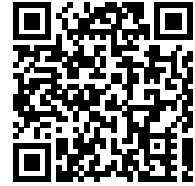


Samogitian X-mas Thyme

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 62 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Andrejus
Receptas sukurtas: 2013-11-24 04:01:22
Receptas modifikuotas: 2014-04-19 16:38:13

OG: 1.060
FG: 1.022
ABV: 5.0 %
IBU: 49
EBC: 41
IBU/OG: 0.81 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-09

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas (Maltosa) | 3.0 | 6.000 | 75.0 |
| CaraHell | 25.0 | 1.000 | 12.5 |
| CaraAmber | 60.0 | 0.500 | 6.3 |
| Medus | 2.0 | 0.250 | 3.1 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked' | 800.6 | 0.250 | 3.1 |
| | | <u>8.000</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|----------|--------------------------|--------|------|------------|--------|
| Simcoe | Granulės | Pirmam misos apyniavimui | 13.0 | 21.8 | 15 | 75 |
| Simcoe | Granulės | Virimui (kartumui) | 13.0 | 17.4 | 15 | 45 |
| Simcoe | Granulės | Aromatui (virimui) | 13.0 | 9.4 | <u>15</u> | 15 |
| | | | | | 45 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-------------------|------------|
| MauriBrew Ale 514 | 12.0 |

Pastabos

Salinimas prie 74 oC 70 min. Užvirinama ir verdama 60 min. Sudedami apyniai, verdama 30 min. Sudedami antri apyniai, verdama 30 min. Sudedami aromatiniai apyniai, čiobreliai (10 g) verdama 15 min. Pabaigoj idedama medaus, imbiero ir citrinų sulčių užpilo (250 g). Atvėsinus iki 26 oC, sudedamos mielės ir aeruojama 15 min. Pirmą fermentaciją 8 paras prie 22 oC. Išpilstomas į 1 l butelius su 9 g cukraus. Išlaikomas 2 paras prie 22 oC. Brandinimas 21 para prie 5 oC.