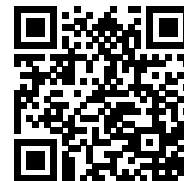


# Septyni

Kiekis: 40 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Saldus stautas  
Aludaris: pofke  
Receptas sukurtas: 2013-04-17 22:51:14  
Receptas modifikuotas: 2013-04-21 20:54:56

OG: 1.052  
FG: 1.013  
ABV: 5.1 %  
IBU: 0  
EBC: 64  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Miuncheno salyklas	15.0	5.000	50.0
Pilsnerio salyklas	3.0	3.800	38.0
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1401.1	0.500	5.0
Naminis biskvitinis salyklas	75.1	0.250	2.5
Skrudintas 5 dribsnių mišinys	30.0	0.250	2.5
Alutekso karamelinis salyklas	230.2	0.100	1.0
Lengvai parūkytas pilsnerio salyklas	15.0	0.100	1.0
		<hr/>	
		10.000	

## Pastabos

Visi salyklai ir grūdai, išskyrus Miuncheno ir pilsnerio salyklus, iš vakaro užpilami 5 l kambario temperatūros virinto vandens ir paliekami ~12-16h.

Miuncheno+pilsnerio salinama paprastai. Nutekinta misa užverdama. Iki virimo pabaigos likus 20 min. supilama šalto salinimo misa.