

aivan medaus alus

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: aivan
Receptas sukurtas: 2013-08-21 12:31:25
Receptas modifikuotas: 2013-08-21 12:47:28

OG: 1.075
FG: 1.020
ABV: 7.2 %
IBU: 0
EBC: 13
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklos (maltosa)
Medus
karamelinis maltosa

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.000	61.5
2.0	1.000	30.8
60.0	0.250	7.7
	<u>3.250</u>	

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

I

verdant alu kilo noras truputi paeksperimentuoti... tuputi plagijavau, truputi pats sugalvojau.

5kg bazinio, 0,5kg karamelinio (maltosa) salyklo. rest 10min. 50C, salinta 100min. 64C

tekinta 80C (pradžioje turejau bedu su filtro užsikimsimu, bet po konsultacijos kaip ir susitvarkiau) tekinimas truko apie 2,5val.

alui naudojavau pirmus 5L misos + 6L vandens + 1,5L cefyro (pelynas + čibreliai) dejau is akies nes, svarstyklės palikau... i salta misa cefyras, 1 citrinos sultys, mieles ir i sklepa.

hidrometras rode 16-17proc.

P.S. spalva tai tikrai bus tamsesne nei skaiciuokleje.

Prašom pakritikuoti;)