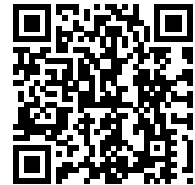


Lietuviškas salyklas (medus) #2

Kiekis: 16 litrų
Efektyvumas: 54 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: mindex
Receptas sukurtas: 2013-03-04 03:03:20
Receptas modifikuotas: 2013-08-11 02:41:29

OG: 1.051
FG: 1.002
ABV: 6.4 %
IBU: 30
EBC: 16
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto	5.0	2.000	45.5
BREWFERM Pale-ale	7.0	0.800	18.2
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.500	11.4
Miežiniai dribsniai	3.0	0.400	9.1
Medus	2.0	0.350	8.0
Medus	2.0	0.200	4.5
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.050	1.1
Kukurūzų dribsniai	2.0	0.050	1.1
Avižiniai dribsniai	4.0	0.050	1.1
		<u>4.400</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Chinook	Granulės	Virimui (kartumui)	12.0	21.7	11	60
Spalt Select (German)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.0	5.0	8	30
Airiška kerpena	-	-	1.0	0.4	5	15
Nelson Sauvín (New Zealand)	Spurgai	Aromatui (virimui)	13.0	2.2	6	5
Chinook	Granulės	Aromatui (virimui)	12.0	0.7	4	2
Chinook	-	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	<u>10</u>	0
					44	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	6.0

Pastabos

Išvirta 13l misos + 3l vanduo = 16l
Salinti 45C - 10min (pale-ale ir biscuit)
Salinti 55C - 15min (pale-ale ir biscuit)
Dribsniai 100C - 20min
Salinti 66C - 50 min (Visi)

Medus 200g - pirmine
Medus 350g - atrine
Apyniai 0min - antrine