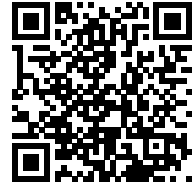


# Tamsus greitukas

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 58 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: SKazas  
Receptas sukurtas: 2011-08-05 12:29:01  
Receptas modifikuotas: 2011-08-15 17:15:10

OG: 1.060  
FG: 1.008  
ABV: 6.7 %  
IBU: 5  
EBC: 68  
IBU/OG: 0.09 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Kupiškio pilsnerio salyklas	3.0	6.000	92.3
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.300	4.6
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	900.7	0.200	3.1
		<u>6.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Tettnanger (German)	-	-	4.1	2.8	10	20
Hersbrucker (German)	-	-	3.7	2.5	10	20
					<u>20</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	11.0

## Pastabos

Salinimas 65C 90min (po tiek laiko atvėsęs buvo iki 61C). Išpilstytas fermentuotis po 4 dienų pridėdam cukraus, ir dar po savaitės pradėtas degustuoti. Stiprokas, trūksta IBU, bet "greitukui" nedariau didelio. Be cukraus būtų ne toks stiprus ir užsigavęs. Bet koku atveju- skanu, "trenkia" gerai ir dar norisi.... :)  
P.S. anksčiau stipresnių alų negėriau, nes tai būdavo spirituotos gazuotos dažytos rūgštys, dabar pakeičiau savo nuomonę apie stiprų alų- jis gali būti ir stiprus, ir skanus ;)