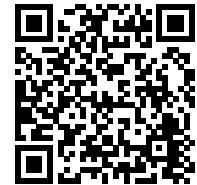


# Rūgučiui ir Rungiui

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)



2020-10-01

## 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
		<u>5.150</u>	

## 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	<u>20</u>	0
					65	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

### Salinimas:

53-50C - +3gr CaCl<sub>2</sub> + 2gr CaSO<sub>4</sub>/10L iš kart pradėt kaitint/kelt temperatūrą iki 68-65C  
68-65C - 60 min

### Tekinimas:

76C + 2gr CaCl<sub>2</sub>/10L

5gr Airiškos kerpenos - 15 min

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