

Gira su kmyvais ir razinom

Kiekis: 9 litrai
Efektyvumas: 100 %
Stilius: Gira
Aludaris: Ulonas
Receptas sukurtas: 2014-01-19 12:13:41
Receptas modifikuotas: 2014-04-24 07:31:10

OG: 1.030
FG: 1.020
ABV: 1.3 %
IBU: 0
EBC: 20
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2020-10-02

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Cukrus	0.0	1.000	50.0
Džiovinta juoda duona	35.0	1.000	50.0
		<u>2.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Kmynai	-	-	0.0	0.0	100	0
razinos	-	-	0.0	0.0	<u>100</u>	0
					200	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Sausos kepimo mielės	30.0

Pastabos

1kg džiovintos duonos atliekų užplikyti 12 l verdančio vandens ir leisti atvėsti. Per tai laiką nuplikyti razinas ir nukošti, o kmynus užplikyti 1 l verdančio vandens ir leisti atvėsti. Į kitą indą nukošti girą, kmynus, sudėti razinas, ištirpintą cykrų ir mieles. Fermentuoti porą dienų, tuomet išpilstyti į plastikinius bambalius ir laukti kol išsipūs, vėliau šaltai.