

# SavuKataja II

Kiekis: 22 litras  
Efektyvumas: 82 %  
Stilius: Klasikinis rūkytas alus  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2014-01-01 19:48:42  
Receptas modifikuotas: 2014-03-31 23:54:03

OG: 1.096  
FG: 1.024  
ABV: 9.5 %  
IBU: 32  
EBC: 59  
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	4.470	52.9
Miuncheno salyklas (rūkytas obelimi)	15.0	2.020	23.9
Wiskey salyklas	3.0	1.000	11.8
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.410	4.9
CaraRed	40.0	0.380	4.5
BEST Aromatic salyklas	50.0	0.170	2.0
		<u>8.450</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Kadagai (skaldyti)	-	Aromatui (virimui)	0.1	0.1	20	60
Challenger (U.K.)	Granulės	Virimui (kartumui)	8.1	31.6	48	60
Kadagai (skaldyti)	-	Salinimui	0.1	0.0	20	20
Kadagai	-	Aromatui (virimui)	0.1	0.1	20	15
Kadagai	-	Aromatui (virimui)	0.1	0.1	20	10
Kadagai	-	Aromatui (virimui)	0.1	0.0	20	5
East Kent Golding (U.K.)	Spurgai	Aromatui (virimui)	4.0	0.0	<u>20</u>	0
					168	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safbrew T-58 šlapios	500.0

## Pastabos

Vanduo čiaupo + 3 g CaSO<sub>4</sub>, salinimui į 18 ltr. 85 ml H<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>, tekinimui į 20 ltr. - 37 ml.  
Salinam 60 min 63 laipsniuosis, 30 min 69 laipsniuosis, tekinam per kadagių filtrą, gaunam 25 ltr.  
Subuteliuotas +1C temperatūros (16 valandų ekstremalaus vėsavimo).