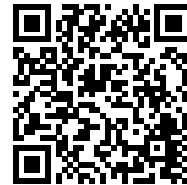


Samogitian 2

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 56 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Andrejus
Receptas sukurtas: 2013-11-22 00:12:51
Receptas modifikuotas: 2013-12-03 23:08:03

OG: 1.056
FG: 1.025
ABV: 4.0 %
IBU: 32
EBC: 8
IBU/OG: 0.57 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|----------------------------|--------------|-------------|------------|
| Bazinis salyklas (Maltosa) | 3.0 | 8.000 | 100.0 |
| | | 8.000 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------------|---------|--------------------------|--------|------|------------|--------|
| Žemaitiški iš kaimo | Spurgai | Pirmam misos apyniavimui | 10.0 | 15.7 | 15 | 75 |
| Žemaitiški iš kaimo | Spurgai | Virimui (kartumui) | 10.0 | 12.5 | 15 | 45 |
| Tradition (German) | Spurgai | Aromatui (virimui) | 5.8 | 3.9 | 15 | 15 |
| | | | | | 45 | |

Mielės

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

Pastabos

Salinimas prie 76 oC 60 min.
Užvirinamas ir verdamas 30 min.
Sudedami apyniai, verdamas 30 min.
Sudedami antri apyniai, verdamas 30 min.
Apynių kilmė žemaitiška, alfa nežinomas.
Sudedami aromatiniai apyniai, verdamas 15 min.
Visas virimas vyksta be dangčio.
Atvesinamas iki 26 oC.
Sausos mieles pabarstomos tolygiai ant putu, nemišomos.
Pirma fermentacija 8 paros prie 22 oC.
Išpilstomas į 1 l butelius su 9 g cukraus. Išlaikomas 2 paros prie 22 oC.
Brandinimas 21 para prie 5 oC.