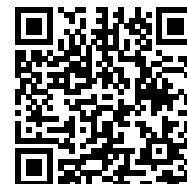


# Septintinis

Kiekis: 27 litrai  
Efektyvumas: 54 %  
Stilius: Lietuviškas sodybos alus  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2013-08-17 10:55:21  
Receptas modifikuotas: 2013-10-22 20:43:19

OG: 1.062  
FG: 1.006  
ABV: 7.3 %  
IBU: 110  
EBC: 19  
IBU/OG: 1.77 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-09

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vokiškas pilsnerio salyklas (rūkytas)	3.0	2.500	25.0
Vienos salyklas	7.0	2.500	25.0
Vokiškas kvietinis salyklas (šviesus) (rūkytas)	4.0	2.500	25.0
Vokiškas miuncheno salyklas (rūkytas)	25.0	2.500	25.0
		<u>10.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Kadagio kankorėžiai (Juniperus communis)	-	Virimui (kartumui)	1.0	7.0	100	45
Marynka (pavirt ruošiant vandenį salint)	Spurgai	Virimui (kartumui)	8.3	87.5	150	45
Marynka (pavirt trejetoj litrų misos)	Spurgai	Virimui (kartumui)	8.3	15.8	50	15
Kanapių lapai (Cannabis sativa), pavirt trejetoj litrų misos	-	Virimui (kartumui)	0.0	0.0	25	15
Kanapių lapai, karšton mison prieš aušinant	-	Pirmam misos apyniavimui	0.0	0.0	25	0
Marynka (sausas apyniavimas)	Spurgai	Sausam apyniavimui	8.3	0.0	<u>50</u>	0
					400	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safbrew S-33	12.0

## Pastabos

Salinimas:  
~56-62°C - 360 min. + 5g NaCl  
~11 litrų mentalo pavirinimas - 15 min.  
--> 72 °C - 30 min.  
Išviso 420 min.  
pH ~ 5,5

Fermentacija:  
Aplinkos temperatūra: ~20°C

Dėkui Linui už juodalksnio ir uosio malkom išrūkytus salyklus.