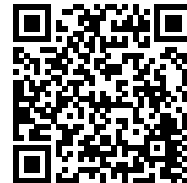


Rūgučiui ir Rungiui

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: audryla
Receptas sukurtas: 2013-05-25 23:10:33
Receptas modifikuotas: 2013-09-07 08:36:22

OG: 1.057
FG: 1.013
ABV: 5.8 %
IBU: 28
EBC: 18
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------------------|--------------|-------------|------------|
| Bazinis salyklas | 3.0 | 3.500 | 68.0 |
| Miuncheno salyklas | 15.0 | 0.800 | 15.5 |
| Penkių grūdų košė* | 15.0 | 0.500 | 9.7 |
| CaraCrystal | 120.1 | 0.250 | 4.9 |
| Rūgštusis salyklas „Sauermalz“ | 6.0 | 0.100 | 1.9 |
| | | <hr/> 5.150 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------|---------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Magnum | Spurgai | Virimui (kartumui) | 15.0 | 23.6 | 15 | 45 |
| Hersbrucker (German) | Spurgai | Virimui (kartumui) | 4.0 | 3.4 | 15 | 15 |
| Hersbrucker (German) | Spurgai | - | 4.0 | 1.4 | 15 | 5 |
| Hersbrucker (German) | Spurgai | Aromatui (virimui) | 4.0 | 0.0 | 20 | 0 |
| | | | | | <hr/> 65 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Nottingham | 12.0 |

Pastabos

Salinimas:
53-50C - +3gr CaCl₂ + 2gr CaSO₄/10L iš kart pradėt kaitint/kelt temperatūrą iki 68-65C
68-65C - 60 min

Tekinimas:
76C + 2gr CaCl₂/10L

5gr Airiškos kerpenos - 15 min

* - žirniai, kviečiai, miežiai, avižos, rugiai.