

# Čili pipiriukų

Kiekis: 8 litrai  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2011-07-25 14:26:49  
Receptas modifikuotas: 2011-07-29 12:50:18

OG: 1.068  
FG: 1.014  
ABV: 7.1 %  
IBU: 77  
EBC: 25  
IBU/OG: 1.13 (dominuoja apynių skonis)



2025-04-26

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Marris Otter  
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'  
CaraAmber

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.400	80.0
50.0	0.350	11.7
60.0	0.250	8.3
	3.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Aurora (Slovenia)  
Aurora (Slovenia)  
Aurora (Slovenia)

### Forma Paskirtis

-  
-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
9.0	55.1	25	60
9.0	22.0	13	30
9.0	0.0	12	0
		50	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

### Kiekis (g)

6.0

## Pastabos

Salinau ~60°C 75 min.  
Dėjau tris pipiriukus, 10 min. viriau ir 20 min. palikau stovėti, tada aušinau.  
Misoje beveik nesijaučia, o aluje jau yra šiek tiek aštrio.