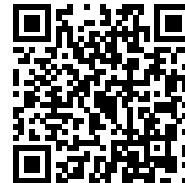


Malūnininko Pranciškaus gira

Kiekis: 10 litrų
Efektyvumas: 30 %
Stilius: Gira
Aludaris: pofke
Receptas sukurtas: 2013-05-05 15:33:19
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.030
FG: 1.009
ABV: 2.8 %
IBU: 0
EBC: 44
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2024-04-16

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Cukrus
Skrudintas rugių salyklos

Spalva (EBC)

0.0
600.5

Kiekis (kg)

0.750
0.200

Kiekis (%)

78.9
21.1

0.950

Mielės

Pavadinimas

Kepimo mielės

Kiekis (g)

30.0

Pastabos

Salyklą, cukrų ir mieles išmaišyti 3 litruose šilto vandens. Papildyti vandeniu iki 10 litrų.

Receptas gautas iš malūnininko Pranciškaus Jakubauskio (Kaune, Aleksote yra nedidelis malūnas, kuriame vietoje traiškomi speltos, kviečių, rugių ir grikių dribsniai - pats tas wit'ams. Taip pat traiško salyklą ir turi rupiai malto skrudinto ruginio salyklo).