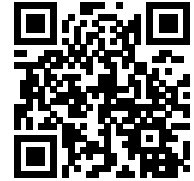


# Tybyras

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2013-05-10 09:16:03  
Receptas modifikuotas: 2013-06-11 22:25:30

OG: 1.054  
FG: 1.014  
ABV: 5.3 %  
IBU: 25  
EBC: 33  
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                    | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas               | 3.0          | 3.000        | 57.7       |
| Miuncheno salyklas             | 15.0         | 2.000        | 38.5       |
| Rūgštusis salyklas „Sauermalz“ | 6.0          | 0.100        | 1.9        |
| Lapsang Souchong               | 1200.9       | 0.100        | 1.9        |
|                                |              | <u>5.200</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas      | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Nugget           | -     | -         | 10.0   | 20.4 | 20         | 45     |
| Nugget           | -     | -         | 10.0   | 4.4  | 20         | 5      |
| Lapsang Souchong | -     | -         | 1.0    | 0.0  | <u>100</u> | 0      |
|                  |       |           |        |      | 140        |        |

## Mielės

| Pavadinimas      | Kiekis (g) |
|------------------|------------|
| Safale US-05(56) | 12.0       |

## Pastabos

Salinimas:  
55-50C - 10 min +2gr CaCl<sub>2</sub>+2gr CaSO<sub>4</sub>/10L  
68-65C - 60 min

Tekinimas:  
76C

5gr Airiškos kerpenos - 15 min

Lapsang Souchong: [http://en.wikipedia.org/wiki/Lapsang\\_souchong](http://en.wikipedia.org/wiki/Lapsang_souchong)