 2.0 | 12.7 | 80 | 45 |
| | | | | | <u>110</u> | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|---------------|------------|
| Kepimo mielės | 20.0 |

Pastabos

Procesas:

1. Apynius pavirti 60 min 12-15-oje litrų vandens
2. Atvėsinti iki 60-65C, užpilti ant sutraiškyto salyklo (mentalo temperatūra turėtų būti 50C), palaikyti 20-30 minučių
3. Kadagio uogas pavirti 45min 12-15 litrų vandens, supilt ant mentalo.
3. Mentalo temperatūra turėtų būti 60-65C, palaikyti 40-45 minučių
4. Užkaitinti viską iki 70-75C, palaikyti 30-40 minučių. Temperatūros kėlimas tik kaitinant tiesiogiai arba karštais akmenimis, jei naudojamas medinis kubilas. Jokio papildomo vandens užpilimo.
5. Viską ištekinti, atšaldyti iki 20-22C ir sudėti mieles.
6. Kaip variantą, galima būtų mentalą užvirinti prieš tekinimą.

Geriausiai būtų gauti suomiškų kepimo mielių... nepamenu gamintojo :(....bet tiks ir lietuviškos...

Apynių galima ir visai nenaudot, tada reiktų padidinti kadagių uogų kiekį...

Apynius galima keisti bet kokiais vokiškais ar kieme augančiais (jei tai tik ne britiški ar amerikietiški)

Šaltiniai:

http://www.brewingtechniques.com/library/styles/6_4style.html

.....ir senas girtas suomis viename iš Talino barų :-)